



KOULIBIAK au SAUMON

Кулебяка

Ingrédients (pour 6 personnes)

une pâte feuilletée (en carré, on peut l'acheter congeler chez Picard)

350 gr de saumon frais

2 oignons hachés

150 gr de champignons de Paris émincés

1/2 verre de riz

persil ou aneth haché

3 oeufs durs hachés

1 oeuf cru

50 gr de beurre

4 c à soupe de crème fraîche

sel, poivre, citron



Préparation

1. Préchauffer le four (th 7-8),
2. Faire fondre le beurre dans une sauteuse,
3. Y faire suer les oignons sans les colorer,
4. Ajouter les champignons, le riz cuit à part, les oeufs durs et le saumon préalablement cuit et effeuillé, le jus d'un demi-citron, la crème fraîche, le persil, saler, poivrer,
5. Etaler la pâte, y déposer toute la préparation, enrrouler, décorer, badigeonner le tout à l'œuf,
6. Cuire au four 45 minutes (th 7-8)

Mes notes personnelles :

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !!!

