



— FABIEN PAIRON —

KOULIBIAC DE SAUMON BRIOCHÉ

MASTER CLASSE NIVEAU EXPERT





FICHE TECHNIQUE

TEMPS TOTAL DE RÉALISATION

19h

TEMPS DE PRÉPARATION

1h20

TEMPS DE CUISSON

0h40

TEMPS DE REPOS

17h00

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES :

- o 500 g de pavé de dos de saumon
- o 150 g de filet de merlan
- o 150 g crème entière liquide
- o 50 g de riz long grain
- o 120 g de champignons de Paris
- o 50 g d'échalotes
- o 20 g d'aneth
- o 20 g câpres égouttés
- o 1/2 citron : zeste
- o 175 g de farine de gruau
- o 275 g de farine T55
- o 290 g de lait
- o 155 g d'œufs
- o 80 g de jaune d'œufs
- o 20 g de crème entière liquide
- o 10 g de sel
- o 30 g de sucre
- o 13 g de levure
- o 140 g de beurre
- o 1 noisette de beurre
- o 1 pincée de piment d'Espelette

USTENSILES SPÉCIFIQUES

- o Robot mixeur cutter
- o Poche à douille
- o Douille unie de 9 mm
- o Film alimentaire
- o Grande planche à découper



ÉTAPE N°1 – MARINADE DE SAUMON

Assaisonner le saumon de sel et de piment d'Espelette assez généreusement des deux côtés.

Serrer au maximum le saumon dans un papier absorbant.

Réserver au froid à +4°C pendant 12 heures.

INGRÉDIENTS

- o 500 g de pavé de dos de saumon
- o 8 g de sel
- o 1 pincée de piment d'Espelette

ASTUCES DU CHEF

- o Demander au poissonnier de tailler sur la partie supérieure du filet de saumon un joli dos d'environ 500 grammes.
- o Ne pas hésiter à être généreux sur l'assaisonnement.
- o Cette étape permet d'extraire l'eau du poisson et faciliter la pénétration de l'assaisonnement dans le produit.
- o Le montage du koulibiac est le suivant : à coeur il a le saumon mariné, ce saumon sera enrobé de la farce fine au merlan et cet ensemble sera roulé dans une crêpe. Le tout sera enrobé dans une pâte à brioche.



ÉTAPE N°2 – GARNITURE : CÂPRES, ANETH ET DUXELLES DE CHAMPIGNONS (1/2)

INGRÉDIENTS

- o 120 g de champignons de Paris
- o 50 g d'échalotes
- o 1 noisette de beurre
- o 20 g d'aneth
- o 20 g câpres égouttés

ASTUCES DU CHEF

- o Une Duxelles de champignons est composée d'échalotes ciselées finement, confites avec des champignons de Paris hachés.
- o Elle est très utilisée dans les produits en croûte, les boeufs Wellington, dans les garnitures pour les champignons farcis ou pour accompagner les viandes grillées.
- o Pour ciseler, tailler finement à la verticale puis à l'horizontal puis ciseler.
- o Utiliser les chutes de l'échalote dans une garniture, une sauce, une soupe, un potage ou un velouté.
- o Faire suer c'est faire chauffer sans coloration pour extraire l'eau de végétation.
- o Prendre une casserole qui soit suffisamment large pour avoir une belle évaporation.

Ciseler les échalotes finement.

Faire fondre à feu doux une noix de beurre dans la casserole.

Ajouter les échalotes et les faire suer.

Hacher grossièrement les champignons de Paris puis les hacher plus finement.

Ajouter les champignons.

Mélanger le tout.

Augmenter le feu si nécessaire pour retirer toute l'eau de végétation.

Retirer la casserole du feu juste avant d'avoir la coloration.

Débarrasser la Duxelles de champignons



ÉTAPE N°2 – GARNITURE : CÂPRES, ANETH ET DUXELLES DE CHAMPIGNONS (2/2)

ASTUCES DU CHEF

- Les champignons de Paris ne doivent pas être hachés trop finement car ils ont 85 à 90% d'eau. Une fois chauffés avec les échalotes, ils vont perdre une masse assez importante.
- Ne pas concasser trop finement les câpres car il faut pouvoir les retrouver dans la farce qui va enrober le saumon.
- Les câpres apportent une salinité et une jolie acidité à la farce.
- L'aneth apporte de la fraîcheur dans la recette.
- C'est une herbe aromatique qui est très utilisée dans les préparations des recettes originaires des pays de l'Est ou du Nord, comme le gravlax de saumon par exemple.
- Elle se marie très bien avec les poissons nordiques.
- Attention à ne pas colorer ou caraméliser la Duxelles de champignons. Il faut juste extraire l'eau de végétation.

En parallèle, préparer le reste de la garniture.

Concasser les câpres.

Couper l'aneth.



ÉTAPE N°3 – FARCE FINE AU MERLAN

Couper le merlan en petits dés.

Verser le merlan dans le robot mixeur.

Ajouter du sel.

Hacher le merlan au robot mixeur.

Verser délicatement la crème au poisson et mixer.

Récupérer la farce de poisson et débarrasser dans un cul-de-poule.

