

LA GUILLESTRINE (SPÉCIALITÉ DES HAUTES ALPES)

INGRÉDIENTS

Pour la pâte sablée :

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 :

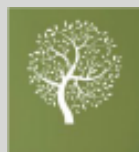
200g de confiture
(groseilles, cassis,
framboise, myrtilles...)
Des fruits (groseilles,
cassis, framboise,
myrtilles...)
1 jaune pour dorer

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C th 6. Mettre la farine et le beurre coupé en morceaux, dans un cul de poule. Sabler la pâte entre les doigts. 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. Laisser reposer au frais quelques heures avant utilisation. (Attention à ne pas trop travailler la pâte afin de ne pas la rendre cassante). 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. Faire cuire cette pâte à blanc avec des haricots secs pour ne pas que la pâte ne fasse des « cloches » à la cuisson. Etaler de la confiture sur la pâte refroidie puis garnir de fruits rouges choisis. 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. Mettre à four chaud (180°C) 15 à 20 minutes, les croisillons doivent être dorés.

Mettre au frais quelques heures avant de déguster

Recette proposée par



Chambre et table d'hôtes La Ferraz
www.laferraz.com

