

L'ATELIER GOURMAND



A VOS RECETTE !!!.....

Coulubiác de saumon au beurre blanc

UNE RECETTE DE BASE QUE NOUS ALLONS DEVELOPPER....



Type d'éléments	Nom du produit	Quantités
Éléments principaux	Pate feuilletée	2
	Riz	200 g
	Œufs durs	3
	Aneth	Pm
	Saumon	600 g
	Champignons	600 g
Sauce	Beurre blanc	PM

- ✓ Étaler les 2 pâtes en rectangle.
- ✓ Découper 2 formes de poisson (avec un gabarit en carton) une (celle de dessus) sera + grande.
- ✓ Mettre la petite forme sur un papier sulfurisé et beurré sur la plaque du four puis poser dessus :
- ✓ Une couche de riz (cuit + beurre sel poivre).
- ✓ Une couche de champignons (sautés à la poêle puis hachés).
- ✓ Une couche de fondue d'aneth
- ✓ Une couche de rondelles d'œufs durs ou des œufs hachés.
- ✓ Le filet de saumon.
- ✓ Placer l'autre pâte feuilletée dessus et souder les bords.
- ✓ laisser une cheminée comme pour les tourtes.
- ✓ Mettre au four 180°C env 30 mn.
- ✓ Servir accompagné d'un beurre blanc

L'ATELIER GOURMAND Noisy sur Ecole

- Site Internet : <http://www.traitdunionnoisyurecole.fr>- Email : lateliergourmand@traitdunionnoisyurecole.fr

- Tel Mairie Noisy sur Ecole 01 64 24 51 15

- Adresse : Marie de Noisy sur Ecole, 1, rue du pont de l'Arcade, 77 123 Noisy sur Ecole

