



## **PÂTE À TARTE SANS GLUTEN**

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de réfrigération : 15 minutes

Portions : Deux abaisses

### **INGRÉDIENTS :**

- 150 g (1/3 de livre) de graisse (j'utilise la Tenderflake)
- 680 ml (2 <sup>3</sup>/<sub>4</sub> tasses) de Farine de base (à pâtisserie)
- 2.5 ml (1/2 c. à thé) de sel
- 1 oeuf
- 5 ml (1 c. à thé) de vinaigre de vin blanc (ou autre vinaigre sans gluten)
- Eau froide (voir préparation pour la quantité)

### **PRÉPARATION :**

1. Mélanger la graisse, la farine et le sel (défaire le gras dans la farine jusqu'à l'obtention de morceaux de la grosseur d'un pois).
2. Dans une tasse à mesurer mettre l'œuf, le vinaigre et ajouter l'eau froide pour obtenir au total 125 ml ( 1/2 tasse); bien mélanger.
3. Verser sur le mélange farine/graisse.
4. Mélanger jusqu'à ce que la pâte forme une boule.
5. Envelopper la pâte d'une pellicule plastique, puis la réfrigérer 15 minutes.
6. Abaisser chaque disque de pâte entre deux pellicules de plastique.

Vous pouvez passer un linge humide sur le comptoir avant de placer la première pellicule de plastique afin qu'elle adhère bien à la surface. Vous trouverez dans la section [trucs et astuces](#) les étapes en images de la manipulation de la pâte brisée sans gluten.

Si la recette ne demande qu'une abaisse de pâte, envelopper soigneusement la seconde moitié de pâte dans de la pellicule plastique et la congeler pour un autre usage (il faudra alors la décongeler au réfrigérateur).