

Zeitschrift: Générations : aînés
Band: 34 (2004)
Heft: 9

Rubrik: Recette : tarte aux poires à la genevoise

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



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^{er}, 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