Tiramisu "fribourgeois" à la Poire à Botzi AOP
-

Pour 10 à 12 personnes, pour un moule à tourte d'environ 26 Ø cm

Préparation : temps de repos + 90 min

Ingrédients

- 10 Poires à Botzi AOP
- 1 Cuchaule AOP moyenne (retirer la croûte brune)

Pour mouiller le fond

- 2 cuill. à soupe de Moutarde de Bénichon
- 2 cuill. à soupe de vin cuit
- 2 Expresso
- 5 cl d'eau-de-vie de Poire à Botzi AOP

Pour la masse à tiramisu

- ½ l de double crème
- ½ l de crème 35 %
- 5 œufs
- 1 pincée de sucre vanillé
- 1 dl d'eau-de-vie de Poire à Botzi AOP
- 8 feuilles de gélatine
- 150 g de vin cuit
- un peu de sel

Préparation

Couper la Cuchaule AOP en deux, puis en fines tranches d'environ 5 mm. Mettre de côté.

Pour mouiller le fond :

Mélanger tous les ingrédients et mettre de côté.

Pour la masse à tiramisu :

Battre la double crème et la crème au batteur jusqu'à obtention d'une masse ferme (consistance Mascarpone)

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel, mettre au frigo

Battre les jaunes d'œufs et le sucre en mousse, puis ajouter le sucre vanillé, le vin cuit et l'eau-de-vie de Poire à Botzi AOP et mettre dans le réfrigérateur.

Tremper la gélatine en feuilles dans l'eau froide. Puis, la presser avec les mains et la dissoudre délicatement dans une petite casserole avec de l’eau chaude jusqu'à ce qu'elle devienne liquide.

Mélanger délicatement tous les ingrédients des étapes 1 à 4, de préférence avec une spatule

en caoutchouc, puis remettre toute la masse dans le réfrigérateur.
Couper les tiges de 10 Poires à Botzi AOP cuites et les couper en tranches de 5 mm de large, puis couper les tranches en petits cubes de même taille.
Faire revenir les Poires à Botzi AOP dans un peu de sucre. Lorsqu'elles sont bien dorées les déglacer avec un peu d'eau-de-vie de Poires à Botzi AOP. Placer la masse chaude dans le frigo et laisser refroidir.
Une fois refroidi, mélanger délicatement les Poires à Botzi AOP avec la masse de tiramisu.

Pour le montage :

Disposer quelques tranches de Cuchaule AOP au fond du plat. Mouiller avec la moitié du liquide réservé.
Verser la masse à tiramisu sur les fonds de Cuchaule AOP, bien répartir à l'aide d'une spatule métallique afin d'avoir une couche de 2,5 cm d'épaisseur.
Poser à nouveau une couche de tranches de Cuchaule AOP sur la masse et mouiller à nouveau avec le liquide réservé.
Recouvrir de masse à tiramisu jusqu'au bord de la tourte (puis répartir uniformément jusqu'à ce que la tourte soit entièrement remplie).
Placer la tourte au tiramisu pendant environ 3 heures au réfrigérateur, la masse se raffermira ainsi.
Avant de servir, retirer délicatement le cercle du plat à la tourte, en ayant préalablement passé un couteau autour.
Saupoudrer généreusement le tiramisu de cacao en poudre, puis le couper en tranches selon les goûts. Garnissez avec des fruits de saison selon votre envie.

Conseils !

- La masse à tiramisu est prête à servir après 4 heures environ et peut se conserver jusqu'à 3 jours au frigo. Peut également être congelée. Il faut alors compter 3 heures environ pour une décongélation dans le frigo.

Recette d'Hans Jungo
Chef du restaurant Schwarzee Stärn au Lac Noir.