

TOURTOUS CORRÉZIENS AUX RILLETTES DE CANARD AU FOIE GRAS

Le 22 Avril 2020



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. Ces **spécialités** de **Corrèze** sont dégustées **froides à l'apéritif** avec des rillettes de canard au foie gras, **recette** que nous vous proposons ci-dessous, ou utilisées comme **accompagnement** d'un **plat en sauce** comme le civet en remplacement du pain classique. **Comment réaliser les tourtous corréziens?**

Quels sont les **ingrédients** pour la réalisation des **tourtous corréziens**

- 250 g de farine de sarrasin
- 150 g de farine de froment
- 1/2 sachet de levure de boulanger
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 0.75 l d'eau, une pincée de sel,
- graisse de canard (disponible en boutique ou sur le site)

Nos **idées** de garniture pour vos **tourtous**

[Rillettes de canard au foie gras](#)

[Pâté limousin aux châtaignes et au foie gras](#)

[Rillettes d'oie](#)

Rillettes de thon faite maison comme la recette découverte dans [Le Journal des Femmes Cuisine](#)

Rillettes de maquereau du blog [Mes inspirations culinaires.com](#)

[Rillettes d'esturgeon au caviar de Neuvic et aux baies roses](#)

Vous pouvez décliner à l'infini cette recette et laissez libre cours à votre imagination, idéal pour un **apéro dînatoire**

Les étapes de la **recette**

Mélanger les farines dans un récipient assez grand. Creusez un puits dans lequel vous versez l'huile et la levure que vous aurez préalablement diluée dans un peu d'eau. Laissez la pâte reposer au minimum 2 heures à température ambiante.

Utiliser la [graisse de canard](#) pour badigeonner votre poêle et réalisez vos tourtous comme des crêpes.

Tartiner vos tourtous avec des rillettes de canard au foie gras (pas trop froides) ou du pâté limousin aux châtaignes. Roulez les tourtous bien serrés (vous pouvez vous aider d'un film étirable). Mettez les quelques instants au réfrigérateur et découpez en petits tronçons

Voici des bouchées **gourmandes, originales, simples à réaliser** pour l'apéritif

L'atout de la recette des tourtous : elle se prépare à l'avance, on appelle cela du Food Prep.. Adieu le stress des préparations de dernière minute lorsque les invités sont arrivés.

Bonne dégustation