 **TARTE AUX MENDIANTS**

* ***Pâte sablée :*** **250 g de farine - 80 g de sucre - 125 g de beurre en dés - 1 oeuf - 2 ou 3 càs d'eau - 1 pincée de sel - 1 càc de cannelle**
* Toujours la même pâte sablée  à laquelle j'ai ajouté cette fois de la cannelle.
* Foncer un moule à tarte de 26 cm de diamètre avec les 2/3 de la pâte. Piquer à la fourchette et laisser au frais ainsi que le 1/3 de pâte restant, pendant 30 mn.
* ***Garniture :*** **Confiture au choix (moi, je préfère l'abricot) - noisettes - amandes - raisins secs - abricots secs-**
* Faire griller à sec dans une poêle, une petite poignée de noisettes et d'amandes avec leur peau. Laisser refroidir.
* Recouvrir le fond de tarte de confiture.
* Parsemer des noisettes et des amandes, de raisins secs et d'abricots secs coupés en dés.
* Découper des lanières dans le petit pâton réservé et en quadriller le fond de tarte.
* Entourer d'une bande de pâte pour bien souder le tout.
* Mettre au four préchauffé à 180° pendant 30 mn environ, jusqu'à ce que la pâte soit croustillante et le dessus caramélisé.
* Laisser refroidir avant de déguster avec un café ou un thé.