

<http://www.cpalb.fr/coulibac-de-saumon-a-la-russe>



- De tout un peu, plongée ou pas - Les recettes infernales de Tata Valérie -

Date de mise en ligne : dimanche 26 mai 2013

---

Copyright © Club de plongée d'Aix les Bains, lac du Bourget - Tous droits

réservés

---

(pour 12 à 15 personnes)

### Préparatifs :

1 ° Pour la pâte : 500 grammes de farine ; 12 à 15 grammes de levure ; 15 grammes de sel ; 1 décilitre de lait tiède ; 175 grammes de beurre ; 4 oeufs ; une pincée de sucre en poudre. La préparer 5 à 6 heures à l'avance pour lui donner le temps de fermenter. Cette pâte est utilisée aussi pour les Rissoles diverses et Petits pâtés dits à la Dauphine.

2° Cinq heures à l'avance, mettre à tremper à l'eau froide 50 grammes de Vésiga sec. Ce produit, qui est le nerf dorsal de l'esturgeon se trouve dans les maisons de comestibles. Après trempage, son poids représente 250 grammes, c'est-à-dire cinq fois celui qu'il avait à l'état sec. Ce trempage doit précéder toute opération du Coulibiac. Au bout de ce temps, le cuire pendant 4 heures dans 1 litre 1/2 d'eau additionnée de 15 grammes de sel. Ensuite, l'égoutter à fond, le hacher et le réserver entre deux assiettes.

3° Dans un demi-litre d'eau bouillante additionnée de 6 grammes de sel, faire tomber en pluie, et en remuant avec une cuillère de bois, 200 grammes de grosse semoule. Ajouter 25 grammes de beurre, couvrir et cuire doucement au four jusqu'à ce que la semoule ait absorbé le liquide (30 minutes environ). Ensuite, la désagréger avec une fourchette et l'étaler sur un plat pour refroidissement.

4° Prendre 1 kilo. de saumon, du côté de la queue, de façon que, après enlèvement de la peau et de l'arête, le poids net de chair représente dans les 700 grammes. Diviser cette chair en escalopes du poids de 50 grammes. Dans un grand sautoir, cuire doucement avec 50 grammes de beurre un gros oignon haché ; y joindre 50 grammes de champignons hachés et fortement pressés pour en extraire l'eau ; remuer sur le feu pendant quelques minutes ; puis ranger dans le sautoir les escalopes de saumon légèrement assaisonnées de sel et de poivre et les tenir sur le feu pendant 6 minutes, non pas pour les cuire, simplement pour les raidir. Ensuite, les saupoudrer de 2 cuillerées de persil haché et les retirer sur un plat avec oignon et champignons. Laisser refroidir.

5 ° Cuire 3 oeufs durs ; les écaler après refroidissement, les hacher et les réserver sur une assiette. Ces préparatifs faits, on peut procéder à la formation du Coulibiac.

Le Coulibiac : Après avoir rompu la pâte (c'est-à-dire l'avoir battue à ta main pour arrêter la fermentation), l'abaisser en rectangle de 35 à 40 centimètres de longueur, sur 20 à 22 de largeur et 8 millimètres d'épaisseur. Sur le milieu de cette abaisse, et en laissant sur les bords un espace nu de 8 à 9 centimètres, disposer la garniture en procédant ainsi : Une couche de semoule (ou Kache) d'un centimètre d'épaisseur ; sur la semoule une couche de Vésiga parsemée d'oeufs hachés ; une couche d'escalopes de saumon avec oignon et champignons. Recommencer une seconde série de couches des éléments énumérés et terminer par une couche de semoule.

A l'aide du rouleau, amincir les bords de la pâte des côtés et des bouts ; mouiller légèrement, puis les ramener et les souder sur la garniture, de façon à bien enfermer celle-ci dans la pâte. Ainsi, le Coulibiac se trouve avoir la forme d'un pâté de campagne dit "pantin". Le mettre sur une plaque en le retournant, de façon à ce que la soudure se trouve par-dessous, et le tenir pendant 30 à 35 minutes dans un endroit assez chaud, pour que la pâte se remette en fermentation. Au bout de ce temps, le badigeonner copieusement de beurre fondu et le saupoudrer partout de chapelure blonde fine. Finalement, pratiquer une entaille sur le milieu et y introduire un morceau de carton roulé qui fait office de cheminée pour l'échappement de la vapeur pendant la cuisson. Mettre de suite au four.

## **Coulibac de Saumon à la Russe**

---

Cuisson : Four de forte chaleur moyenne et soutenue, se produisant principalement de l'âtre, Si la chaleur de voûte est trop forte, couvrir le Coulibiac d'un papier légèrement humide. Temps de cuisson 45 à 50 minutes. En sortant le Coulibiac du four, introduire dans l'intérieur 4 ou 5 cuillerées de beurre fondu. Dresser sur serviette et, facultativement, servir en même temps une saucière de beurre fondu.