

## Tarte de Linz



La tarte de Linz ou Lizertörte, est l'un des plus irrésistibles desserts autrichiens, très prisée de la dynastie des Habsbourg !

### Ingrédients

150 grammes de farine  
120 grammes de beurre  
3 jaunes d'œuf durs  
30 grammes d'amandes en poudre  
½ cuiller à café de cannelle en poudre  
2 cuillers à soupe de sucre en poudre  
1 pincée de sel  
250 grammes de confiture de framboises

### Préparation

1. Dans une terrine, verser la farine, le beurre ramolli, les jaunes d'œuf durs écrasés et passés au tamis, les amandes en poudre, la cannelle et le sucre. Ajouter la pincée de sel.
2. Mélanger rapidement, sans travailler la pâte, comme pour une pâte sablée ou brisée.
3. Sur une planche farinée, étaler la pâte. La replier et recommencer encore une fois.
4. Garnir le fond de tarte beurré, en réservant le ¼ de la pâte.
5. Travailler ce ¼ de pâte un peu plus pour qu'elle soit élastique et puisse s'allonger plus facilement. L'étaler et la tailler de longues bandes de 1 cm de large.
6. Garnir la tarte de confiture. Couvrir avec les bandelettes de pâte, en faisant des croisillons. Appuyer les bouts le long des bords du moule pour qu'ils tiennent lors de la cuisson.
7. Enfourner à four chaud (200°C) pendant 35 minutes.

**Bon appétit!**