

# Recette : tarte aux poires à la genevoise

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **34 (2004)**

Heft 9

PDF erstellt am: **22.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

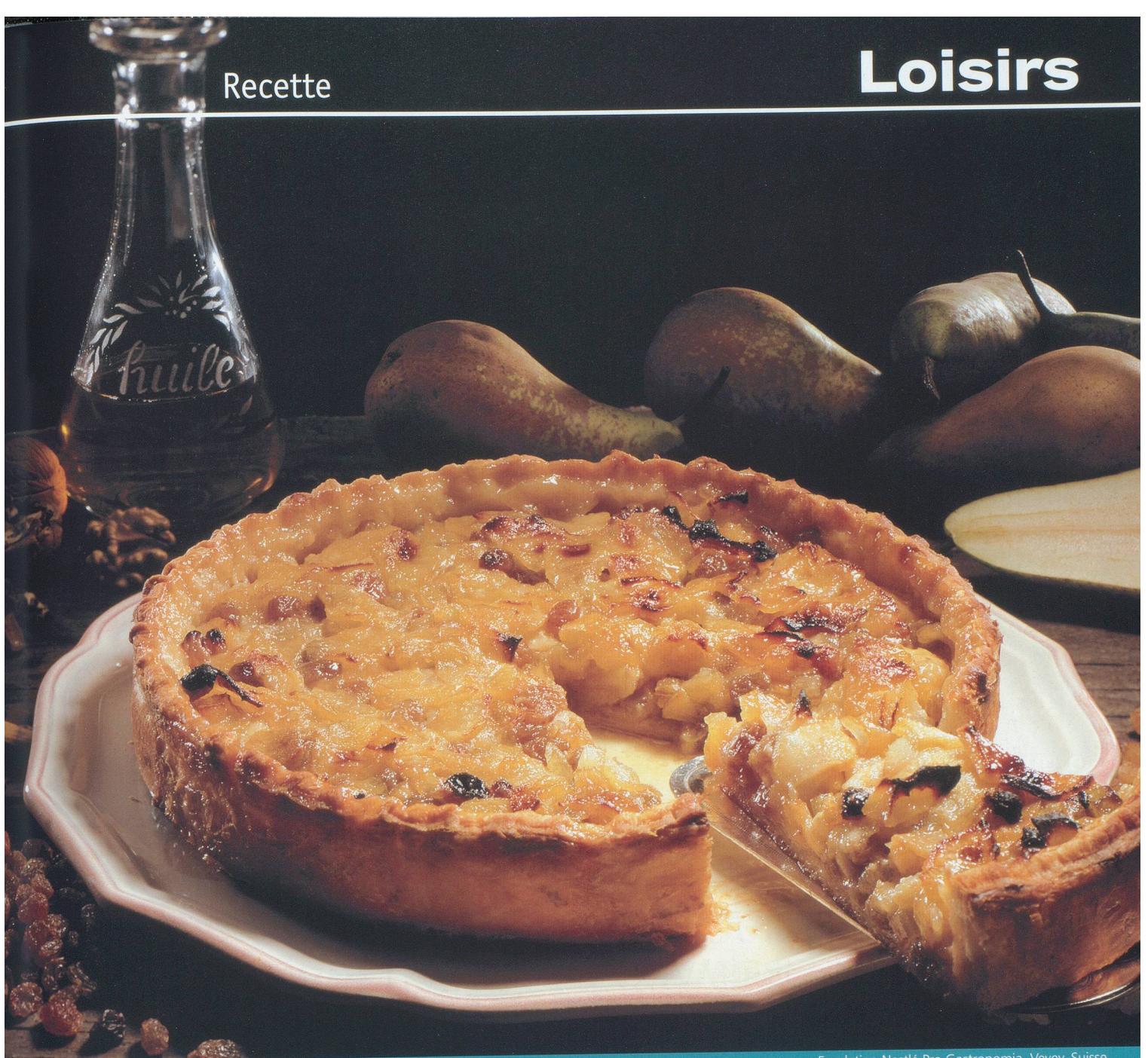
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Fondation Nestlé Pro Gastronomía, Vevey, Suisse

# Tarte aux poires à la genevoise

*Recette pour 6-8 personnes*

■ Dans la nuit du 11 au 12 décembre 1602, les Genevois repoussèrent victorieusement une attaque-surprise des troupes du duc de Savoie Charles-Emmanuel I<sup>er</sup>, qui avait juré qu'il brûlerait ses bottes plutôt que de renoncer à annexer Genève. La commémoration de l'événement donne lieu chaque année à des réjouissances et des banquets, à la réussite desquels contribuent différentes spécialités culinaires. Parmi elles, cette fameuse tarte aux poires.

**Temps de préparation: 1 heure**

**Ingédients:** 300 g de pâte feuilletée, 20 g de farine, 30 g de sucre fin, 40 g de sucre brun, cannelle en poudre, 8 poires mûres, pelées et émincées en lamelles, 100 g de citronnat et orangeat coupés en petits dés, 100 g de raisins secs, 1 dl de vin blanc, 1 dl de crème, 0,25 dl d'huile de noix.

**Préparation:** fonder un moule à gâteau (24 cm de diamètre) avec la pâte, piquer. Mélanger sucre fin, cannelle et farine et

saupoudrer le fond avec cette préparation. Mélanger les lamelles de poires avec le citronnat, l'orangeat, les raisins et l'huile de noix et étendre cette préparation sur la pâte. Humecter avec le vin blanc. Saupoudrer de sucre brun. Ajouter la crème. Cuire au four à 220 degrés pendant 30-35 minutes. Démouler à froid.

**Boisson:** Malvoisie ou vin de dessert.

**La Suisse gourmande:**  
voir notre offre Club en page 73