

# La Guillestrine (spécialité des Hautes Alpes)

## Ingrédients :

### Pour la pâte sablée maison :

200 g de farine, 125 g de beurre,  
100g de sucre semoule, 30 g de  
poudre d'amande, 1 pincée de sel,  
1 œuf.

### Pour la garniture:

200g de confiture (groseilles, cassis,  
framboise, myrtilles...)  
Des fruits (groseilles, cassis, framboise,  
myrtilles...)  
1 jaune pour dorer



---

## C'est parti :

Préchauffer le four à 180°C th 6

1- Mettre la farine et le beurre coupé en morceaux, dans un cul de poule. Sabler la pâte entre les doigts.

2-Disposer le sablage en fontaine et verser au centre le sucre, le sel, l'œuf, la poudre d'amande. Du bout des doigts,.....former une boule compacte et homogène.

3- Laisser reposer au frais quelques heures avant utilisation.  
(Attention à ne pas trop travailler la pâte afin de ne pas la rendre cassante)

4-Etaler toute la pâte puis la disposer sur un moule à tarte circulaire préalablement beurré. Garder un peu de pâte pour réaliser les croisillons plus tard. Bien remonter la pâte sur les bords et piquer le fond avec une fourchette.

5- Faire cuire cette pâte à blanc avec des haricots secs pour ne pas que la pâte ne fasse des « cloches » à la cuisson.

6-Etaler de la confiture sur la pâte refroidie puis garnir de fruits rouges choisis.

6-Etaler le reste de la pâte pour en détailler des bandes à l'aide d'une roulette dentelée et poser ces croisillons sur le dessus de la tarte. Dorer à l'œuf.

7-Mettre à four chaud ( 180°C) 15 à 20 minutes, les croisillons doivent être dorés.

**Mettre au frais quelques heures avant de déguster**