

inspiration  
**VERCORS**

## Koulibiac de truite au Saint-Marcellin



# Koulibiac de truite au Saint-Marcellin

## Mon panier

- 2 pâtes feuilletées
- 400 g de filets de truite
- 50 g de riz blanc
- 2 Saint-Marcellin IGP
- 1 jaune d'œuf + lait
- 150 g d'épinards
- 1 échalote
- 1 citron
- 15 cl de vin blanc du Vercors
- Sel et poivre

Pour la sauce :

- 1 échalote
- 20 cl de crème liquide



**Préparation :** 45 min

**Cuisson :** 40 min



6 personnes



Moyen

## Aux fourneaux

Presser le jus d'un citron • Hacher une échalote.

Faire mariner la truite dans le mélange jus de citron, vin, échalote • Saler et poivrer • Faire cuire le riz • Décongeler ou cuire les épinards, puis les saler et les faire sauter quelques minutes à la poêle • Mélanger le riz cuit aux épinards.

Préchauffer le four à 180°C • Au centre de la pâte feuilletée, étaler le mélange riz-épinards puis poser la truite (réserver la marinade) • Couper les Saint-Marcellin en deux et les déposer par-dessus • Refermer avec la seconde pâte en scellant bien les bords • Dorer la pâte avec le jaune d'œuf battu dans un peu de lait • Enfourner 35 à 40 min à 180°C.

Préparer la sauce : faire réduire la marinade dans une casserole avec l'échalote hachée restante • Ajouter la crème et cuire encore quelques minutes pour épaissir.

Servir le Koulibiac chaud, tranché et nappé de sauce !



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes



**isère**  
LE DÉPARTEMENT  
www.isere.fr

