

LE TOTE OU GATEAU DE MENAGE FRANC-COMTOIS

Ingrédients

pour 6 personnes

- Pour la pâte :
- 5 cuillères à [soupe](#) de [lait](#)
- 1/4 de cube de [levure](#) fraîche
- 250 g de [farine](#)
- 30 g de [beurre](#)
- 40 g de [crème fraîche](#)
- 1 cuillère à [soupe](#) d'[huile](#)
- 1 [oeuf](#) entier et un jaune
- 1 petite cuillère à café de [sel](#)
- Pour la garniture :
- 1 [oignon](#)
- 3 cuillères à [soupe](#) de crème fraîche
- quelques tranches de [saucisse de Morteau](#)
- 2 cuillères à [soupe](#) de [comté](#) rapé



Réalisation

- Préparation : 20 mn
- Cuisson : 20 mn
- Repos : 2h
- Temps Total : 2h40