

LA GOULINE



En 2017, l'association Destination Anjou lance un concours afin de déterminer un plat emblématique pour l'Anjou. La Gouline a remporté avec l'avis des angevins et des professionnels de la gastronomie en Anjou. La Gouline fait référence à une bonne « bouille » en patois angevin, de la tendresse, de la convivialité, de la chaleur en un mot.

Classée dans la famille des tourtes elle 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, facilité de réalisation et coût modeste.



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



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 du 2ème rond de pâte, 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 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 Tome coupés en petits cubes, dans les 8 cl de vin blanc puis ajouter la crème fraîche (15)cl.



www.destination-anjou.com

