TOURTOUS CORRÉZIENS AUX RILLETTES DE CANARD AU FOIE GRAS

Le 22 Avril 2020

Image not found or type unknown
recette de tourtous corréziens à la rillette

Image not found or type unknown
tourtous aux rillettes de canard au foie gras la combe de job brive

Image not found or type unknown
tourtou au pâté châtaignes et foie gras la combe de job brive

Vous cherchez une idée d'apéritif originale, simple à réaliser et qui se prépare à l'avance ? Les **roulés apéro** à la galette de sarrasin sont fait pour vous.

Le principe est simple : on étale une garniture gourmande sur une **galette de sarrasin**, la **spécialité corrézienne** que l'on appelle ici le **tourtou** , on roule serré, on filme, on réfrigère. Au moment de l'apéritif, il ne reste qu'à trancher pour obtenir de jolies bouchées spiralées, gourmandes et bluffantes.

L'atout majeur de cette recette ? Elle se prépare entièrement la veille. Fini le stress des préparations de dernière minute quand les invités sonnent à la porte, c'est ce que les pros appellent le food prep.

Et la déclinaison est infinie.

Voici nos 4 **garnitures coup de cœur** avec les produits artisanaux de La Combe de Job et une variante au poisson:

1/ **Rillettes de canard au foie gras** : la garniture d'origine, fondante et savoureuse, notre grande classique

2/ **Pâté limousin aux châtaignes et au foie gras** : la version terroir corrézien, légèrement sucrée, surprenante

3/ **Tartinable foie gras et piment d'Espelette** : pour les amateurs de caractère, le sucré-épicé qui change tout

4/ **Rillettes de poisson** : la version mer, légère et fraîche, parfaite pour varier les plaisirs

Quel est donc cette spécialité de Corrèze que l'on appelle le tourtou ?

Les **tourtous** sont des galettes **traditionnelles** à la farine de sarrasin et de froment. Cuites au feu de bois autrefois dans le cantou, grande cheminée dans les maisons du sud-ouest, elles remplaçaient le pain dans les familles les plus modestes. Aujourd'hui elle fait son grand retour sur nos tables d'apéritif sous une forme moderne et gourmande : le roulé apéro.

Si vous n'habitez pas la **Corrèze** et que le mot "tourtou" ne vous dit rien, pas d'inquiétude. Retenez simplement que c'est une galette de **sarrasin** artisanale, plus épaisse et **plus rustique qu'une crêpe classique**, avec un goût légèrement noisetté qui se marie parfaitement avec les produits du terroir canard.

Les étapes de la recette

Les ingrédients pour la pâte à tourtous (pour une dizaine de galettes)

250g de farine de sarrasin

150g de farine de froment

½ sachet de levure de boulanger

1 cuillère à soupe d'huile

75 cl d'eau

1 pincée de sel

Graisse de canard pour la cuisson

La recette pas à pas

Étape 1 : La pâte

Mélangez les deux farines dans un grand récipient. Creusez un puits et versez l'huile ainsi que la levure préalablement diluée dans un peu d'eau tiède. Mélangez et laissez reposer minimum 2 heures à température ambiante.

Étape 2 : La cuisson

Badigeonnez votre poêle de graisse de canard. Réalisez vos tourtous comme des crêpes — ils doivent être légèrement plus épais qu'une crêpe classique. Laissez refroidir complètement avant de garnir.

Étape 3 : La garniture et le roulage

Étalez généreusement votre garniture choisie sur toute la surface du tourtou jusqu'aux bords. Roulez le tourtou bien serré sur lui-même. Enveloppez le rouleau dans un film étirable en serrant bien pour lui donner une forme régulière.

Étape 4 : Le passage au réfrigérateur

Placez vos rouleaux au réfrigérateur pendant minimum 1 heure — idéalement la nuit entière. Le froid va raffermir la garniture et rendre la découpe nette et régulière.

Étape 5 : La découpe et le service

Retirez le film étirable. Tranchez les rouleaux en tronçons d'environ 2 cm à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Disposez les roulés côté spirale visible sur un plateau ou une planche. Servez frais.

Nos conseils

Le bon geste pour une découpe nette

Utilisez un couteau à lame fine légèrement humidifiée — la découpe sera plus nette et la spirale mieux visible.

Combien de roulés par personne ?

Comptez 3 à 4 roulés par personne à l'apéritif. Un tourtou garni donne environ 8 à 10 tronçons selon l'épaisseur de découpe.

Peut-on les préparer 2 jours à l'avance ?

Oui — les rouleaux filmés se conservent 48h au réfrigérateur sans problème. Ne les tranchez qu'au dernier moment pour garder une belle spirale.

Quelle garniture pour quel occasion ?

Apéros entre amis, repas de fêtes, planche apéritive terre/mer

Ces roulés apéro à la galette de sarrasin sont devenus incontournables à la maison. Simples, gourmands, préparés à l'avance — ils incarnent parfaitement l'esprit de La Combe de Job : des produits artisanaux du Sud-Ouest accessibles à tous, même sans passer des heures en cuisine.

Testez la recette et déclinez-la à l'infini selon vos envies et vos invités. Et si vous n'avez pas le temps de faire les galettes vous-même , rendez-vous chez un boucher ou sur le **marché de Brive** pour acheter les tourtous "tout prêt", il vous suffira de les garnir à votre convenance.

Article publié le 22 avril 2020, mis à jour le 13 juin 2026