

Toutché du Bûcheron du Haut Doubs



Ingrédients pour un toutché de 26-28cm :

Pâte :

- 250g de farine bio T80
- 3 oeufs
- 1 paquet de levure de boulanger lyophilisée
- 1 cuillère à soupe de lait
- 100g de beurre

Garniture :

- 200g de crème fraîche épaisse
- sel, poivre
- 125g de lardons fumés

Préparation :

Travailler le beurre en pommade. Mélanger la levure avec la farine puis ajouter les oeufs 1 à 1 et terminer par le beurre. Bien travailler la pâte et l'assouplir avec le lait. Elle doit être molle mais ne plus coller. Couvrir la pâte d'un linge humide et laisser reposer 1 heure.

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte briochée sur une feuille de papier sulfurisé en façonnant une abaisse du bout des doigts et en ourlant les bords.

Disposer des cuillerées de crème salée et poivrée sur l'abaisse et parsemer des lardons. Enfourner 25 minutes.

Déguster chaud ou laisser refroidir sur une grille.