

# Tourte de Linz

Pour un moule à charnière d'environ 24 cm de diamètre

## Ingrédients

150 g de beurre mou  
140 g de sucre cristallisé ou sucre de canne  
1 pincée de sel  
1 oeuf pas trop gros  
Le zeste râpé d'un demi-citron bio  
1 cc de cannelle moulue  
1 pincée de clou de girofle moulu  
200g de noisettes moulues ou d'amandes, ou un mélange des 2  
200g de farine + 30g  
200-250g de confiture de framboises ou d'une autre confiture  
1 oeuf pour la dorure

Pour la pâte, battre en mousse le beurre, le sucre et la pincée de sel. Ajouter l'oeuf et le zeste de citron et continuer à battre quelques secondes. Ajouter ensuite les noisettes moulues et les épices et mélanger. Ajouter enfin les 200g de farine et mélanger le plus rapidement possible, afin d'obtenir une pâte homogène sans trop la travailler.

Réserver 1/3 de la pâte et abaisser le reste en un disque légèrement plus grand que le moule. Placer ce disque de pâte sur le fond du moule préparé et façonner une sorte de boudin contre la paroi de celui-ci avec les bords de la pâte.

Étaler la confiture sur le fond de pâte.

Ajouter les 30g de farine restants à la pâte réservée. Abaisser celle-ci, découper des bandes de même largeur et placer celles-ci sur la confiture, de façon à former un grillage à base de losanges. Il est aussi possible de découper d'autres formes ou motifs à l'aide d'un couteau ou d'emporte-pièces et de les placer sur la confiture.

Pour la dorure, battre l'oeuf et badigeonner la pâte à l'aide d'un pinceau. Glisser le moule dans le four préchauffé à 180° (160° à chaleur tournante). Faire cuire pendant environ 45 min. Sortir du four, laisser tiédir puis enlever le cercle du moule. Glisser le gâteau sur une grille et laisser refroidir.

**Laure's Kitchen**

Ruelle Thomas 21

1618 Châtel-St-Denis

078 953 32 28

[www.laureskitchen.ch](http://www.laureskitchen.ch)