

LA Gouline ANGEVINE



©Samuel Meeldijk

Identifier un plat emblématique pour l'Anjou, tel a été le pari de Destination Anjou et de ses partenaires fin 2017. Après plusieurs jurys, c'est la Gouline qui a conquis le palais des Angevins et des professionnels de la Gastronomie.

Classée dans la famille des tourtes La Gouline a séduit par sa composition aux saveurs de l'Anjou ; champignons saumurois, rillauds d'Anjou, échalotes IGP, Chenin moelleux d'Anjou et tomme d'Anjou mais aussi par sa facilité de réalisation et son coût modeste ! Son nom fait référence à une bonne « bouille » en patois angevin, de la tendresse et de la convivialité !



LES INGRÉDIENTS :

- 2 ronds de pâte brisée ou feuilletée au beurre
- 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



LA RECETTE:

Préchauffer le four à 180 °c

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 1er rond de pâte, verser la préparation froide. Répartir les rillauds sur la garniture. Recouvrir avec le second rond de pâte puis rabattre les bords du 1er rond de pâte sur le second.

Avec un pinceau et un peu d'eau, coller les bords. Faire un petit trou (cheminée) 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 40min à 180°C.

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



www.destination-anjou.com



[@goulineangevine](https://www.instagram.com/goulineangevine)

