

# La Carte Danoise (de ma grand-mère..)

## Ingrédients :

250 g de farine  
3 jaunes d'œufs  
1/2 paquet de levure  
1 pincée de sel  
125 g de sucre  
1 paquet de sucre vanillé  
125 g de beurre

## Ingrédients pour la farce :

De la confiture d'orange  
100 g de sucre  
3 blancs d'œufs  
100g de noisettes (ou amandes)

---

## C'est parti :

- 1/ Mélanger la farine, la levure, les sucres et le beurre en morceaux.
- 2/ Travailler avec les mains, faire un puits et y verser les jaunes d'œufs. Réunir en boule.
- 3/ Etendre la pâte sur un moule recouvert d'un papier cuisson.
- 4/ Etaler une couche de confiture d'orange (facultatif : ajouter des écorces de fruits confits si la confiture n'en a pas)
- 5/ Préparer la farce: Battre les 3 blancs d'œufs en neige ferme. Ajouter 100 g de sucre en continuant de battre puis 100 g de noisettes ou amandes moulues.
- 6/ Recouvrir la confiture de cette farce.

Facultatif : on peut mettre des croisillons de pâte par dessus que l'on dore à l'œuf avant de faire cuire.

Recette proposée par 