

Tarte Tatin sans gluten



Préchauffer le four à 210°C.

Mélanger **180g de petits suisses à 40%** (3), **180g de farine sans gluten** (aujourd'hui un reste de farine de riz et de mélange pâtisserie Valpi) et 90g de beurre mou. Former une boule et laisser au frais une heure.

Pendant ce temps, préparer un caramel pour mettre au fond du moule ou méthode "rapide" ou "feignasse" (la mienne en l'occurrence!) utiliser du caramel liquide tout prêt. Recouvrir le fond du moule avec ce caramel et des 4 pommes (face bombée vers le fond).

Étaler la pâte "comme vous voulez" ou "comme vous pouvez" (c'est une pâte sans gluten, donc hyper friable!!!) sur les pommes.

Cuire à four chaud pendant 25-30 minutes.

Déguster tiède. Un délice!

