

Le Toétché du Parc naturel régional du Doubs

Entrée (végétarien)



Temps de préparation: env. 15 minutes

Temps de repos: env. 60 minutes

Temps de cuisson: env. 15 minutes

Ingrédients

Pâte

- 350 gr de farine
- 15 gr de levure de bière
- 25 gr de beurre
- 1 filet d'huile de colza
- 1 pincée de sel
- 2 dl de lait

Garniture

- 2dl de crème double acidulée
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'œuf et 1 œuf entier

Préparation

Pâte

- Mélanger tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte homogène. La pétrir jusqu'à ce qu'elle devienne lisse.
- Laisser reposer à couvert environ 1 heure.

Garniture

- Battre les œufs à la fourchette et ajouter à la crème délicatement.
- Répartir la crème sur la pâte et enfourner à four très chaud (240° C) environ 15 minutes.

Information intéressante

- Le toétché fait partie intégrante des fêtes populaires jurassiennes.

Conseils

- Se sert à l'apéritif accompagné par un vin frais.

Auteur

Le livre des vieilles recettes de l'Association des paysannes jurassiennes.