Concasser l'oeuf dur et l'incorporer à la spatule dans la farce fine.

Ajouter l'aneth, les câpres la duxelles de champignons et le riz cuit bien égoutté.

Mettre quelques jolis zestes d'un demi citron.

Mélanger le tout jusqu'à obtenir une farce bien homogène.

Remplir une poche munie d'une douille unie de 9 mm de la farce en évitant un maximum d'air dans la poche.

Réserver la poche au froid à +4°C.

INGRÉDIENTS

- o 150 g de filet de merlan
- o 150 g crème entière liquide
- o 50 g de riz long grain
- o Une pincée de sel
- o 1/2 citron : zeste
- o 1 oeuf dur

ASTUCES DU CHEF

- o Pour faire la farce fine, on prend en général du poisson blanc à chair ferme.
- o Le poisson et la crème doivent être bien froids pour faciliter l'émulsion.
- o Il est aussi possible de placer la cuve du robot mixeur au réfrigérateur.
- o Cette farce se réalise très bien avec de la saint-jacques également.
- o Le principe est le même, il faut mettre la même quantité de crème par rapport à la quantité de chair.
- o Prendre une douille qui ne soit pas trop conséquente mais laissera passer les grains de riz et les œufs durs.



ÉTAPE N°4 – CRÊPES À L'ANETH

INGRÉDIENTS

- o 100 g de farine
- o 200 g de lait
- o 1 oeuf
- o Sel
- o Aneth

ASTUCES DU CHEF

- o Verser le lait petit à petit avec la farine et l'oeuf pour éviter d'avoir des grumeaux et avoir un mélange plutôt épais.
- o L'aneth peut-être concassée grossièrement car à la cuisson elle va naturellement réduire.
- o Le beurre peut-être remplacé par de l'huile d'olive.
- o Ne pas monter le beurre à une température supérieure à 120°C sinon il va brûler.
- o Prendre une poêle antiadhésive.
- o 3 crêpes suffiront amplement pour enrober le pavé de saumon avec la farce fine.
- o Retourner les crêpes dès qu'elles sont un peu opacifiées. Il est mieux de garder une sous-cuisson pour avoir de la souplesse au moment de rouler la crêpe autour du saumon et de sa garniture.
- o Attention, la cuisson est assez rapide.

Verser la farine, l'oeuf, et un peu de lait.

Mélanger à l'aide d'un fouet.

Une fois le mélange homogène, ajouter le lait restant.

Concasser grossièrement l'aneth au couteau.

Ajouter l'aneth et mélanger le tout.

Dans une poêle à feu vif, mettre du beurre et bien le répartir.

Baisser le feu et verser la préparation dans la poêle. Beurrer la poêle en le répartissant au mieux. Commencer par un feu vif puis baisser légèrement après.

Verser la préparation dans la poêle pour réaliser la crêpe.

Retourner la crêpe dès qu'elle est un peu opacifiée. Il faut qu'elle soit cuite mais souple et pas trop colorée.

Mettre à plat la crêpe sur le plan de travail ou sur une place assez grande.

Répéter l'opération pour réaliser toutes les crêpes.

Laisser refroidir à plat.



ÉTAPE N°5 – ENROBAGE DU SAUMON AVEC LA FARCE

Prendre une feuille de papier guitare ou un film plastique et la poser sur le plan de travail.

Pocher la farce sur la feuille de papier guitare, de façon à faire un lit pour accueillir le saumon.

Poser le saumon sur la farce et appuyer légèrement.

Continuer de pocher la farce autour du saumon en garnissant correctement les extrémités.

Utiliser une spatule pour s'assurer que le poisson est parfaitement recouvert de la garniture.

Enrober le saumon recouvert de farce du papier guitare en lui donnant une forme ovale et en pressant légèrement.

Réserver au froid à -18°C pendant 30 minutes.

ASTUCES DU CHEF

- o Placer le saumon enrobé de farce au froid à -18°C une vingtaine de minutes pour faciliter l'enrobage en crêpe et la mise en brioche.
- o Il peut être laissé jusqu'à 1 heure au froid.



ÉTAPE N°6 – MISE EN CRÊPE

ASTUCES DU CHEF

- o Le papier guitare peut-être remplacé par du film alimentaire.

Prendre l'insert bien froid.

Poser la crêpe sur le papier guitare.

Poser l'insert sur la crêpe.

Mettre une crêpe en-dessous et une en-dessus.

Faire en sorte que les crêpes couvrent l'ensemble du produit.

Refermer le papier guitare sur l'insert enrobé de crêpes.

Réserver au froid à +18°C pendant 2 heures.



ÉTAPE N°7 – PÂTE À BRIOCHE ET ENROBAGE DE L'INSERT

Réaliser la veille la pâte à brioche selon la méthode du Chef Cyrille Van Der Stuyft dans sa master classe sur la brioche fleur, en réduisant le sucre et augmentant le sel (comme indiqué ici dans les ingrédients):

<https://voilachef.com/classes/brioche-fleur>

Garder 500 g de pâte pour l'enrobage de l'insert et 250 g pour la décoration en grillage.

