



En septembre, les poires à Botzi AOP de Michel sont dans vos assiettes



LA POIRE À BOTZI AOP

Une spécialité fribourgeoise

- > Le premier fruit labélisé AOP de Suisse se distingue notamment par son petit calibre et comme composant incontournable du menu de la célèbre Bénichon chère aux fribourgeois.
- > La production, le stockage des fruits frais et la préparation des conserves de poires à Botzi s'effectuent exclusivement à l'intérieur des limites du canton de Fribourg y compris les enclaves bernoises de Clavaleyres et de Münchenwiler ainsi que les districts d'Avenches et de Payerne, et les communes d'Yvonand et de Dompierre du canton de Vaud.
- > La plantation d'arbres pour la production de poires à Botzi est autorisée jusqu'à une altitude de 900 mètres au maximum.

Tout sur la poire à Botzi sur le site www.poire-a-botzi.ch



Michel Losey

Sévaz, FR



RÉCOLTE

de août à mi-septembre

À déguster chez soi, la recette

TATIN D'ENDIVES ET POIRES À BOTZI AU BLEU DE NEUCHÂTEL, CHUTNEY DE POIRES FAÇON "PICKLES"

PAR CYRIL PASQUIER,
RESTAURANT DE LA POSTE MONTBRILLANT, GENÈVE



INGRÉDIENTS

GALETTE

- 1 Galette de rösti
- 1/4 Poire à Botzi
- 2 Endives
- 30g Bleu de Neuchâtel
- 10g Huile d'olive
- 4g Roquette

CHUTNEY

- 350g Sucre
- 700g Vinaigre blanc
- 5 Poires à Botzi
- 1 Poivron rouge
- 1 Poivron jaune
- 150g Carottes
en julienne 4 mm

PRÉPARATION

Chutney

- Mélanger sucre et vinaigre puis y ajouter les ingrédients coupés en julienne. Laisser mariner toute la matinée puis égoutter

Tatin

- Cuire les endives à la vapeur, les couper en deux puis cuire dans une plaque gastro avec huile d'olive et assaisonnement à 130°C pendant 1h
- Couper les poires en deux puis en lamelles de 2 mm
- Couper le bleu en tranches
- Disposer sur la galette de rösti les lamelles de poires, les 4 demis endives puis le bleu.
- Passer au four à 180°C environ 15 minutes

MONTAGE

- Juste avant de servir, disposer un peu de chutney sur la tatin avec quelques pousses de roquette

