**Pâte à tarte sans gluten**

Un petit classique, une pâte à tarte mais **sans gluten** !

**Ingrédients :**

* 80g de farine de riz
* 80g de farine de maïs
* 80g de maïzena
* 50g d’eau froide
* 1 œuf
* 100g de beurre coupé en petits morceaux
* 1 pincée de sel

*Au thermomix :* Mettre tous les ingrédients dans le bol et lancer le mode EPI pour 1 minute.

*Au robot pétrin ou à la main :* Pétrir jusqu’à l’obtention d’une boule bien homogène légèrement collante.

Placer la pâte dans un film alimentaire et la mettre au frigo pendant minimum 30 minutes avant de s’en servir.

Utiliser comme une pâte à tarte classique en la maniant avec délicatesse car légèrement cassante.

Pour une pâte sucrée, retirer 20g de farine de riz et 20g de farine de maïs et remplacer par 40g de poudre d’amandes ou ajouter de la fleur d’oranger, de la cannelle, …

Pour une pâte salée, vous pouvez ajouter des herbes de Provence, de l’origan, …