**Tarte de Linz**  *(Recette de Matthias DREXEL)*



**Pour la pâte brisée :**

* 400g de farine
* 250g de beurre dur
* 1 œuf entier
* 200g de noix hachées (ou amande moulu)
* 125g de sucre en poudre
* 1 pincée de sel
* 1 cuillère à soupe de cannelle
* 1 cuillère à café de cacao amer (facultatif)
* 1 pincée de clou de girofle moulu
* 1 cuillère à soupe de cognac (facultatif)

**Pour la garniture :**

* 1 pot de confiture de framboise

**Instructions :**

* Sur une plaque de cuisson (recouverte de papier sulfurisé), étaler la moitié de la pâte sur 2-3 mm d’épaisseur
* Découper la pâte à l’aide d’un cerclage métallique d’environ 30 cm de diamètre
* Garnir de confiture de framboise sur une épaisseur d’environ 8 mm au milieu et en veillant à laisser 2-3 cm autour des bords sans confiture
* Etaler l’autre moitié de pâte et réaliser des bandes dentelées d’environ 1cm de large à la longueur du fond de tarte
* Disposer les bandes en croisillons (losanges) sur la tarte et les presser à chaque extrémité
* Réaliser un boudin avec le reste de la pâte et le coller tout autour de la tarte en mouillant légèrement
* Dorer à l’œuf

**CUISSON :**

* 20 mn à 190-200°C - position au 1/3 du four
* puis 20 mn à 170-180°C - position à la ½ du four

**BONNE DEGUSTATION !**