

Koulibiac de saumon

Pour 2 personnes :

- 2 pavés de saumon sans peau ni arrêtes (vous pouvez utiliser des pavés congelés et les décongeler avant)
- 1 grosse poignée d'épinards frais
- 1 petit oignon (*rouge pour moi*)
- 100 g de polenta précuite (quantité pour 6 normalement mais j'ai tout fait car plus facile que de diviser et j'ai servi le reste avec les koulibiacs)
- 10 cL de crème fleurette (*à 3% pour moi*)
- 40 g de parmesan râpé
- 2 feuilles de brick
- 15 g de beurre (*pas mis*)
- sel
- poivre
- graines de pavot (*pas mises*)

Faire cuire la polenta en suivant les indications sur le paquet. Ajouter la crème et le parmesan à la fin et saler et poivrer.

Retirer du feu, étaler la polenta sur une feuille de papier cuisson en lui donnant une forme de rectangle et laisser refroidir.

Laver les épinards, retirer la partie la plus dure. Les essorer et les faire revenir dans une poêle avec l'oignon haché et un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient cuits.

Étaler une feuille de brick sur le plan de travail, la badigeonner de beurre fondu (ou pas) à l'aide d'un pinceau. Déposer au centre un rectangle de polenta, puis un pavé de saumon salé et poivré et une couche d'épinards.

Préchauffer le four à 180°C.

Envelopper l'ensemble de façon à former un paquet. Badigeonner de beurre fondu et parsemer de graines de pavot (je ne l'ai pas fait, je manquais de temps).

Recommencer de la même façon avec l'autre koulibiac.

Les déposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson en vous aidant d'une spatule et cuire 35 à 40 min.

Servir aussitôt avec une salade jeunes pousses (et le reste de polenta pour ma part).

Mes "paquets" ne sont pas très beaux car mes feuilles de brick étaient déjà dans le frigo depuis quelques temps et elles avaient séchées. Il était donc difficile de les plier sans les casser.

