

# Tarte sablée aux Poires à Botzi AOP et vin cuit



**Pour 4**

**Préparation : 60 min**

**Cuisson : 15 min**

## **Ingrédients**

### **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

### **Pâte sablée**

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

### **Masse pour le gratin**

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

### **Préparation des tartes**

- 2 cs de noisettes moulues
- vin cuit

### **Dressage**

- vin cuit
- glace vanille

## **Préparation**

### **Poire à Botzi AOP**

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 (étoile de badiane, bâton de cannelle, clous de girofle) et les zestes (orange bio, citron bio). Dans ce mélange, mettre les poires à cuire à eau frémissante durant 30 minutes. Laisser refroidir dans le jus de cuisson.

### **Pâte sablée**

Mélanger dans un bol la farine, le beurre ramolli et le sucre. A côté, battre l'oeuf 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**

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

### **Préparation des tartes**

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**

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

### **Accord mets-vin**

*Cidre Premiers émois*, Cidrerie Vulcain, Le Mouret

*Alain Bächler*  
*Ambassadeur de Terroir Fribourg*