



Ajouter  
à ma  
sélection  
ambassadeur

## Mix sans gluten

0

Par *Cathy B.*  
Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :

02 min

Coût :

Bon marché

Difficulté :

Facile

Nombre de personnes :

2

[signaler un problème](#)

### INGREDIENTS

300 g de farine de riz complet    75 g de farine de maïs    75 g d'amidon ou de fécule de maïs    50 g de farine de pois chiche

### PRÉPARATION

Dans un cul de poule, mélanger au fouet les poudres.

Réserver dans une bouteille ou bocal en verre.

A utiliser pour en remplacement de la farine normale pour:

- pâte à tarte, en pâtisserie, en viennoiserie etc...

Pour réaliser ces 500 g de "mix sans gluten", j'ai tout simplement regardé les proportions sur un paquet de mix acheté en GS.

Le prix de revient étant ainsi un peu plus raisonnable et surtout permettant d'ajuster ensuite selon les goûts ..