

## Linzer torte

### Ingrédients pour 6 personnes

150 g de farine  
75 g de poudre d'amande  
50 g de sucre  
25 g de cassonade  
100 g de beurre  
1 jaune d'œuf  
QS de cannelle en poudre  
200 g de confiture de framboise avec pépins



### Pâte

Tamiser la farine avec la poudre d'amande, mélanger le tout avec de la cannelle, le sucre et la cassonade. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et le jaune d'œuf. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, sans trop la chauffer pour ne pas faire fondre le beurre. L'envelopper dans un papier film et la laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure environ.

### Procédé

Etaler la pâte et foncer un moule à tarte d'environ 24 cm de diamètre. Le garnir avec la confiture de framboise.

Etaler la pâte restante, détailler des bandes de 2 cm de largeur et les disposer sur la confiture en réalisant un quadrillage

### Cuisson

Cuire la linzer torte dans un four à 180 °C pendant 20 minutes environ.

### Dressage

Démouler la linzer torte et la laisser refroidir. Saupoudrer de sucre glace.



**Jean-Luc Denonain - Cuisinier/journaliste**

16 Route de la Treyne - 81170 Mouzieys-Panens - 09 67 12 06 30 (HR) - 06 85 83 38 46

[contact@gastronomieconseil.fr](mailto:contact@gastronomieconseil.fr)

SIRET : 523 416 592 000 13 - APE : 7022Z