

Recette russe époustouflante : le koulibiac de saumon...

écrit par Jules Ferry | 29 avril 2025





Recette russe époustouflante : le kouloubiac de saumon...

Un feuilleté saumon-épinards-riz-champignons...

Voici le kouloubiac servi chez [Karen Torosjan](#), le roi de la croûte (pâté...), originaire de Géorgie et chef à Bruxelles, qui réalise un travail d'orfèvre :

https://resistancerepublicaine.com/wp-content/uploads/2025/04/ssstik-io_tasteatlas_1745818406667.mp4

Le kouloubiac est un plat traditionnel russe qui consiste en une pâte feuilletée remplie d'un mélange de saumon ou d'autres poissons, de riz, de champignons, d'oignons, d'œufs durs.

Il est souvent cuit en forme de pain, ce qui le rend à la fois visuellement impressionnant et savoureux. Ce plat trouve ses origines dans la cuisine aristocratique russe et est généralement servi comme plat principal lors d'occasions spéciales ou de repas de fête. La

combinaison d'ingrédients savoureux enveloppés dans une croûte dorée et feuilletée fait du Koulibiac un plat riche et délicieux.

Mais pas besoin d'aller dans les palaces, il est tout à fait possible de le faire soi-même, expérience que votre serviteur, auteur du présent article, partage aujourd'hui en photos.

Pour une vingtaine de personnes, j'en avais fait quatre. Il faut les manger chaud. On peut ajouter une sauce (crème citronnée, hollandaise, beurre blanc...).

J'avais mis en accompagnement une salade et des pommes grenailles rôties sur la plaque du four (huile d'olive, thym, sel marin) que j'ai remis dans une cocotte pour les réchauffer au dernier moment.







Les épinards frais. C'est l'étape la plus longue. Il faut les trier puis les blanchir dans de l'eau bien salée trente secondes et les passer sous l'eau froide. Ensuite, les faire revenir en cocotte avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Ici, quatre kilos d'épinards frais ont rendu ceci :



Liza, d'origine russe, nous expose sa recette simplifiée :

https://resistancerepublicaine.com/wp-content/uploads/2025/04/ssstik-io_nclalere_1745817493564.mp4

Autre recette :

https://resistancerepublicaine.com/wp-content/uploads/2025/04/ssstik-io_bonne_pitance_1745817549266.mp4

J'ai suivi la seconde recette car je préfère les œufs cachés et non sur le dessus pour éviter les vagues de la pâte.

Pour les ingrédients

2 pâtes feuilletées

Je prends la [Pâte feuilletée François](#) car je veux qu'elle soit plus épaisse que la pâte de supermarché et qu'elle gonfle bien. Une Pâte feuilletée de très grande qualité destinée aux professionnels et particuliers que j'utilise également pour mes [pâtés lorrains](#).

500g de champignons au choix : j'ai pris des champignons de Paris frais et 1 sachet de giroles de chez Picard. – Environ 800g de saumon Picard – 1kg d'épinard frais – 2 échalotes – 250g de riz basmati – du persil frais – 6 œufs