



Recette

Tourte de Linz à la rhubarbe

Une tourte de Linz un peu différente et raffinée

20 Min.

Temps de préparation



35 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

FARCE

300 g de rhubarbe

200 g de sucre gélifiant

PÂTE

120 g de beurre, mou

70 g de sucre

1 pincée de sel

1/2 œuf, battu

1/2 cc de cardamome

1/2 citron bio, zeste râpé

120 g de noisettes moulues

180 g de farine

1/2 œuf, battu

CE QUI EST NÉCESSAIRE AUSSI

- 1 moule à charnière de 20 cm Ø
- Papier sulfurisé pour habiller le fond du moule

Voici comment faire

1 de 3

FARCE

Porter à ébullition la rhubarbe et le sucre dans une casserole et laisser cuire pendant env. 10 minutes jusqu'à obtention d'une confiture épaisse. Laisser refroidir.

2 de 3

PÂTE

Mélanger le beurre pendant env. 5 minutes jusqu'à ce qu'il devienne mou. Ajouter le sucre, le sel, l'œuf, la cardamome et le zeste de citron et mélanger jusqu'à ce que la masse s'éclaircisse. Mélanger les noisettes et 120 g de farine, ajouter et travailler jusqu'à obtention d'une pâte.

Étaler 1/3 de la pâte sur le fond du moule préparé. Ajouter 60 g de farine au reste de pâte. Former des rouleaux avec la moitié et les presser sur le bord du moule. Mettre au froid le moule pendant env. 30 minutes. Répartir la confiture sur le fond du moule.

Abaisser le reste de la pâte à 3 à 4 mm sur un peu de farine. Découper en lamelles d'env. 1 cm de large et poser celles-ci en losange sur la confiture. Badigeonner la pâte avec l'œuf.

3 de 3

CUISSON

Faire cuire pendant 40 à 45 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 200 °C. Sortir du four, laisser refroidir et démouler.