

# TARTE LINZER

Recette de Michel le 9.11.2013



## Ingrédients

- 300 gr de framboises
- 300 gr de sucre semoule
- Eventuellement un peu de jus de citron
- 60 gr d'amandes en poudre
  
- 400 gr de farine
- 120 gr de sucre glace
- 100 gr de poudre d'amandes
- 5 gr de levure chimique
- 8 gr de cacao
- 2 œufs entiers
- Un peu de clou de girofle, de cannelle, 4 épices, sel
- 200 gr de beurre

## Réalisation de la tarte

Faire bouillir environ 2 mn les framboises avec le sucre et le jus de citron.

Laisser refroidir et ajouter les amandes.

Mélanger la farine, le sucre, la poudre d'amande, la levure, le cacao, les épices et le sel.

Mélanger aussi le beurre ramolli puis les œufs.

Réserver un petit peu de pâte pour le décor.

Etaler au rouleau, selon les dimensions du moule afin d'obtenir une tarte d'environ 0,4 cm d'épaisseur.

A l'aide d'un pinceau, mouiller légèrement les bords.

Verser la confiture de framboises dans le moule.

Dans le reste de la pâte, allongée en rectangle, tailler des bandes à répartir sur la tarte (voir photos).

Mettre au four à 180° environ 30mn.

Laisser refroidir.

Terminer en badigeonnant la tarte de confiture de framboises ou de sucre glace.