



svrestaurant



leguriviera-groupe.ch

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



svrestaurant



leguriviera-groupe.ch

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