

Le Totché, histoire et recette

Publié le mercredi 25 novembre 2015 par Jean Beaunnot

Ajouter un lien vers cette page : Totche.ch

Sommaire

- Histoire
- Recette
 - Ingrédients
 - Préparation
- Astuces
- Sources

Histoire du Totché

Le totché est un **gâteau à la crème** caractérisé par son goût **acidulé** et **salé**. Sa renommée dépasse largement les frontières de la RCJU : il est "le" 1^{er} représentant de la *boulangerie jurassienne* par excellence. A tel point que son nom, signifiant tout simplement *gâteau* en patois jurassien, en fait l'archétype du gâteau, déniaient ainsi à ses concurrents l'accès à un statut similaire!

Bien que l'on puisse le déguster en tout temps et à toute heure, il fait partie des *fêtes populaires jurassiennes*, durant lesquelles les boulangers et associations de paysannes vendent la plus grosse part de leur production annuelle. Il trône notamment parmi les nombreux mets qui composent les agapes de la **Saint-Martin**, dédiées au cochon sous toutes ses formes.

Et comme le dit le proverbe Ajoulot : “ Il faut boire la goutte en deux occasions : quand on mange et quand on ne mange pas !”



Exemple d'un magnifique et alléchant totché.

Recette du Totché

Ingrédients

Pâte

- 350 g de farine
- ~~2 dl de Damassine~~
- 6 g de sel
- 1 cs d'huile de colza
- 30 g de beurre, mou
- 15 g de levure
- 2 dl de lait tiède

Crème

- 1 œuf
- 2 dl de crème épaisse
- une pincée de sel

La crème épaisse est fabriquée par une entreprise de la région et n'est pas disponible ailleurs. Vous pouvez utiliser de la crème acidulée en mélangeant éventuellement avec de la crème double.

Préparation

1. Mélanger la **farine**, le **sel**, l'**huile** et former un puits. Mettre dans le puits le **beurre mou** en petits morceaux. Délayer la **levure** émiettée dans le **lait tiède**, verser dans le puits et travailler le tout afin d'obtenir une pâte lisse. Façonner en boule et laisser monter à couvert pendant 1-2 heures.
2. Etaler la pâte directement dans le moule à tarte et laisser à nouveau reposer à couvert pendant 15 minutes.
3. Former une bordure avec les doigts et piquer le fonds de la pâte.
4. Battre l'**œuf** avec une bonne pincée de **sel** et badigeonner le bord de la pâte.
5. Verser le reste de l'**œuf** sur la **crème épaisse** et mélanger délicatement. Verser le tout sur la pâte.
6. Mettre au milieu du four préchauffé à 250°C pendant 12 à 15 min.
7. Servir tiède ou froid à l'apéritif ou en dessert !

Astuces

Tableau de conversion des poids et mesures

Litres	Centilitres	Décilitres	Kilogrammes
1 litre	100 cl	10 dl	1 kg
1/2 litre	50 cl	5 dl	0,500 kg
1/4 litre	25 cl	2,5 dl	0,250 kg
1/8 litre	12,5 c	1,25 dl	0,125 kg

Sources

- www.patrimoineculinaire.ch
- www.helvetibox.ch

©2016 Totche.ch

Pour nous contacter

info@totche.ch

032 123 45 67