 **Toutché franc-comtois**

 **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**La brioche :**

**- 1 càc de sel**  
**- 250 ml (255 g) de lait (1)**  
**- 2 œufs**  
**- 530 g de farine**  
**- 2 càc de levure sèche de boulanger**  
**ou 20 g de levure fraiche**  
**- 50 g de sucre**  
**- 60 g de beurre**  
  
Mettre dans la cuve de la MAP le sel, le lait tiède, les œufs.  
Couvrir de farine dans laquelle on cache la levure.  
Saupoudrer de sucre et déposer le beurre en parcelles.  
Lancer le programme "pâte" (20 min de pétrissage et 1 h de levée).

**Le goumeau :**

**- 2 jaunes d'œufs**  
**- 250 g de crème**  
**- 60 g de sucre en poudre**

Mélanger les jaunes d'œufs avec la crème et le sucre.  
Réserver.

**Le Toutché franc-comtois :**

**- sucre en poudre pour la finition.**

**1 moule à tarte de 32 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

À la fin du programme, déposer la pâte sur le plan de travail et la dégazer doucement.  
Mettre le pâton dans le moule et avec la main, l'étaler sur toute la surface en faisant un petit bourrelet tout autour à 1 cm du bord pour retenir la crème.  
Verser la crème sur la pâte.  
Enfourner pour 30 minutes environ.  
Sortir la galette du four et saupoudrer de sucre en poudre.  
Laisser tiédir avant de démouler sur un plat.

Savourer tiède ou froid.