



Confrérie des Rillauds d'Anjou et des Vins de Brissac

Siège social : Château de Brissac

*Secrétariat : Patrick DECAENS
La métairie, 6 rue de l'Aireau,
Tancoigné
49310 Lys Haut layon
07 69 88 41 55*



FICHE TECHNIQUE selon Destination ANJOU

1- Le contexte :

Après un constat de la part des professionnels de la gastronomie en Anjou sur l'absence d'un plat associé à la région, la dynamique « **Un plat pour l'Anjou** » est lancée par Destination Anjou à la fin 2017 avec le soutien de partenaires publics et de collectivités du territoire de l'Anjou. Tous décidés à trouver, retrouver ou créer ce futur plat marqueur et ambassadeur de l'Anjou.



Suite aux résultats obtenus à partir d'un concours proposé au grand public et aux professionnels des métiers de bouche, le choix du « plat pour l'Anjou » s'est porté sur la Gouline :

Classée dans la famille des tourtes ou des pâtés aux prunes elle a séduit par son côté gourmand, sa composition aux saveurs de l'Anjou : champignons saumurois, rillauds d'Anjou, échalotes IGP, Chenin moelleux d'Anjou et tomme d'Anjou, facilité de réalisation et un coût modeste.

La Gouline fait référence à une bonne « bouille », un visage d'enfant que l'on a envie d'embrasser. De la tendresse, de la convivialité, de la chaleur en un mot, on en croquerait à pleine goule, un peu comme cette tourte ! Elle est une ambassadrice, une image de l'Anjou comme d'autres spécialités régionales ont su l'être pour leur territoire, et par son biais elle portera avec elle tous les produits de l'Anjou.

2- La recette (la recette proposée est indicative. Elle a été rédigée pour accompagner le grand public dans la réalisation de ce plat)

Temps de préparation : 45 min + 40 min de cuisson (indicatif)

Nombre de personnes : 4 en plat principal

Ingrédients :

- 2 ronds de pâte brisée
- 2 fois 40 gr de beurre
- 500 gr de champignons de Paris frais (du Saumurois)
- 300 gr d'échalotes longues IGP
- 400 gr de rillauds
- 10 cl de vin blanc (Chenin Moelleux)

Appareil

- 30 gr de moutarde
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 œuf

Sauce à la Tomme angevine :

- 100 gr de Tomme
- 8 cl de vin blanc en Chenin moelleux
- 15 cl de crème fraîche

Préchauffer le four à 180 °c (indicatif)

Eplucher et émincer les échalotes.

Faire chauffer 40 gr de beurre dans une sauteuse, mettre les échalotes, ajouter le vin blanc moelleux et confire à feux doux.

Nettoyer et couper les champignons en quartiers, faire chauffer 50 gr de beurre dans une casserole, ajouter les champignons, faire rissoler à feu doux pendant 10 min.

Dans un bol, délayer la farine avec un peu d'eau, ajouter la crème et la moutarde, et hors du feu l'incorporer aux échalotes et champignons. Réserver au froid. Saler et Poivrer.

Couper les rillauds en lamelles de 4 à 5 mm (ou utiliser des rillauds cocktail).

Sur le 1^{er} rond de pâte, verser la préparation froide. Répartir les rillauds sur la garniture.

Recouvrir du 2^{ème} rond de pâte, rabattre les bords du 1^{er} rond de pâte sur le second.

Avec un pinceau et un peu d'eau, coller les bords. Faire un petit trou au centre de la tourte pour y introduire la sauce à la Tomme après la cuisson, ou versez-la sur vos parts au moment du service. Badigeonner avec le jaune d'œuf.

Mettre au four 40 min à 180°C (indicatif)

Pour la sauce à la Tomme : faire fondre les 100 gr de Tome coupés en petits cubes, dans les 8 cl de vin blanc puis ajouter la crème fraîche (15) cl.

3- Les attendus :

La réalisation de la Gouline peut être produite à partir de la recette ci-dessus. Le participant peut toutefois au regard de sa créativité apporter un « savoir-faire » ou « tour de main » pour personnaliser sa création.

Toutefois, la Gouline doit impérativement respecter les cinq produits phare contenus dans la Gouline :

- Les Rillauds
- Champignons de Paris frais (du Saumurois)
- Echalotes longues IGP
- Du vin blanc (en chenin moelleux)
- Tomme d'Anjou ou Grise d'Anjou

La pâte brisée de la Gouline devra être faite « maison »

La Gouline présentée lors du concours départemental devra répondre aux exigences suivantes :

- Diamètre de la tourte : entre 22 et 24 cm - moule standard (pour 4 personnes)
- La sauce doit être introduite dans la Gouline.
- Présentation : la Gouline devra être proposée dans ou sur un contenant non réutilisable (les contenants ne seront pas restitués à l'issue du concours). Le contenant devra être vierge de tout signe de reconnaissance sur l'identité du participant
Seule la présentation de la Gouline sera prise en compte par le jury. Tout décor accompagnant le plat ne sera pas pris en considération dans la notation.
- La décoration de la Gouline est autorisée.
- La cuisson : Elle sera à l'appréciation du candidat mais cependant elle devra tenir compte d'une remise à température par le jury dans un four à 180 ° pendant 10 mn et ce pour toutes les Goulines. Le jury ne sera pas tenu responsable d'une sur ou sous cuisson de la Gouline suite à cette remise en température.