

Tiramisu "fribourgeois" à la Poire à Botzi AOP



Pour 10 à 12 personnes

Ingrédients

Ingrédients pour un moule à tourte d'environ 26 Ø cm

Fond et seconde couche

- 1 Cuchaule AOP moyenne : retirer la croûte brune de la Cuchaule AOP, couper en deux, puis en fines tranches d'environ 5mm. Mettre de côté.

Pour mouiller le fond

- 2 cs de "Moutarde de Bénichon"
- 2 cs de Vin Cuit
- 2 Espresso
- 5 cl d'eau-de-vie de Poire à Botzi

Mélanger le tout et verser généreusement la moitié du liquide sur la moitié de Cuchaule AOP préalablement disposée au fond du plat.

Pour la masse à tiramisu

- ½ lt de crème double (Crème de la Gruyère)
- ½ lt de crème 35 %
- 5 œufs
- 1 pincée de sucre vanillé
- 1 dl d'eau-de-vie de Poire à Botzi
- 8 feuilles de gélatine
- 150 g de vin cuit
- un peu de sel

Prêt à servir après 4 heures env. et peut se conserver jusqu'à 3 jours au frigo. Peut également être congelé. Il faut alors compter 3 heures env. pour une décongélation dans le frigo.

Préparation

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 + le sucre en mousse, puis ajouter le sucre vanillé, le vin cuit et

l'eau-de-vie de Poire à Botzi 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 « Brunoise » dans un peu de sucre. Lorsqu'elles sont bien dorées les déglacer avec un peu d'eau-de-vie de Poires à Botzi. 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

Verser l'appareil 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

Cette recette vous est proposée par le Chef Hans Jungo :

Schwarzsee Störn

Gassera

1716 Schwarzsee

Tél. + 41 26 412 00 27

schwarzseestaern.ch

Copyright photo: Confrérie de la Poire à Botzi, Claude-Olivier Marti