Toétché jurassien de la Saint-Martin

Gâteau jurassien à la crème · recette de Patricia Maître · 1 plaque de 30 cm

8 parts · Quantités adaptées · TM6



INGRÉDIENTS

250 g de lait — pâte

12 g d’huile d’olive — pâte

15 g de levure fraîche — pâte

30 g de beurre fondu, tiède — pâte

1 petit œuf battu — pâte

7 g de sel — pâte

400 g de farine — pâte

200 g de crème épaisse légèrement acidulée — débattue

1 œuf battu — débattue

1 pincée de sel — débattue

1 c. à café de fécule — débattue

Un peu d’œuf battu pour dorer le rebord, en supplément

Moule conseillé : rond 30 cm. À épaisseur similaire, gardez la température et commencez à vérifier la cuisson au moment indiqué. Avec un moule plus petit, la pâte plus épaisse peut demander davantage de temps ;

PRÉPARATION

1. Mettez lait, huile et levure fraîche dans le bol. Couvercle et gobelet : 2 min / 37 °C / vitesse 2.
2. Ajoutez le beurre fondu tiède, la quantité d’œuf battu prévue pour la pâte et le sel. Couvercle et gobelet, sans fouet : 5 s / sans chauffe / vitesse 6.
3. Ajoutez la farine, fermez le couvercle et pétrissez 2 min en mode Pétrin, sans fouet. Transvasez dans un saladier, couvrez et laissez reposer une bonne heure (60 min). Variante annotée : préparez la veille au réfrigérateur ; assouplissez avant d’étaler.
4. Étalez finement à la main sur la plaque conseillée et graissée. Couvrez d’un linge et laissez lever encore 15 min.
5. Dans le bol nettoyé, mettez la crème, la quantité d’œuf prévue pour la garniture, le sel et la fécule. Couvercle et gobelet : 10 s / sans chauffe / vitesse 4. Réglage proposé par la fiche illustrée, absent de l’A4.
6. Formez le rebord et dorez-le à l’œuf battu (annotation ; le texte imprimé indique du lait). Piquez le fond et recouvrez de débattue sans déborder sur le rebord.
7. Version annotée : départ à four froid, 220 °C, chaleur traditionnelle, 2e rainure depuis le bas. Ajoutez un petit récipient d’eau adapté au four. Contrôlez dès 20 min ; prolongez jusqu’au rebord doré et à la crème prise. Les 20–30 min imprimées concernent un four chaud : le départ à froid peut allonger la cuisson.
8. Laissez reposer environ 10 min avant de couper (conseil de la fiche illustrée, absent de l’A4).

Source : Patricia Maître, feuille A4 et annotations fournies. Transposition TM6 sans nouvel essai en cuisine.

Toétché jurassien de la Saint-Martin

avec un moule plus grand, vérifiez plus tôt. Contrôlez la cuisson au centre.

Sel : 6,5 g dans l’original, 7 g affichés après arrondi pour 8 parts. Crème : 200 g selon votre annotation, contre 250 g imprimés. Au-delà de 8 parts : plusieurs plaques et pétrissages séparés, sans multiplier les durées.

Scannez pour ouvrir les étapes guidées sur le site.

Toétché jurassien de la Saint-Martin

ACCORD À PARTAGER

Vin : chasselas suisse Vaud
Sans alcool : Vin blanc sans alcool aromatique ou cidre pétillant sans alcool
La richesse beurrée et la crème acidulée du Toétché demandent un vin blanc avec assez d'acidité pour nettoyer le palais. Un blanc sec apporte cette fraîcheur qui complète les œufs et la pâte sans écraser le gâteau.