



Linzertorte aux fruits des bois

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour la pâte sucrée

- 173 g de beurre doux pommade
- 50 g de sucre glace
- 15 g de cacao en poudre
- 1 pincée de fleur de sel
- 50 g de poudre d'amande
- 240 g de farine pâtisseries

Pour la garniture

- 3 pots de Fiordifrutta Fruits des bois

La pâte sucrée

1. Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace et le cacao en poudre préalablement tamisés.
2. Ajoutez la poudre d'amandes, mélangez puis terminez en ajoutant la fleur de sel et la farine.
3. Frasez sur le plan de travail avec la paume de la main jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
4. Aplatissez légèrement, filmez au contact et réservez au frais pour 1 heure minimum.

Montage

1. Sortez la pâte du réfrigérateur, fleurez légèrement le plan de travail avec un peu de farine puis abaissez la pâte en un disque de 28 cm environ.
2. Enroulez la pâte sur le rouleau à pâtisserie puis déroulez la sur le cercle à tarte disposé sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé.

3. Placez la dans le cercle en prenant soin de bien faire adhérer la pâte au cercle avec vos pouces.
4. Versez les trois pots de confiture sur la tarte.
5. Abaissez le reste de pâte puis découpez des bandes de pâtes de 2 cm de large et suffisamment longues pour quadriller l'ensemble de la tarte.
6. Faites cuire 25-30 min dans un four préchauffé à 170°C Sortez du four et laissez refroidir sur grille.

Cette recette se prépare avec du Fiordifrutta Fruits des bois Rigoni Di Asagio, disponible en GMS. Ses fruits sauvages sont cueillis principalement dans les champs préservés de Bulgarie. Un mélange délicieux et riche en propriétés bénéfiques, un concentré de goût et d'authenticité.

© Rigoni Di Asagio