

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## LINZER TORTE

**pour 6 personnes :**

**Pâte :** 180g farine - 1/2 sct de levure chimique - 10g cacao en poudre - 2g cannelle en poudre - 90g sucre semoule - 90g beurre - 2g sel - 1 + 1/2 oeufs - 50g poudre d'amandes -

Tamiser ensemble dans un grand bol la farine, la levure, le cacao et la cannelle. Ajouter le sucre semoule, le beurre coupé en dés et le sel. Mélanger en écrasant avec les paumes des mains. Continuer jusqu'à une texture sableuse. Ajouter les oeufs et la poudre d'amandes. Mélanger pour obtenir une pâte homogène. Envelopper la pâte de films alimentaire et la laisser reposer 2 h00 au réfrigérateur.

**Garniture :** 200g confiture de framboises - violettes au sucre (facultatif) -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Etaler la pâte sur le plan de travail fariné. Disposer sur la plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé des cercles à tartelettes individuels Ø 8,5 cm. Beurrer très légèrement le tour intérieur. Foncer la pâte à l'intérieur. Piquer les fonds à l'aide d'une fourchette. Répartir l'intérieur de confiture. Découper des coeurs à l'aide d'un emporte-pièce, les poser sur la confiture. Les dorer au jaune d'oeuf.

Enfourner et cuire 20 minutes. Sortir, laisser refroidir et ôter les cercles délicatement.

**La chantilly à la violette :** 150g ou 15cl crème fraîche liquide entière - 15g violettes au sucre - 3 gouttes d'extrait de violette -  
Battre aux fouets la crème très froide. Ajouter les violettes réduites en poudre et les gouttes d'extrait. Remuer délicatement à l'aide d'une spatule en soulevant la crème. Verser dans une poche munie d'une douille cannelée. Décorer les tartelettes. Disposer une violette en sucre.