Toétché Jurassien

Coup de coeur / entrée

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	8	$	20min	20min

#Tradition

Adieu! Aujourd'hui, je te propose une recette 100% suisse: un toétché avec une touche de safran! En patois jurassien, son nom signifie simplement gâteau, mais ne te fie pas aux apparence, c'est un mets salé! Sur une pâte levée de type brioche, vient se nicher un appareil à la crème acidulée qui lui apporte un fondant incroyable. Voici sans plus attendre la recette traditionnelle. N'hésite pas à nous dire dans les commentaires quels sont tes conseils et astuces concernant cette recette!

Liste des ingrédients

Pour la pâte

300 g. de farine

2 dl. de lait

15 g. de levure

20 g. de beurre

1/2 cc. de sel

Pour l'appareil

2 dl. de crème aigre

1 dl. de crème liquide entière

1 oeuf + 1 pour la dorure

1 pointe à couteau de safran moulu

1/2 cc. de sel

Étapes de préparation

1

pour la pâte, fais tiédir le lait avec le beurre, émiettes-y la levure et mélange bien. Ajoute la farine mélangée au sel petit à petit en pétrissant jusqu'à obtenir un pâte lisse et élastique.



2

Place-la dans un saladier, couvre et laisse doubler de volume dans un endroit tiède, compte environ 1à 2h.



3

Abaisse la pâte en cercle à 7-8 mm. D'épaisseur, créé un rebord à la main. Laisse lever 15-20 minutes puis pique le fond à l'aide d'une fourchette.



4

Réalise l'appareil en mélangeant bien tous les ingrédients.



5

Dore le tour de la pâte avec l'oeuf battu puis répartis l'appareil au centre.



6

Enfourne le toétché pour 20 minutes de cuisson à 240°c. Laisse refroidir avant de le déguster. Bon app'

