La pâte sablée aux amandes sans gluten

Ustensiles :

- Un saladier
- Du film alimentaire

Ingrédients :

- 80g de farine de mais
- 150g de farine de riz complet (et plus pour étaler la pâte)
- 50g de poudre d'amandes
- 110g de sucre vanillé
- 150g de beurre doux
- 2 œufs

Tout d'abord, mélanger les farines, et tous les ingrédients secs (sucre et poudre d'amandes) dans un saladier.

Battre légèrement les œufs. Y creuser un puits dans lequel on verse les œufs battus, et le beurre coupé en petits morceaux.

Malaxer la pâte mais elle risque d'être un peu collante d'où le besoin de mettre un peu de farine de riz pour qu'elle le soit moins.

Laisser là reposer au frais pendant au moins une demi- heure.

C'est une pâte plutôt collante et qui se « casse très vitre », et la laisser au frais permet de la durcir et de mieux la travailler. Vous pouvez même la mettre un peu au congélateur pour la durcir.

Enfin je conseille la pré cuisson de 10mn pour les tartelettes à four chaud (180°cà 200°c).

Deux astuces :

- Pour s'en servir pour faire des tartelettes, vous pouvez directement « foncer la pâte » dans les moules sans l'étaler. On met une boule de pâte et on l'étale à la main dans l'empreinte.
- Pour une tarte entière, étaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson comme ça la pâte ne collera pas aux rouleaux.