



## TARTE SABLEE AUX PECHEES ET FRAMBOISES SANS GLUTEN PAR ©ANNE LATAILLADE\*



Crédit photo :  
© Marque Repère/Francesca Mantovani

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Niveau de difficulté : facile

Repère prix : 1,36€\*\* par personne

### **Ingrédients :**

225 g de préparation pour pain et pâtisserie **CHAQUE JOUR SANS GLUTEN**

1 sachet et demi 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 manqué de 30 cm de diamètre.

Dans un saladier, verser la préparation pour pain et pâtisserie ainsi qu'un sachet de levure chimique sans gluten. Ajouter le beurre froid coupé en dés. Sabler le tout, puis ajouter la cassonade.

Verser la moitié de ce mélange dans le moule préalablement beurré. Presser légèrement sur toute la surface.

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.

*Variantes : remplacer les zestes de citron par de la vanille ou de la cardamome et/ou ajouter quelques pistaches concassées à la pâte.*

\*Recette réalisée à partir des produits des gammes Marque Repère et « Chaque Jour sans gluten » existants au 12/02/13

\*\*Prix calculé sur la base des ingrédients utilisés pour la recette au 04/02/2013