

REPAS DE ST-MARTIN

Le touéché, toéché, toitché, toché**pour une plaque de 28 cm Ø**Pâte levée

300 g farine
 2-2 1/2 lait tiède
 20 g levure émiettée
 1 bonne prise de sel
 2-3 filet d'huile

Mélanger tous les ingrédients, sauf l'huile, à la main dans une terrine.

Malaxer et travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle commence à se détacher des mains, s'aider en ajoutant l'huile en pétrissant pour former une pâte homogène.

Recouvrir la terrine d'un linge ou d'un film alimentaire. Laisser reposer 1-2 heures dans un endroit tiède pour que la pâte double de volume.

Détacher la pâte du récipient et l'étaler directement dans la plaque graissée à l'aide de la main bien enfarinée. Former l'ourlet en repoussant la pâte du milieu vers le bord.

Débatu 2 dl crème épaisse aigrette spéciale*
 1 jaune d'œuf

Mélanger la crème et l'œuf. Verser sur la pâte en l'étalant jusqu'à l'ourlet.

Dorer l'ourlet à l'œuf.

Cuisson : Four préchauffé 10 minutes à 200⁰ Cuire 15 à 20 minutes au bas du four, à 180⁰.

Les recettes traditionnelles du touéché de St-Martin

La pâte levée au lait peut contenir un peu de beurre, 1 œuf et du kirsch.

Le débatu est toujours fait de crème épaisse légèrement acide*, type crème fraîche française, additionnée d'un œuf ou d'un jaune pour 2 dl à 2 1/2 dl de crème avec éventuellement une pincée de sel mais **jamais** de safran, ni de farine ou féculé.

L'ourlet peut être badigeonné au lait ou à l'œuf.

Dans la Vallée de Delémont et aux Franches-Montagnes, le lait est parfois coloré avec une pointe de safran et on ajoute de la farine et du safran au débatu. Autrefois cela permettait aux paysannes d'économiser des œufs car ils étaient chers et ils se vendaient bien.

* On peut préparer la crème en mélangeant de la crème de gruyère à un peu de crème acide.