

## Tarte à la confiture ou Linser Torte

### Ingrédients:

1<sup>e</sup> version :

Pâte :

200g de farine

80g de beurre

80g de sucre

80g d'amandes en poudre

1 pincée de sel

1 cuillère à café de cannelle en poudre

200g de gelée de framboise

Mélanger successivement tous les ingrédients.

Laisser reposer 1 heure au moins au frais.

Foncer un moule à tarte avec  $\frac{3}{4}$  de la pâte.

Découper des bandelettes de pâte avec le  $\frac{1}{4}$  restant.

Garnir le fond de tarte avec la confiture.

Décorer avec les bandelettes de pâte en croisillons.

Cuir au four à feu moyen, 160°C, th.5, pendant 30 minutes.

Servir à température ambiante.

### Version germaine :

300g de farine

150g de beurre tendre

150g d'amandes en poudre

150g de sucre

1 pincée de sel

1 cuillère à café de levure chimique

1 pincée de poivre

1 cuillère à café de cannelle en poudre

au choix et selon les goûts : une pincée de poudre de grains de genièvre, de clous de girofle, de cardamome, de gingembre

1 cuillère à soupe de chocolat en poudre

1 ou 2 œufs

1 ou 2 cuillères à soupe de lait

gelée de framboise collante

Mélanger successivement tous les ingrédients. Assouplir avec plus ou moins de lait, si c'est nécessaire.

Laisser reposer 2 heures au moins.

Foncer à la main un moule à tarte avec  $\frac{3}{4}$  de la pâte.

Découper des bandelettes de pâte avec le  $\frac{1}{4}$  restant.

Garnir le fond de tarte avec la confiture.

Décorer avec les bandelettes de pâte en croisillons.

Cuir au four à feu moyen, 160°C, th.5, pendant 30 minutes.

Servir à température ambiante ou sécher et conserver au sec.