

Tarte de linz (Linzertorte)

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



Tarte très ancienne d'origine autrichienne que j'ai découvert en Alsace pendant les fêtes de Noël. Une pâte sablée amande au goût de cannelle et une confiture à la framboise.

Préparation : 10 min+15min

Repos : 1 heure

Cuisson : 30 min Th. 6 (180°C)

Ingrédients

Pâte

250 g de farine
250 g de beurre fondu
250 g de sucre semoule
250 g d'amandes non mondées et moulues grossièrement
1 cs de cannelle
1 oeuf entier
2 cs de kirsch

Garniture

370 g de confiture de framboises*
1 jaune d'oeuf
1 partie de la pâte pour faire le quadrillage (prélever dans la pâte l'équivalent d'un volume d'une pomme de terre : 150 g)
* à défaut, fruits rouges

La pâte

Mélanger tous les ingrédients secs (farine, sucre, poudre d'amandes, cannelle).

Ajouter le beurre fondu et mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Ajouter enfin l'oeuf entier et le kirsch. Former une boule de pâte et laisser reposer au frais au minimum 1h afin que la boule durcisse.



Montage et cuisson

Prélever dans la pâte l'équivalent d'un volume d'une pomme de terre (150 g) afin de réaliser les bandelettes pour garnir le dessus. Etaler le reste dans un plat à tarte avec un rebord de 1 cm. Marquer le bord à la fourchette. Garnir avec la confiture. Aplatir en rectangle la boule de pâte réservée et découper 6 bandelettes de largeurs égales d'environ 1.5 cm (la longueur du rectangle formé est égale au diamètre de votre moule).



<http://www.uneplacepourledessert.com>

Mettre ces bandelettes au froid 30 minutes afin de pouvoir les prendre facilement et les déposer sur la confiture. Sinon, vous pouvez rouler ces bandelettes pour éviter qu'elles cassent et les dérouler directement sur la confiture.



Badigeonner le tour de la pâte et les bandelettes avec le jaune d'oeuf.



Cuire 30 min à 180°C



Cette tarte se conserve 15 jours dans un endroit frais et sec. Elle est meilleure deux jours à trois après la cuisson.

La déguster à température ambiante.