

PATE À TARTE SANS GLUTEN

INGRÉDIENTS

- 160g d'eau
- 180g de farine de riz
- 1 CS d'huile d'olive
- 1 cc de gomme de guar
- 1 œuf
- 1 cc de fécule de pomme de terre
- 1 sachet levure de levure chimique
- 1 pincée de sel – facultatif
- Avec du thym, pour une pâte salée...

PRÉPARATION

- Malaxer à la main tous les ingrédients pendant 4mn
- Réserver au réfrigérateur 4h ou une nuit entière
- Étaler dans un moule préalablement graissé
- AUSTUCE : déposer la boule au centre du plat, verser de l'huile d'olive dessus pour étaler la pâte facilement avec la main.