

POIRE À BOTZI



CONFRÉRIE
DE LA POIRE À BOTZI



BRUDERSCHAFT
DER BÜSCHELBIRNE



Terroir
FRIBOURG

PETITE MAIS COSTAUDE, LA POIRE À BOTZI AOP JAMAIS NE MINAUDE.

PREMIER FRUIT SUISSE AU BÉNÉFICE D'UNE AOP - LA SUBLIME POIRE À BOTZI AOP

Vers la deuxième moitié du XX^e siècle, avec la diminution progressive des vergers traditionnels de hautes tiges et l'apparition du verger intensif, cette variété de petite poire s'est exclusivement développée et cultivée sous une forme moderne dans le canton de Fribourg. C'est pourquoi cette poire est actuellement la plus connue, mais peut-être aussi la plus appétissante de notre canton.

La Poire à Botzi AOP est devenue une composante incontournable du menu de la Bénichon. Les plus grands cuisiniers fribourgeois l'utilisent également pour sublimer de nombreux plats et en faire de délicieux desserts.



La Poire à Botzi AOP se distingue de la poire traditionnelle par son petit calibre (35 à 55 mm).



24 PRODUCTEURS
5 TRANSFORMATEURS
3 PÉPINIÈRES (ÉTAT AU 01.08.2018)

Le terme « Botzi » provient du patois fribourgeois et signifie « grappe » : la Poire à Botzi AOP pousse précisément en grappes



3'600 POIRIERS

PRODUCTION ANNUELLE :
ENTRE 30 ET 70 TONNES PAR AN



ASTUCE

Pour mieux le conserver, transformation du fruit en conserves cuites dans un jus sucré puis stérilisées dans des bocaux ou des sachets en plastique mis sous vide

DÉCLINAISONS GOURMANDES

La Poire à Botzi AOP est particulièrement connue pour être une composante incontournable du menu de Bénichon, où elle accompagne traditionnellement le ragoût d'agneau. On la retrouve également sous d'autres formes :

- Garniture des mets de chasse
- Vin cuit de Poire à Botzi
- Moutarde de Bénichon
- Eau-de-vie de Poire à Botzi
- Confiture de Poires à Botzi
- Choco-Botzi
- Yoghourt à la Poire à Botzi
- Glace, sirop, etc.

GARNITURE DE POIRE À BOTZI AOP

- 1 kg de Poires à Botzi AOP
 - 200 à 250 g de sucre blanc
 - 2 dl de vin rouge
 - 2 dl d'eau
 - 1/ 2 bâton de cannelle
 - 8 à 10 clous de girofle
1. Mettre le sucre et l'eau dans une casserole large.
 2. Laisser cuire jusqu'à l'obtention d'un sirop clair.
 3. Verser le vin et brasser pour dissoudre le vin avec le sirop.
 4. Ajouter les Poires à Botzi AOP, la cannelle et les clous de girofle.
 5. Laisser cuire à feu moyen environ 30 minutes (selon goût).



LES DÉLICES AUTOUR DE LA POIRE À BOTZI AOP

Association fribourgeoise des paysannes

Pour la tarte au vin cuit, il y a presque autant de recettes que de familles paysannes. Nous avons choisi la recette la plus récente :

TARTE AU VIN CUIT DE POIRE À BOTZI

Pour une plaque de 26 cm :

- 250 g de pâte Brisée
 - 2 dl de vin cuit de Poire à Botzi
 - 2 dl de crème
 - 2 œufs
 - 1 c. à c. de farine
1. Abaisser la pâte dans une plaque à gâteau beurrée.
 2. Piquer la pâte et la recouvrir de papier sulfurisé et de haricots secs ou de petites billes afin de la cuire à blanc.
 3. Cuire la pâte dans le four chaud à 250° pendant 20 minutes.
 4. Enlever la couverture et laisser un peu refroidir.
 5. Bien mélanger l'appareil au vin cuit de Poire à Botzi. Verser sur le fond de tarte.
 6. Baisser la chaleur du four à 120° et cuire 45 à 50 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit pris comme un flan.





Suisse. Naturellement.

CONFRÉRIE
DE LA POIRE À BOTZI



BRUDERSCHAFT
DER BÜSCHELIBIRNE



Terroir
FRIBOURG

WWW.POIRE-A-BOTZI.CH