



Sablés salés à décliner sans gluten

80 g de farine de riz/soja (c'est un mélange tout prêt)
35 g de farine de maïs
60 g de margarine de soja
1 oeuf
1 pincée de sel

Mélangez tous les ingrédients pour former une boule.
Réservez au moins 1 h au frais.
Étalez délicatement avec un rouleau. La pâte est plus fragile qu'avec une farine classique.
Découpez avec un emporte-pièce (pas de forme trop biscornue !)

Appliquez une face sur un des mélanges suivant, en appuyant un peu pour faire adhérer

- du curcuma ou autre épice colorée (paprika par ex.)
- du romarin mélangé avec des pistaches torréfiées et broyées

Déposez sur une silpat ou du papier sulfurisé et cuire 10 minutes à four chaud 180° (th.6)
Attendre qu'ils refroidissent un peu avant de les manipuler délicatement.