



TARTE SABLEE AUX PÊCHES ET FRAMBOISES SANS GLUTEN PAR ©ANNE LATAILLADE*



© MarqueRepère/FrancescaMantovani

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Niveau de difficulté : facile

Repère prix : 1,73€** par personne

Ingrédients :

Pâte brisée sans gluten **CHAQUE JOUR SANS GLUTEN**

1 sachet de levure chimique sans gluten

200 g de cassonade

125 g de beurre **LES CROISES**

2 œufs **ŒUFS DE NOS REGIONS**

180 ml de lait UHT demi-écrémé **BIO VILLAGE**

1 boîte de pêches au sirop **FRUISTAR** ou 3 pêches fraîches

200 g de framboises surgelées **FRUISTAR** ou de framboises fraîches

1 citron **BIO VILLAGE**

15 g de beurre **LES CROISES** pour beurrer le plat

Préparation :

Beurrer un moule à tarte de 30 cm de diamètre et y déposer la pâte brisée.

Découper les pêches en dés d'environ 1,5 cm de côté.

Déposer les morceaux de pêches dans le fond du moule. Ajouter ensuite les framboises entières.

Dans le reste de mélange de pâte sablée, casser 2 œufs. Ajouter les zestes de citron et un demi-sachet de levure chimique sans gluten. Mélanger le tout puis ajouter le lait petit à petit.

Verser la préparation dans le moule, sur les fruits.

Faire cuire 1 heure au four à th.6 (180°C).

Laisser refroidir dans le moule puis déguster.