



La Gouline algérienne

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 pers.

Préparation | 30 min

Cuisson | 40 min

INGRÉDIENTS

- 2 pâtes brisées ou feuilletées
- 50 g de beurre
- 500 g de champignons de Paris
- 300 g d'échalotes
- 400 g de rillaud ou poitrine de porc
- 10 cl de vin blanc
- 30 g de moutarde
- 20 cl de crème fraîche
- 1 cuil à soupe de farine
- 1 œuf
- 100 g de tomme
- 8 cl de vin blanc
- 15 cl de crème fraîche

Pelez et émincer vos échalotes.

Coupez vos champignons en morceaux.

Dans une poêle, faites revenir les échalotes dans le beurre. Ajoutez les champignons et le vin blanc, faites rissoler 10 min.

Dans un saladier, mélangez la moutarde, la crème fraîche et la farine. Incorporez aux échalotes-champignons hors du feu.

Salez, poivrez, réservez au frais.

Coupez les rillauds en morceaux de 3 cm.

Quand votre préparation est froide, montez la tourte, déposez un premier disque de pâte dans un moule à charnière. Bien faire remonter la pâte.

Déposez la garniture champignons-échalotes et ajoutez les rillauds.

Rabattre les bords sur la garniture, mouillez un peu et venir fermer avec la deuxième pâte. Appuyez légèrement pour souder les bords.

A l'aide d'un verre ou d'un emporte-pièce, découpez un rond qui servira de cheminée.

Badigeonnez de jaune d'œuf.

Enfournez dans un four préchauffé à 180°C chaleur statique pour 40 min de cuisson.

Pendant ce temps, préparer la sauce à la tomme.

Faire chauffer le vin blanc et ajoutez la tomme coupée en morceaux pour la faire fondre.

Ajoutez la crème.

Sortez votre Gouline et versez dans le trou la sauce à la tomme.

Servez avec une salade.