Tarte à la confiture

**Ingrédients:**

- 350 g de farine Senatore Cappelli

- 150 g de beurre

- 4 œufs

- 230 g de sucre brun

- 1 pincée de sel

- écorce râpée de citron

- 1/2 sachet de levure

- 185 g de confiture

**Préparation**

Mélangez avec soin la farine avec le sucre, la levure, le sel et l'écorce de citron. Ajoutez le beurre en morceaux et les œufs. Sur une planche à pâtisserie, pétrissez le mélange jusqu'au point où il sera homogène. Recouvrez-le d'un film transparent et mettez-le dans le frigo à reposer pendant 1 heure ou plus. Ensuite, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, réalisez la base de la tarte et posez-la directement dans le moule beurré et enfariné. Modelez la base et les bords avec les doigts. Farcissez avec de la confiture que vous aimez et puis réalisez les bandes classiques avec beaucoup de soin et attention. Mettez dans le four déjà préchauffé et faites cuire 35 minutes à 180°-190°C.