

Coulibiac de saumon

Crème de langoustines

Pour 8 personnes
Fait par : BO
Le : 29 janvier 2018
Source recette :



1. SAUCE CRUSTACES

1 kg de carapaces et têtes de langoustines
20 g d'ail
50 g d'échalotes
100 g d'oignon
Parures de carottes
5 cl de cognac
10 cl de vin blanc
30 g de concentré de tomates
1 bouquet garni
20 cl de crème
Anis étoilé – graines de fenouil – queues d'estragon

Laver, concasser les carapaces de langoustines
Eplucher, laver, tailler les légumes pour la garniture aromatique en mirepoix

Cardinaliser les langoustines au four quelques minutes

Ajouter la tomate concentrée puis la garniture aromatique. Suer. Flamber, déglacer.

Mouiller à hauteur en ajoutant l'ail, le bouquet garni,

Cuire à frémissement à découvert pendant 1 h
Au terme de la cuisson, piler les carcasses puis passer au moulin à légumes chinois inox, et chinois étamine. Réduire, crémiser et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

2. ELEMENT PRINCIPAL

1,5 kg de filet de saumon
8 œufs

Parer et désarêter le saumon. Les parures pourront être utilisées pour la farce
Cuire les œufs durs. Ecaler. Réserver.

3. CREPES FINES HERBES

0,5 litre de lait
3 Œufs
250 g de farine
1/10 botte Persil frisé
1/10 de botte Aneth
sel fin poivre du moulin

Réaliser de grandes crêpes salées qui seront utilisées pour le montage du coulubiatic.
Elles absorberont l'humidité de la duxelles, du saumon et de la farce

4. DUXELLES DE CHAMPIGNONS

600 de de champignons Paris
50 g de beurre
100 gr d'échalotes
1/10 botte de persil plat

5. FARCE FINE DE SAUMON

500 g de filet de saumon
3 blancs d'œuf
300 g de crème liquide UHT

Hacher robot et passer au tamis le saumon
Monter la farce sur glace en ajoutant les blancs d'œuf et la crème liquide. Réserver au frais

6. MONTAGE

1 plaque de feuilletage surgelé 50x30
2 jaunes d'œuf (dorure)
50 g de beurre

Après avoir réalisé tous les éléments, procéder au montage.

Poser l'abaisse sur un papier sulfurisé. Dorer au jaune.

Poser les crêpes sur la surface

Ajouter une fine couche de farce puis de duxelles

Poser le filet paré, assaisonné et bien séché

Ajouter les ½ œufs durs sur la longueur

Remettre duxelles et farce.

Masquer l'ensemble à la farce pour obtenir un ensemble régulier.

Refermer avec le feuilletage. Réaliser des motifs de décor et deux petits trous masqués qui serviront de « cheminée pour que la vapeur s'échappe. Cela évitera au feuilletage de s'éclater

Cuire à 180/200° 35/40 mn. Sonder à cœur et laisser reposer avant de trancher

Lustrer au beurre à l'envoi.

Peut être servi en entrée ou en plat.