

Toétché

Ingrédients pour un gâteau

Pâte

10 g levure en cube

2,5 dl de lait tiède (35°C)

½ cc de sel

25 g de beurre ramolli

1 cs huile

375 à 450 g de farine

1 œuf battu (dorure)

Crème

1,25 dl de crème épaisse (crème acidulée)

1 jaune d'œuf battu

Un peu de sel

Recette

- 1) Délayer la levure dans le lait, ajouter le sel, le beurre et l'huile.
- 2) Ajouter la farine à la préparation, pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et ferme. Laisser lever à couvert pendant 2h00. Préchauffer le four à 250°C, graisser le moule avec l'huile et y répartir la pâte à gâteau. Laisser lever 15 minutes. Etaler la pâte sur la plaque en formant un bord, le dorer à l'œuf et piquer la pâte.
- 3) Mélanger la crème épaisse et le jaune d'œuf, répartir au centre du gâteau.
- 4) Cuire au four pendant 15-20 minutes à 250°C.

Recette tirée du livre « Vieilles Recettes de chez nous », édité en 1985 par l'Association des Paysannes Jurassiennes.

