

Tarte sablée aux Poires à Botzi AOP et vin cuit

Alain Bächler, Les Trois Tours, Bourguillon

Recette pour 4 personnes :

Poires à Botzi AOP

12 Poires à Botzi AOP
400g de sucre
1,5l d'eau
1 étoile de badiane
1 bâton de cannelle
1cc de clous de girofle
zeste d'1/2 orange bio
zeste de 1/2 citron bio

Eplucher les Poires à Botzi AOP, évider le pédoncule au moyen d'une petite cuillère parisienne, laisser la queue. Faire cuire le sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel. Arrêter la cuisson avec l'eau. Ajouter les épices et les zestes. Dans ce mélange, mettre les poires à cuire à eau frémissante durant 30 minutes. Laisser refroidir dans le jus de cuisson.

Pâte sablée

250g de farine
125g de beurre
125g de sucre
1 œuf
zeste de 1/2 citron bio
farine
beurre fondu

Mélanger dans un bol la farine, le beurre ramolli et le sucre. A côté, battre l'œufs avec le zeste, puis incorporer à la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène (sans trop la travailler). Envelopper la pâte dans un papier film, laisser reposer 3 heures au réfrigérateur.

Etendre la pâte (3mm d'épaisseur). Découper des ronds de 8cm de diamètre. Foncer les moules beurrés et farinés.

Cuire à blanc à 160° durant 15 min.

Masse pour le gratin

50g de sucre
2 jaunes d'œufs
2,5dl de crème double

Monter les jaunes d'œufs et le sucre à chaud au bain marie jusqu'à l'obtention d'un sabayon, puis refroidir tout en fouettant. Mélanger la crème fouettée avec le sabayon, mettre dans une poche munie d'une petite douille unie. Réserver au frais.

Préparation des tartes

2 cs de noisettes moulues
vin cuit

Répartir les noisettes moulues sur les fonds cuits. Détailler finement les poires cuites, les placer sur les fonds, les parsemer légèrement de vin cuit. Recouvrir la tarte de masse à gratin, laisser gratiner quelques minutes dans un four très chaud (fonction « grill »), jusqu'à coloration.

Dressage

vin cuit
glace vanille

Décorer les assiettes avec du vin cuit, déposer une poire cuite en garniture ainsi qu'une boule de glace vanille.

Accord mets-vin

Vully, Initial, Cave du Petit Château, Simonet, Môtier

