CUISINE Simples, savoureuses et de saison, les recettes créées ou réinventées par Héloïse Martinez font la part belle aux richesses du terroir romand.

Délicieuse tarte avec une reine locale en hommage à La Belle Hélène

HÉLOÏSE MARTINEZ
Connue sur les réseaux sociaux pour son compte «mrsmartinezcooks», la Fribourgeoise partage astuces et recettes.
Elle a publié son premier livre fin 2023.

Alors que nous entamons le mois de février, nos choix en fruits et légumes indigènes se restreignent. Toutefois, il nous reste toujours les deux grandes reines que sont les pommes et les poires.
D'ailleurs, saviez-vous que la poire se situe au deuxième rang des fruits locaux les plus appréciés? Chaque Suisse en consommerait plus de 3 kg chaque année. Il en existe un grand nombre de variétés. Grâce à leur conservation optimale, nous pouvons manger des poires helvétiques dès le début du mois d'août jusqu'au printemps suivant. Elles se dégustent aussi bien fraîches que cuisinées, déclinées en toutes sortes de recettes. La plus connue est certainement celle des fameuses poires Belle-Hélène, concoctée par George Auguste Escoffier en 1864 en hommage à l'opérette de Jacques Offenbach *La Belle Hélène*. À cette époque, les desserts chaud-froid étaient très en vogue, et les poires ainsi pochées et nappées de chocolat remportaient un franc succès. Aujourd'hui encore, elles restent un grand classique.
C'est d'ailleurs en pensant à cette gourmandise que j'ai confectionné ma recette de tarte poires-chocolat. Je souhaitais retrouver ces délicieuses saveurs dans mon gâteau tout en restant dans un dessert pas trop compliqué à réaliser. Laissez-vous séduire par la simplicité de cette douceur et faites chanter vos papilles lors de sa dégustation!

HÉLOÏSE MARTINEZ ■

TARTE POIRES-CHOCOLAT

Ingrédients
- 200 g de farine
- 110 g d'amandes en poudre
- 80 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 120 g de beurre
- 75 ml de lait
- 100 g de chocolat noir
- 6 poires
- 2,5 dl de crème 35%
- 3 œufs
- 2-3 cs de sucre (env. 30-45 g)

Préparation
Dans une jatte, mélanger la farine, la poudre d'amande, le sucre et le sel. Ajouter le beurre froid coupé en morceaux. Mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir une consistance de sable. Ajouter le lait. Former une boule sans trop pétrir et placer au frais pendant 30 minutes au minimum.
Abaisser la pâte, placer dans un moule préalablement beurré et fariné. Froncer les bords. Piquer à la fourchette et placer au frais 30 minutes au minimum.
Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante.
Faire fondre le chocolat au bain-marie puis l'étaler sur la pâte.
Peler les poires, retirer les trognons puis couper en fins quartiers. Répartir sur le chocolat fondu.
Dans un bol, mélanger la crème, les œufs et le sucre. Verser sur les poires.
Faire cuire à 180°C chaleur tournante dans le bas du four.
Bon appétit!

Astuce
Variez les chocolats selon vos envies! Cette recette est également délicieuse avec les restes de chocolat de Pâques ou de Noël.

À LA CAVE
LA DÉGUSTATION D'ÉRIC BERNIER

Un somptueux bouquet de roses rouges, une soirée romantique égayée de quelques mots d'amour, cela vous évoque quelque chose? Mais oui, bien sûr, mercredi prochain, c'est la Saint-Valentin! Envoyons au diable les nombreux clichés que cette fête engendre et rendons hommage à trois beaux mousseux romands. Ils accompagneront idéalement un dîner en tête à tête.

Cologny Brut
Domaine la Vigne Blanche, Cologny (GE)
On l'aime Quelle est la qualité première de ce brut non millésimé, intégrant chasselas, pinot blanc et aligoté? Sa digestibilité, à laquelle s'ajoute un profil des plus invitants! Sous une robe or pale scintillante se dévoile un nez où les fruits blancs et jaunes se marient harmonieusement. Il y a là de la poire, du coing et de l'ananas frais, agrémentés de fragrances de fleurs blanches. Au palais, la bulle est fine, l'effervescence ample et généreuse, la matière fraîche et harmonieuse. Une réussite!
On le sert Aux côtés d'une déclinaison d'huîtres froides et chaudes puis autour d'un gâteau saint-honoré
On le garde 2 ans.
On l'achète 26 fr. (prix départ cave).

Brut blanc de blancs
Domaine La Capitaine, Gland (VD)
On l'aime Véritable pionnier de la viticulture bio dans le canton de Vaud, Reynald Parmelin nous livre ici un mousseux rassurant, enveloppant, issu d'une vieille sélection massale de chardonnay. Il nous a charmés autant par sa bulle fine et régulière que par son bouquet au fruit aussi généreux que l'est son effervescence. S'y dévoilent des parfums de fruits exotiques à la chair fondante, relevés d'une pointe d'agrumes et de fruits à coque. Succède un palais équilibré, empreint d'une très légère douceur.
On le sert Aux côtés d'une dacquoise aux fruits exotiques ou d'un parfait glacé aux amandes et au nougat.
On le garde 1 à 2 ans.
On l'achète 28 fr. 70 (prix départ cave).

Cuvée Louis-Edouard Mauler 2016
Mauler & Cie, Môtiers (NE)
On l'aime Au panthéon des grands producteurs de bulles helvétiques, la Maison Mauler & Cie à Môtiers (NE), figure en bonne place. Pour s'en convaincre, il suffit de se pencher sur cette cuvée, élevée six ans sur lattes. On découvrira alors un nez complexe, aux parfums de fruits rouges, de fraise des bois et de framboise, de noisettes grillées également. De fruits, il est aussi question en bouche. Ample et élégante, légèrement crémeuse, elle s'étire sur une finale minérale et finement oxydative.
On le sert Tout au long du repas tant ses qualités s'y prêtent, d'un lobe de foie gras poêlé à une tourte chocolat-fruits rouges.
On le garde 4 à 5 ans.
On l'achète 39 fr. 80 (prix départ cave).