

**Tarte Linzer étoilée**


**Pour 10 Croquants-Gourmands**

**- 200 g de farine** **- 200 g de noisettes émondées** **- 150 g de sucre** **- 1 pincée de sel** **- 1 càc de cannelle**
**- 1 pincée de poudre de clou de girofle** **- 1 càs de poudre de cacao** **- 200 g de beurre pommade**
**- 2 jaunes d'œufs** **- 2 càs de kirsh**
**Garniture :** **- confiture de framboises**
**Pour badigeonner :** **- 1 jaune d'œuf** **- 1 càs de crème fleurette**
**1 plaque garnie de papier cuisson**
**1 cercle à tarte de 28 cm dont le bord est beurré et garni d'une bande de papier cuisson**

**Préchauffage du four à 175°C** (chaleur tournante)

* Émonder les noisettes, les torréfier quelques minutes à four chaud, les laisser refroidir avant de les réduire en poudre.
* Mélanger la farine, le sel, la poudre de noisettes, le sucre, la poudre de clou de girofle, la cannelle et le cacao.
* Ajouter le beurre pommade en parcelles, l'alcool et les jaunes d'œufs.
* Pétrir rapidement pour obtenir une pâte lisse. L'envelopper dans du papier film et laisser reposer au minimum 1 heure au réfrigérateur ou même toute la nuit.
* Partager la pâte en deux.
* Abaisser une des deux moitiés sur 4 mm d'épaisseur sur le plan de travail fariné et découper un disque de 28 cm de diamètre. Le déposer dans le fond du cercle posé sur la plaque.
* Mélanger l'œuf et la crème en badigeonner le bord du cercle sur 2 cm.
* Découper dans la pâte réservée une bande de 2 cm de large sur 5 mm d'épaisseur et en garnir le bord du cercle. Badigeonner de jaune d'œuf.
* Garnir l'intérieur de confiture de framboises.
* Dans le reste de pâte, découper à l'emporte pièces quelques étoiles de différentes tailles. Les badigeonner de jaune d'œuf et les disposer sur la tarte.
* Mettre au frais pendant 30 minutes.
* Enfourner pendant 45 minutes ♦.
* Laisser refroidir sur la plaque, puis décercler très délicatement.
* Emballer la tarte avec précaution puis la **conserver au minimum 2 semaines avant de la déguster**.
* Vous pouvez saupoudrer de sucre glace avant de servir.