

## recette salée

# PÂTE BRISÉE RAPIDE (SANS GLUTEN)

🕒 10 minutes

🥧 1 tarte de 20 cm

### Ingredients

70 g de farine de châtaigne  
60 g de farine d'amande  
50 g de farine de maïs  
30 g d'arrow-root ou de féculé de maïs  
Un oeuf  
30 g de purée d'amande blanche  
Une cs. d'huile de noisette  
50 ml d'eau

### Préparation

Dans un saladier ou dans le bol du robot, mélanger les farines et l'arrow-root. Ajouter ensuite l'oeuf, la purée d'amande et l'huile de noisette (+ une éventuelle pincée de sel). Commencer ensuite à pétrir doucement, tout en ajoutant l'eau petit à petit. Après 3 à 4 minutes, on obtient une boule plus ou moins homogène. Si une boule ne se forme pas directement (ça arrive), ajouter un peu de farine de châtaigne, pétrir quelques secondes et finir de façonner la boule à la main.

Laisser reposer 10 minutes au réfrigérateur avant de l'étaler à l'aide d'un rouleau fariné sur une feuille de papier cuisson. Placer ensuite la pâte (et le papier cuisson) dans un moule à tarte (+/- 20 cm de diamètre) et ajuster cette dernière à la taille du moule. Bien appuyer sur les bords pour que la pâte adhère parfaitement à la paroi.

Réserver en attendant de garnir avec les ingrédients de votre choix.



### Notes

A NOTER QU'IL EST ÉGALEMENT POSSIBLE DE CONGELER LA PÂTE  
AVANT L'ÉTAPE D'ÉTALAGE.