

# Tarte sablée aux Poires à Botzi AOP et vin cuit



**Pour 4 personnes**

**Préparation : 60 min**

**Cuisson : 15 min**

## Ingrédients

### Poires à Botzi AOP

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

### Pâte sablée

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 1 œuf
- zeste d'1/2 citron
- farine
- beurre fondu

### Masse pour le gratin

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

### Préparation des tartes

- 2 cuill. à soupe 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, citron).

Dans ce mélange, mettre les Poire à Botzi AOP à cuire à eau frémissante pendant 30 min. 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'œuf 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.

Étendre la pâte (3 mm d'épaisseur). Découper des ronds de 8 cm de diamètre.

Foncer les moules beurrés et farinés. Cuire à blanc à 160° C durant 15 min.

### **Masse pour le gratin**

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 double crème 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 à Botzi AOP cuites, les placer sur les fonds, les parsemer légèrement de vin cuit.

Recouvrir la tarte de masse à gratin, laisser gratiner quelques min dans un four très chaud (fonction « grill »), jusqu'à coloration.

### **Dressage**

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

Recette d'Alain Bächler

Ancien Chef étoilé du Restaurant Des Trois Tours à Bourguillon