



Tarte Linzer *(Pâte sablée noisette)*

Pâte Sablée noisette

240 gr de beurre
4 gr de sel
180 gr de sucre glace
60 gr de poudre de noisettes
100 gr d'œufs
470 gr de farine

Préparation :

Mélanger le beurre et le sucre glace.
Ajouter les œufs, puis bien mélanger.
Incorporer la farine, le sel et la poudre de noisettes.

Étaler la pâte à environ 3 mm d'épaisseur.

Foncer un cercle à tarte et bien piquer le fond.

Garnir de confiture de myrtilles puis recouvrir de bandes de pâte noisette.

Cuire à 195° pendant 20 minutes.