

PÂTE BRISÉE SUCRÉE SANS GLUTEN



Temps de préparation : 15 minutes



Temps de cuisson : 10 à 30 minutes



Ingrédients :

- * 100 g de farine de riz
- * 60 g de farine de coco
- * 40-50 g de farine de châtaigne
- * 90 g de sucre de canne
- * 3 cuillères à café de sucre de fleur de coco
- * 1,5 cuillères à café de vanille
- * 120 g de beurre froid en morceaux
- * 1 gros oeuf battu



Préparation :

1. Dans un bol, mélange les farines, les sucres et la vanille
2. Ajoute le beurre et travaille à la main jusqu'à obtention d'une masse uniformément grumeleuse
3. Ajoute l'oeuf et rassemble rapidement en pâte souple sans pétrir
4. Aplatis et mets au frais à couvert pour 30 minutes
5. Abaisse la pâte à environ 2 mm d'épaisseur et mets dans un plat à tarte ou tartelettes
6. Pique le ou les fonds à la fourchette
7. Cuis à blanc environ 10 minutes pour les tartelettes ou environ 30 minutes pour une tarte dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200°C
8. Laisse tiédir et démoule

