



Poires à botzi

Ingrédients (pour 2 pers.)

- * 8 poires a botzi (désolé, mais pas d'alternative)
- * chocolat brun et blanc pour couverture
- * 4cs de poudre de coco
- * 2cs de vin cuit (une autre spécialité de Fribourg)
- * cannelle et anis étoilée
- * sucre
- * glace vanille
- * pâte à strudel
- * un peu de beurre
- * sucre glace
- * 2dl de crème entière
- * 4cs de samos

Vins: Un bon surmaturé suisse, je tenterai assez un muscat flétri...

Poire à botzi dans son nid

Il faut cuire toutes les poires à botzi de la même manière. Cuire 6 poires entières (enlever l'oeil, mais garder la queue) et 2 couper en quartiers (avec la peau mais sans le trognon) . Mettre dans une casserole et couvrir d'eau au 3/4 des poires. Ajouter un verre de sucre (env 150g, mais c'est un peu à l'oeil). Ajouter un bâton de cannelle et 2 anis étoilées. Faire cuire pendant env. 1h30. La chaire des poires doit devenir rose. Normalement les poires ne se défont pas. Voilà, vous avez la base pour tout le reste. Alors pour celle-là, faire un nid sur une louche en cheveux d'ange (juste du sucre caramélisé). Servir la poire chaude dans le nid (cf photo). Il faut donc réchauffer la poire au dernier moment.

Poire à botzi, manteau de chocolat à la noix de coco

Prendre 2 des poires cuites, et les tremper jusqu'à la moitié dans du chocolat brun (fondu auparavant au bain-marie). Egoutter et directement saupoudrer de noix de coco. Garder au frigo

Poire à botzi, manteau de chocolat blanc au vin cuit

Même chose qu'avant mais recouvrir entièrement. Garder au frigo. Juste avant de servir, faire couler un filet de vin cuit.

Mille-feuilles de poire à botzi, crème au samos

Commencer par la pâte à Strudel. Couper 6 ronds de 6-8cm de diamètre. Beurrer immédiatement les 2 faces avec du beurre fondu (cela sèche très vite). Saupoudrer de sucre glace et faire cuire pendant env. 10min (attention, ca prend d'un coup, il faut garder un oeil sur le four). Reserver.



Ajouter dans le siphon la crème et le samos, mettre au frais au moins 1 heure avant le service. Mettre sous pression au dernier moment. Dresser le mille-feuille avec une rondelle, de la crème, une rondelle, de la crème, 4 quartiers de poires (froides) et la dernière rondelle. Saupoudrer de pistache râpée.

Glace vanille au vin cuit

Très simple mais redoutable. Une boule de glace avec un filet de vin cuit dessus. J'aime bien ceci, car il y a un contraste de température avec la poire chaude et la glace froide, très agréable

Voilà, on dresse le tout sur une assiette et bonne dégustation !!!

