

# FOND DE TARTE SUCRÉ

Recette par Nadia Sammut - Cheffe étoilée sans gluten



SANS GLUTEN

VÉGÉTALE

PÂTISSERIE

## INGRÉDIENTS :

L'indispensable de la recette,

- 400g de mix autour du sarrasin Kom&Sal (riz, sarrasin)

[acheter le mix ici !](#)

- 335g de poudre d'amande
- 8g de sel
- 335g de poudre d'amande
- 6g de psyllium
- 200g de sucre de coco
- 500g de beurre Végétal
- 10g de bicarbonate
- 10g de gingembre

## PRÉPARATION DE LA PÂTE SABLÉE :

1. Dans un cul de poule ou dans la cuve d'un batteur mettre tous les ingrédients secs et mélanger.
2. Ajouter le beurre végétal à la main ou à la feuille jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène.
3. Laisser reposer au frais 1h.
4. Foncer vos tartes dans les emporte-pièces ou dans votre moule.
5. Placer vos tartes 20 minutes au congélateur pour qu'elles durcissent.
6. Cuire à 170C° four sec pendant environ 20 minutes.
7. A la sortie du four badigeonner vos fonds de tarte d'huile de coco.

Puis, garnissez votre fond de tarte avec ce qui vous fait plaisir : crème d'amandes, lemoncurd, chocolat caramel... et dégustez !



**ENTREZ DANS LA KOM&UNAUTÉ**

Pour construire un monde au goût meilleur  
[www.komandsal.fr](http://www.komandsal.fr)

Et partagez les photos de vos plus belles recettes avec le #KOMUNAUTE @komandsal

