

« La Gouline », le plat emblématique de l'Anjou.

Cette tourte délicieuse et généreuse séduira vos papilles.

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes)

- 2 ronds de pâte brisée au beurre (250 g de farine, 125 g de beurre, 1 jaune d'œuf, une pincée de sel)

Pour l'appareil

- 300 g d'échalotes d'Anjou
- 40 g de beurre
- 500 g de champignons de Paris frais
- 1 c. à soupe de farine
- 30 g de moutarde
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 2 œufs
- 400 g de rillauds d'Anjou

Pour la sauce à la tomme angevine

- 20 cl de vin blanc (chenin moelleux)
- 100 g de tomme d'Anjou
- 30 cl de crème liquide entière



Préparation

Préparation : 45 min

Cuisson : 50 min à 180 °C

Étape 1

Préchauffez le four à 180 °C.

Étape 2

Dans une sauteuse, faites revenir les échalotes émincées dans le beurre puis ajoutez les champignons et leurs pieds émincés. Laissez cuire 10 min.

Étape 3

Dans la sauteuse, versez un à un la farine, la moutarde, la crème épaisse et mélangez. Ajoutez les œufs puis mélangez de nouveau. Assaisonnez et réservez au frais.

Étape 4

Couper les rillauds en lamelles de 4 à 5 mm.

Étape 5

Placez un rond de pâte dans un moule. Versez la moitié de la préparation froide aux champignons et répartissez la moitié des rillauds par-dessus. Répétez l'opération une deuxième fois puis recouvrez le tout avec le 2e rond de pâte et rabattez les bords du 1er dessus.

Étape 6

À l'aide d'un pinceau humide, collez les bords et faites un petit trou au centre de la goulaine pour que l'air s'évacue pendant la cuisson.

Étape 7

Badigeonnez la pâte du jaune d'œuf restant et enfournez pour 40 min.

Étape 8

Pendant ce temps, préparez la sauce. Dans une casserole, faites chauffer le vin puis ajoutez la tomme pour la faire fondre. Ajoutez ensuite la crème et mélangez. Dégustez !

Régalez-vous ! Astuce : pour une version végétarienne, retirez simplement les rillauds et suivez le reste de la recette sans autre changement, le tour est joué !

Pour la petite histoire...

Mais d'où vient ce nom ? En Anjou, "**gouline**" désigne le visage d'un petit enfant, sa frimousse. Charmante petite bouille enfantine qu'on a envie de biser encore et encore. On en croquerait à pleine goule. Tout comme cette tourte gourmande angevine.