

Tarte de Linz *(Recette de Matthias DREXEL)*



Pour la pâte brisée :

- 400g de farine
- 250g de beurre dur
- 1 œuf entier
- 200g de noix hachées (ou amande moulu)
- 125g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de cannelle
- 1 cuillère à café de cacao amer (facultatif)
- 1 pincée de clou de girofle moulu
- 1 cuillère à soupe de cognac (facultatif)

Pour la garniture :

- 1 pot de confiture de framboise

Instructions :

- Sur une plaque de cuisson (recouverte de papier sulfurisé), étaler la moitié de la pâte sur 2-3 mm d'épaisseur
- Découper la pâte à l'aide d'un cerclage métallique d'environ 30 cm de diamètre
- Garnir de confiture de framboise sur une épaisseur d'environ 8 mm au milieu et en veillant à laisser 2-3 cm autour des bords sans confiture
- Etaler l'autre moitié de pâte et réaliser des bandes dentelées d'environ 1cm de large à la longueur du fond de tarte
- Disposer les bandes en croisillons (losanges) sur la tarte et les presser à chaque extrémité
- Réaliser un boudin avec le reste de la pâte et le coller tout autour de la tarte en mouillant légèrement
- Dorer à l'œuf

CUISSON :

- 20 mn à 190-200°C - position au 1/3 du four
- puis 20 mn à 170-180°C - position à la ½ du four

BONNE DEGUSTATION !