

## La Jouline

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), 500 g de champignons de Paris frais, 300 g d'échalotes longues IGP, 400 g de rillauds.

Pour l'appareil : 30 g de moutarde, 20 cl de crème fraîche épaisse, 1 c. à soupe de farine, 1 œuf, 100 g de beurre.

Pour la sauce à la Tomme angevine : 100 g de Tomme, 8 cl de vin blanc en chenin moelleux, 15 cl de crème fraîche.

Pas à pas :

Anticiper le préchauffage du four pour pouvoir mettre la tourte au four dès qu'elle est prête pour éviter à la pâte de prendre l'humidité de la garniture. Pour tailler le 2<sup>ème</sup> rond de pâte qui est plus petit je pose mon plat sur la pâte et je découpe.

À noter : le fond de tarte doit être plus fin en épaisseur.

Eplucher et émincer les échalotes. Dans une sauteuse, faire chauffer 50 g de beurre, mettre les échalotes à feu doux. Nettoyer les champignons et les couper en quartiers, les mettre dans la sauteuse avec les échalotes pendant 10 mn. Dans un bol, délayer la farine avec un peu d'eau, ajouter la crème fraîche et hors du feu, l'incorporer aux échalotes et aux champignons. Réserver au froid. Assaisonner avec sel et poivre.

Couper les rillauds en lamelles de 4 à 5 mm. Beurrer le moule de 27 cm avec le reste de beurre, mettre le 1<sup>er</sup> rond de pâte, verser la préparation froide. Répartir les lamelles des rillauds sur la garniture. Recouvrir avec le 2<sup>ème</sup> rond de pâte, rabattre les bords du 1<sup>er</sup> rond de pâte sur le 2<sup>ème</sup>.

A l'aide d'un pinceau et d'un peu d'eau, coller les bords. Faire un petit trou au centre de la tourte pour y introduire la sauce à la Tomme angevine et badigeonner avec le jaune d'œuf. Mettre au four pendant 40 mn à 180°.