

## TOURTE DE LINZ



*Temps de préparation: 4mn - Temps de cuisson: 45mn - Nombre de portions: 8*

### Ingrédients:

- 150g Beurre
- 2 Oeufs
- 150g Sucre
- 1 pincée Sel
- 1/2 Zeste de citron
- 1cc Cannelle en poudre
- 1 pincée Clou de girofle
- 200g Noisette entière
- 200g Farine
- 200g Confiture de votre choix

### Préparation:

- Placer les noisettes entières dans le bol mixer 7sec/vitesse 10.
- Placer dans le bol 1 œuf le sucre, le beurre mélanger 30 sec/ vitesse 4 puis placer le fouet et mélanger 30sec/vitesse 4.
- Ajouter dans le bol le zeste de citron, la cannelle, le clou de girofle, la poudre de noisette mélanger 20sec/vitesse 4
- Ajouter la farine et mélanger 1 min/vitesse 4
- Séparer  $\frac{3}{4}$  /  $\frac{1}{4}$   
Avec les  $\frac{3}{4}$  faire un fond de tarte dans un cercle à tarte à Charnière.
- Tartiner le fond de tarte avec la confiture et placer quelques pièces de pâtes par dessus dans la forme de votre choix (rond sur la photo)
- Placer dans le four préchauffé 30 à 45 minutes à 180°
- Laisser bien refroidir avant de goûter