

Nos recettes

Tarte à la GOYAVE façon Linzertorte

M'AMOUR

Les confitures de chez nous!



Ingrédients :

- * 200g de farine
- * 40g d'amandes en poudre
- * 80g de beurre
- * 1 oeuf
- * 1 cuillerée à soupe de sucre de canne
- * 1 cuillerée à café de levure chimique
- * 1 cuillerée à café de bicarbonate de soude (facultatif)
- * Le zeste d'un citron vert non traité ou une pincée de cannelle
- * 1 barquette 350g de pâte de GOYAVE M'amour

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le bicarbonate, le sucre, la poudre d'amandes et le zeste de citron ou la cannelle. Creusez une fontaine au centre du saladier et versez-y l'oeuf battu. Remuez avec une cuillère en bois. Quand le mélange devient trop épais, incorporez le beurre mou en petits morceaux et pétrissez à la main. Si la pâte vous paraît sèche, ajoutez de l'eau ou du lait en petite quantité (une cuillère à soupe à chaque fois).

Roulez la pâte en boule et laissez-la reposer 30 minutes minimum au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180°C. Etalez la pâte et garnissez-en un moule à tarte de 26 cm de diamètre. Piquez le fond à la fourchette. Faites fondre la pâte de goyave dans 3 cuillères à soupe d'eau sur feu doux et versez-la sur la fond de tarte. Découpez les chutes de pâte en rubans larges d'1 cm. Décorez avec les rubans de pâte que vous disposerez en croisillons.

Faites cuire 30 à 40 minutes.

