



THE J.M. SMUCKER Co

Croûte à tarte sans gluten

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

10 mins N/A N/A N/A

Ingredients

- **Croûte à tarte simple:**
- 1 1/4 tasses (300 mL) de farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

Farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

- 2 c. à table (30 mL) de sucre
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1/2 tasse (125 mL) de shortening en cubes, très froid
- 4 c. à table (60 mL) d'eau froide
- 1 c. à table (15mL) de vinaigre
- **Croûte à tarte double**
- 2 tasses (500 mL) de farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

Farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

- 3 c. à table (45 mL) de sucre
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 3/4 tasse (175 mL) de shortening en cubes, très froid
- 5 c. à table (75 mL) d'eau froide
- 1 c. à table (15 mL) de vinaigre

Directions

Step 2:

Mettre la farine, le sucre et le sel dans le robot culinaire. Actionner pendant 10 secondes. Ajouter les cubes de shortening et actionner jusqu'à ce qu'ils soient combinés. Pendant que le robot est en marche, ajouter l'eau froide et le vinaigre. Actionner jusqu'à ce que la formation d'une pâte.

Step 3:

Envelopper la pâte dans une pellicule de plastique. Réfrigérer pendant 30 minutes.

Step 4:

Abaissier la pâte entre deux feuilles de papier parchemin en partant du centre vers l'extérieur, en appliquant une pression constante jusqu'à l'obtention d'un cercle 2 po (5 cm) plus grand que l'assiette à tarte de 9 po (23 cm). Enlever délicatement la feuille de parchemin du dessus.

Step 5:

Inverser la pâte qui est sur le papier parchemin dans l'assiette à tarte. Laisser le papier parchemin sur la pâte pour bien la presser dans l'assiette à tarte. Enlever le papier délicatement. Rapiécer les déchirures. Canneler la pâte.

Step 7:

Croûte à tarte : mettre la farine, le sucre et le sel dans le robot culinaire. Actionner pendant 10 secondes. Ajouter les cubes de shortening et actionner jusqu'à ce que ce soit combiné. Pendant que le robot est en marche, ajouter l'eau et le vinaigre. Laisser l'appareil en marche jusqu'à la formation d'une pâte.

Step 8:

Diviser la pâte en deux boules, une légèrement plus grosse que l'autre. Aplatir les boules en deux disques de (remove)1/2

po (1 cm) d'épaisseur.

Step 9:

Envelopper la pâte dans une pellicule de plastique. Réfrigérer pendant 30 minutes.

Step 10:

Abaissier le morceau de pâte le plus gros entre deux feuilles de papier parchemin en partant du centre vers l'extérieur, en appliquant une pression constante jusqu'à l'obtention d'un cercle 2 po (5 cm) plus grand que l'assiette à tarte de 9 po (23 cm). Enlever délicatement la feuille de parchemin du dessus.

Step 11:

Inverser la pâte qui est sur le papier parchemin dans l'assiette à tarte. Laisser le papier parchemin sur la pâte pour bien la presser dans l'assiette à tarte. Enlever le papier. Rapiécer les déchirures. Abaisser l'autre morceau de pâte et réserver.

Images

