

Tartelettes aux poires et truite fumée du Léman, copeaux de Beaufort, accompagnées de Vin de Savoie

Une recette de Sonia Ezgulian

Entrée pour 4 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 25 minutes

Les ingrédients

Pâte brisée

125 g de farine blanche
80 g de beurre de Bresse
1 jaune d'œuf
1 c. à soupe de lait
1 pincée de sel fin
2 pincées de sucre

Garniture

120 g de Beaufort
150 g de truite fumée du Léman
2 poires d'été Guyot
½ c. à café de mélange 4 épices
20 g de beurre de Bresse

La recette

Sur le plan de travail, mélangez la farine avec du beurre ramolli et le jaune d'œuf. Sablez légèrement les ingrédients avec vos doigts. Ajoutez le sel, le sucre et le lait. Pétrissez la pâte, formez une boule, enveloppez-la dans du film alimentaire et réservez au frais.

Epluchez les poires, taillez-les en petits dés. Dans une poêle, faites fondre le beurre et ajoutez les dés de poires ainsi que le mélange « Quatre épices ». Faites compoter pendant une dizaine de minutes en remuant sans cesse pour éviter une trop grande coloration. Laissez refroidir.

Pendant la cuisson des poires, étalez la pâte dans les moules à tartelettes chemisés de papier sulfurisé. Recouvrez les fonds de pâte de légumes secs (ou de billes en acier ou en porcelaine) et faites-les cuire 25 minutes à 200°C. Laissez-les refroidir.

Garnissez les fonds de pâte avec la compotée de poires aux épices. Parsemez de filets de truite fumée effilochés. Avec un économe, taillez des copeaux de Beaufort et dressez-les en dôme très aérien sur la surface de chaque tartelette.

Le vin

Pour accompagner cette recette, le sommelier Damien Gateau, vous conseille un vin de Savoie, le Chignin-Bergeron « Grand Orgue » 2011, du domaine Louis Magnin. Ce vin blanc sec de caractère, élégant et fin, aux arômes de citronnier, de coing et de cire viendra rafraîchir et appuyer les saveurs sucrées et fumées des tartelettes.

Bonne dégustation et bon voyage !