Réaliser la dorure en mélangeant les jaunes d'oeufs et la crème au pinceau.

Fleurer le plan de travail.

Etaler la pâte à brioche afin de pouvoir enrober la totalité de l'insert.

Placer l'insert sur la pâte à l'envers.

Prendre un rouleau plus fin pour affiner les parties de la pâte qui vont se superposer et pour s'assurer que l'insert soit correctement enrobé.

Couper les morceaux de pâte qui donneront une surépaisseur.

Replier la pâte sur l'insert en enlevant les excédents de farine à la main.

Coller l'autre partie de la pâte à l'aide de la dorure.

S'assurer que la pâte est parfaitement collée.

Vérifier qu'il n'y a pas d'excédent de farine.

Réserver au froid à -18°C pendant 10 minutes.

INGRÉDIENTS

- o 175 g de farine de gruau
- o 175 g de farine T55
- o 90 g de lait
- o 125 g d'œufs
- o 10 g de sel
- o 30 g de sucre
- o 13 g de levure
- o 140 g de beurre

- o 80 g de jaune d'œufs
- o 20 g de crème entière liquide

ASTUCES DU CHEF

- o Réaliser la brioche la veille pour plus de saveur.
- o Diviser le taux de sucre par deux par rapport à la recette de Cyrille Van Der Stuyft car ici il s'agit d'un produit salé.
- o Si un bout de crêpe dépasse sur la pâte, ce n'est pas grave.



ÉTAPE N°8 – DÉCORATION ET APPRÊT (1/2)

INGRÉDIENTS

- o 250 g de pâte à brioche

ASTUCES DU CHEF

- o La pâte à brioche va être grillagée pour coller sur le dessus du koulibiac.
- o Il est préférable de placer la planche au froid à -18°C car la pâte est riche en beurre, très fragile et sensible à la température.
- o Elle se ramollit facilement et peut coller au support.
- o Il est possible d'utiliser un couteau à lame fine pour réaliser les fentes régulières pour réaliser le grillage.
- o Attention de ne pas oublier certains trous au moment de repasser avec le couteau.
- o Ne pas hésiter à remettre la pâte au réfrigérateur si elle se ramollit.

Abaïsser la pâte à brioche sur une grande planche préalablement passée au froid à -18°C.

Allonger à la longueur du koulibiac et former un rectangle.

Passer le rouleau pour réaliser le grillage sur la pâte en partant d'une pointe et en maintenant la pâte.

Appuyer bien fort sur le rouleau pour aller au maximum en profondeur.

Couper les bords de la pâte au couteau afin d'avoir un rectangle net.

A l'aide de la pointe du couteau, repasser dans chaque fente pour s'assurer que chaque trou soit bien formé.

En parallèle, déposer le koulibiac sur une plaque munie d'une feuille de cuisson siliconée.

Dorer le koulibiac au pinceau.

Passer un coup de pinceau en-dessous.



ÉTAPE N°8 – DÉCORATION ET APPRÊT (2/2)

ASTUCES DU CHEF

- o Cette décoration est très tendance en ce moment. Elle l'était également il y a quelques années.
- o Il est possible de réaliser ce grillage sur de la pâte feuilletée, des desserts et des filets de boeuf Wellington.
- o Beaucoup de pâtisseries se font avec ce type de motifs aussi.
- o La durée de l'apprêt dépend de la température de la pièce : 1 heure si la pièce est chaude (28-29°C) ou plutôt 2 heures si la pièce est moyenne (24°C).
- o Éviter de faire couler la dorure sur la feuille de cuisson.
- o Tapoter légèrement avec un pinceau peu gorgé pour appliquer la dorure sur le grillage, cela permet d'avoir un rendu plus élégant.
- o Prendre le temps de faire quelque chose de soigné.

Évaser le grillage sur la planche.

Le poser délicatement sur le koulibiac.

Rentrer le grillage sur les côtés en-dessous du koulibiac.

Couper l'excédent de pâte.

Repasser de la dorure sur le grillage en tapotant légèrement, en faisant attention de ne pas mettre de coulure entre les mailles.

Réaliser l'apprêt de la pâte en réservant le koulibiac à température ambiante pendant 1h-1h30.



ÉTAPE N°9 – CUISSON ET DÉCOUPE

Réaliser la cuisson en deux temps en four ventilé.

Cuire d'abord à 180°C pendant 20 minutes, puis à 80-100°C pendant 20 minutes.

Laisser reposer pendant 40 minutes à température ambiante.

Et VOILA CHEF, c'est prêt à déguster !

ASTUCES DU CHEF

- o Le temps de repos après cuisson doit être similaire au temps de cuisson.
- o La température à cœur soit être à 48°C, qui est la température idéale du saumon.
- o L'idéal est d'utiliser une sonde thermique.
- o Couper le koulibiac de saumon brioché au couteau scie.
- o Le koulibiac de saumon est une recette originaire de Russie, pays dans lequel Fabien Pairon a travaillé durant 6 mois.
- o C'est une recette que l'on retrouve chez le traiteur.
- o C'est un produit qui convient pour une table de 6 à 10 couverts ou pour partager lors d'un repas de fête.