



LINZER TARTE



Pour un cercle à tarte de 22cm

La pâte : 250g de farine, 100g de sucre, 125g de poudre de noisette, 10g de cacao en poudre, 11g de sucre vanillé, 7g de levure chimique, 100g d'œuf, 90g de beurre. Dans le cuve du robot mélanger à la feuille la farine tamisée avec la levure, le sucre, la poudre de noisette, le cacao et le sucre vanillé. Ajouter les œufs battus puis le beurre fondu tiède. Aplatir grossièrement la pâte et la réserver au frais dans un film alimentaire une bonne heure. Foncer le cercle beurré avec la pâte abaissée à 3mm, elle doit être assez épaisse. Piquer le fond à la fourchette. Avec le reste de la pâte découper 13 bandes de 1,5cm de large et réserver le tout au frais.

La confiture de framboises : 250g de framboises fraîches, 100g de sucre semoule, 100g de sucre à confiture, 1 citron jaune. Dans une casserole porter à ébullition les framboises, le sucre semoule et le jus de citron. Écumer. Ajouter le sucre à confiture. Poursuivre la cuisson à feu vif sans cesser de remuer à la cuillère en bois pendant 5 à 7 min. Vérifier le degré de prise en versant quelques gouttes de confiture sur une assiette froide, celle-ci doit figer immédiatement et former une perle. Si la goutte s'étale, poursuivre un peu la cuisson. Laisser refroidir.

La finition : préchauffer le four à 170°. Récupérer le fond de tarte et les bandes de pâte. Garnir la tarte de confiture de framboises sur environ 1/2cm. Disposer les lanières de pâte en croisillons sur la confiture puis enfourner pendant 30min environ. A la sortie du four, décercler et laisser tiédir.

La cuisine de Mercotte©2017
www.mercotte.fr