



LA GOULINE

Plat traditionnel de l'Anjou

La Gouline est une tourte qui se compose d'une pâte brisée, de rillauds d'Anjou, d'échalotes IGP, de chenin doux, de champignons de Saumur et de tomme d'Anjou. Facile à réaliser et conviviale, cette tourte est un concentré de produits locaux

INGREDIENTS

(4 À 6 PERSONNES)

2 ronds de pâte brisée au beurre 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

PREPARATION

Préparation : 45 min Cuisson : 50 min à 180 °C Préchauffez le four à 180 °C.

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

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.

Couper les rillauds en lamelles de 4 à 5 mm.

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.

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

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

LE SAVIEZ-VOUS ?

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

La Gouline angevine a été élue plat de l'Anjou le 15 décembre 2017 suite à l'opération "Un Plat pour l'Anjou" lancée par le réseau Destination Anjou et ses partenaires.

[La recette en vidéo](#)