

CRUMBLE AUX FRUITS SANS GLUTEN – SANS LACTOSE (8 pers) . (destiné aux personnes sensibles aux allergènes)

250 gr de beurre ou de margarine sans lactose

250 gr sucre (125 gr sucre fin + 125 gr sucre roux)

1 œuf

500 gr de farines sans gluten (50 gr farine de châtaigne +
225 gr farine de riz + 225 gr féculé de maïs)

Fruits selon la saison

Remarque : pour la mise en œuvre de cette recette veiller bien éviter de ne pas confondre les matières premières ainsi que de bien séparer le lieu de préparation .

CRUMBLE SALE TOMATES PARMESAN (sans gluten) 8 pers

Sabler 200 gr de parmesan et 200 gr de mélange de farines sans gluten (farine de riz, maïs, pomme de terre , pois chiches) avec 150 gr de beurre, 1 jaune d'œuf (1blanc) , saler, poivrer ajouter de l'ail du basilic (feuilles) et quelques tomates séchées . Disposer le crumble dans un plat à gratin et garnir de tomates coupées en rondelles et de tomates séchées, parsemer de feuilles de basilic et assaisonner. Recouvrir d'une fine couche de crumble et cuire pendant environ 30 minutes à 200°C . Servir chaud ou froid seul ou accompagné d'une salade verte.