

# IL CIBO È CULTURA

Il progetto Food is Culture ha come obiettivo far comprendere ai cittadini dell'UE che il patrimonio alimentare è un modo per esprimere la loro appartenenza all'Europa e meglio comprendere la ricchezza e l'unicità della sua diversità culturale.

## **Pera sartheau (Francia)**

Torta Bourdaloue alla pera sartheau

Per le pere cotte:

6 pere sartheau sbucciate  
1 litro d'acqua  
500 grammi di zucchero  
1 limone spremuto  
vaniglia

Per l'impasto:

250 grammi di farina  
125 grammi di burro freddo  
un pizzico di sale  
un pizzico di zucchero  
1 tuorlo d'uovo (facoltativo)  
un po' d'acqua, se necessario

Per la crema di mandorle:

100 grammi di zucchero  
100 grammi di mandorle in polvere  
100 grammi di burro a temperatura ambiente  
2 uova  
rum (facoltativo)

Tempo di preparazione e cottura: 1 ora e 15 minuti

Preriscaldare il forno a 180° C.

Cuocere le pere: preparare un semplice sciroppo di zucchero e acqua, cuocervi le pere per circa 10 minuti e poi scolarle. Ora cuocere a fuoco lento le pere in acqua finché non diventano tenere, poi scolarle e metterle da parte.

Preparare l'impasto: tagliare a fette il burro freddo. Mescolare con le dita il burro e un pizzico di sale nella farina. Creare una montagnola con un cratere in mezzo. Mescolare il tuorlo d'uovo e un po' d'acqua e versare il tutto nel cratere. Mescolare delicatamente tutto insieme e manipolare l'impasto finché è ben amalgamato, liscio e senza grumi. Creare una palla con l'impasto, avvolgerla in carta oleata e lasciarla a riposare in frigo per 30 minuti.

Mentre l'impasto sta riposando, preparare la crema di mandorle: montare il burro e lo zucchero e poi aggiungere le uova, una alla volta. Mescolare finché non si ottiene una crema omogenea (senza lavorarla eccessivamente). Aggiungere il rum e le mandorle in polvere.

Infarinare il piano di lavoro e stendere l'impasto raffreddato. Imburrare e infarinare uno stampo da torte e stendervi la pasta, premendola delicatamente contro i bordi dello stampo. Bucherellare la pasta con una forchetta su tutta la superficie. Spalmare la crema di mandorle uniformemente sulla pasta e poi appoggiarvi sopra le pere cotte (tagliate a piacere a metà, in quarti o a fettine). Cuocere per 30-35 minuti.