

Linzertorte

Publié sur Mimiblog

<http://mimizzen.canalblog.com>

le 2 mai 2006



Les ingrédients :

150g de farine, 160g d'amandes ou de noisettes en poudre, 100g de sucre, 1 pincée de sel, 1/2 cuillère à café de cannelle, 7 clous de girofle pilés, 1 jaune d'oeuf, 150g de beurre froid, 200g de confiture de framboise, un zeste de citron.

Marche à suivre :

Mélanger la farine, les amandes (ou les noisettes), le sucre, la cannelle, la poudre de girofle, et le zeste d'un citron dans un saladier.

Faire une fontaine au centre et y mettre le jaune d'oeuf.

Ajouter le beurre en copeaux sur le pourtour et l'intégrer en travaillant rapidement de l'extérieur vers l'intérieur.

Beurrer le moule et le tapisser de manière régulière du tiers de la pâte.

Y étaler la confiture en laissant sur le pourtour de la pâte une bande libre de la largeur d'un doigt.

Former avec la moitié du reste de la pâte de petits rouleaux gros comme un crayon

Faire une grille en les disposant en croisillons espacés régulièrement sur la confiture.

Confectionner avec le reste de la pâte un boudin de l'épaisseur d'un doigt et border le pourtour de la tarte.

Faire cuire pendant 45 minutes à 180°. (A faire la veille)

<http://mimizzen.canalblog.com>