



Tarte Linzer

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 10 à 12 minutes

Temps de repos : 1 heure

Ingrédients

- 250g de farine
- 125g d'amandes moulues
- 1 cuillère à soupe de cannelle moulue
- 1 pointe de couteau de girofle moulu
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 120g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de cacao
- 2 oeufs
- 100g de beurre
- 1 zeste de citron râpé
- Confiture de framboises
- Une pincée de sel
- Un jaune d'oeuf
- Une cuillère à soupe de lait

Préparation

Mélanger farine, sel, amande, épices, levure, sucre et cacao. Creuser une fontaine et y mettre les oeufs. Travailler avec une partie des ingrédients. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et le zeste de citron. Pétrir le tout et former une boule. Laisser reposer au frais pendant 1 heure.

Abaisser la pâte sur 1 cm d'épaisseur. Découper des disques ou des carrées à l'emporte-pièce. Les poser sur une plaque recouverte de papier cuisson. Marquer le centre d'un creux avec le manche d'un couvert ou d'une cuillère en bois. Dorer le pourtour avec le jaune d'oeuf dilué dans le lait. Remplir la cavité de confiture.

Faire cuire à four moyen à 160°C (th. 5-6) pendant 10 à 12 minutes. Laisser refroidir sur une grille.