

**CONFRÉRIE  
DE LA POIRE À  
BOTZI**



**BRUDERSCHAFT  
DER  
BÜSCHELIBIRNE**



Tiramisu "fribourgeois" à la Poire à Botzi AOP, lauréat du Mérite Culinaire 2023

## **Recettes de Fêtes**

La Confrérie de la Poire à Botzi vous souhaite de Belles Fêtes de fin d'année et profite de l'occasion pour vous proposer 4 recettes inédites. Celles-ci ont été réalisées par 4 chefs membres de notre Confrérie et mettent en valeur notre chère petite Poire.

Les photos ont été réalisées par Claude-Olivier Marti que nous remercions également.

Bonne lecture et surtout, bonne dégustation !



### **Tiramisu « fribourgeois » à la Poire à Botzi AOP**

Il s'agit de la recette du Mérite Culinaire 2023, remporté par Hans Jungo, Chef du Schwarzsee Störn au Lac Noir.

[Vers la recette](#)



### **Finger au confit de Poire à Botzi AOP et vanille accompagnée de son sorbet**

Par Sébastien Suard, Chef de l'Hôtel de Ville à Rue.

[Vers la recette](#)



**Terrine de foie gras de canard, coeur de Poire à Botzi AOP et son opposé, brioche mousseline**



**Pressé de poulet «Patte Noire» de la Gruyère et Jambon de la Borne AOP, Poire à Botzi AOP en aigre-doux et vinaigrette au vin cuit**

Par Eric Morel, Chef de l'Auberge  
Saint-Claude à Lentigny.

Vers la recette

Par Matthieu Courier, Chef de  
l'Auberge de la Couronne à Enney.

Vers la recette

# Poire à Botzi



Confrérie de la Poire à Botzi  
c/o Terroir Fribourg  
Rte de Chantemerle 41  
1763 Granges-Paccot  
<https://www.poire-a-botzi.ch/>

Cet e-mail a été envoyé à {{ contact.EMAIL }} Vous avez reçu cet email car vous vous êtes  
inscrit sur Confrérie de la Poire à Botzi.

[Se désinscrire](#)



© 2022 Confrérie de la Poire à Botzi