



La sélection du Chef®

Cultivez
le **goût!**

Tomates Trilly et poires confites au miel et speculoos



Trilly Fi

POUR 6 PERSONNES

- 36 tomates Trilly Fi
- 6 poires Guyot
- 350 g de miel d'acacia
- 20 cl de vinaigre de xérès
- 3 cl d'huile d'olive
- 1 gousse de vanille
- 2 étoiles de badiane
- 1 citron jaune non-traité

POUR LES SPECULOOS :

- 93 g de cassonade
- 48 g de beurre
- 15 ml d'eau
- 135 g de farine
- 2 g de bicarbonate de sodium
- 2 g de cannelle



Frédéric Doucet

Restaurateur à Charolles

Frédéric Doucet est le jeune chef du restaurant de l'Hôtel de la Poste à Charolles. Les parfums, les saveurs et les bons produits du pays Charolais composent sa cuisine fine et créative. Frédéric Doucet prend plaisir à recevoir, avec des plats généreux et des desserts qui invitent au péché de gourmandise.

Une adresse réputée qui lui a permis de décrocher sa première étoile en 2012.

Hôtel de la Poste - 2 av. de la Libération - 71120 CHAROLLES

www.hotel-laposte-doucet.com



Tomates Trilly et poires confites au miel et speculoos

- 1 Réaliser la pâte à Speculoos en mélangeant le beurre ramolli et la cassonade, ajouter l'eau. Le mélange doit être homogène. Terminer avec la farine, le bicarbonate et la cannelle.
- 2 Emonder, peler les petites tomates et les disposer dans un plat. Dans une casserole faire légèrement blondir le miel, ajouter l'huile d'olive, la vanille ouverte et grattée ainsi que les étoiles de badiane. Verser sur les tomates afin de les recouvrir, donner un bouillon, ajouter le vinaigre hors du feu et réserver au frais 24 h au moins.
- 3 Préparer 18 quartiers de poires, les colorer avec 50 g de miel. Déglacer à l'eau et cuire jusqu'à ce que les poires soient fondantes.
- 4 Mixer à cru le reste des poires avec 10 cl de sirop afin de faire une soupe, ajouter le sirop de cuisson des poires. Passer au chinois fin.
- 5 Etaler la pâte à speculoos et découper 6 ronds de 11 cm de diamètre. Cuire 6 minutes à 200°C, sur une plaque.
- 6 Couvrir le fond de l'assiette avec la soupe de poires, déposer au centre de l'assiette 3 tomates confites, couvrir avec un disque de speculoos et intercaler les poires et les tomates à 3 reprises.
- 7 Râper le zeste d'un citron et en parsemer les poires et les tomates.
- 8 Décorer avec une gousse de vanille sèche et des étoiles de badiane.



*Retrouvez d'autres recettes,
des conseils de culture pour vos tomates
ainsi que l'ensemble de nos points de vente sur
www.la-selection-du-chef.com*