

## Tarte de Linz(recette autrichienne)



### *Tarte à la linzoise* Linzer Torte

200 g de farine  
120 g de beurre  
120 g de noix râpées  
100 g de sucre  
1 c de cannelle  
2 pincées de clous  
de girofle en poudre  
½ c de zeste de citron  
1 C de jus de citron  
1 à 2 C de  
crème fraîche  
1 oeuf  
1 jaune d'oeuf  
-----  
1 blanc d'oeuf  
1 C d'amandes  
émincées  
-----  
250 g de confiture  
de groseille

Mélangez la farine et le beurre en frottant les mains l'une contre l'autre. Bien mélanger tous les ingrédients secs dedans. Ajoutez les oeufs, la crème fraîche et le jus de citron. Pétrissez afin d'obtenir une pâte. Etalez les ¾ de la pâte et faites un rond. Mettez-le dans un moule à tarte de 18 centimètres de diamètre et couvrez d'une couche de confiture. Façonnez des bandelettes à l'aide de la pâte restante, mettez-les sur le bord et en croisillons sur la tarte.

Passez les bandelettes au blanc d'oeuf et saupoudrez d'amandes émincées. Faites cuire la tarte au four à chaleur moyenne pendant 50 minutes environ.

Couvrez la tarte et laissez-la reposer pendant 1 journée.

Delphine Aubriot