

Tarte à la patate douce sans gluten et son coulis de framboises (vegan)

Tarte à la patate douce sans gluten et son coulis de framboises



Ingrédients pour 8 personnes :

Pour la tarte :

- 120 g de farine de châtaigne
- 80 g de farine de riz semi-complet
- 75 g de [margarine végétale](#)

- 50 ml d'eau tiède

Pour l'appareil :

- 500 g de patate douce (soit 2 patates douces moyennes)
- 200 g de tofu soyeux
- 100 g de crème de marrons
- 50 g de sucre blond ou complet
- 1 c. à café de vanille liquide ou moulue

Pour le coulis :

- 100 g de framboises décongelées
- 20 g de sucre blond
- 10 g d'eau tiède

Déroulement de la recette :

1. *Préparer l'appareil* : peler les patates douces et les couper en cubes.
2. Les faire cuire à l'eau 30 minutes environ. Elles doivent être tendres.
3. Égoutter et laisser refroidir.
4. Dans un saladier, battre au fouet le tofu soyeux égoutté avec le sucre, la crème de marrons et la vanille.
5. Incorporer les cubes de patates douces et écraser le tout à la fourchette puis bien mélanger, de sorte à obtenir la pâte la plus homogène qui soit (elle restera un peu granuleuse).
6. Préchauffer votre four à 180° (th.6).
7. *Préparer la pâte* : verser tous les ingrédients dans le bol de votre robot. Bien mélanger.
8. Déposer la pâte au centre d'un moule légèrement huilé de 26 cm de diamètre environ.

9. Étaler cette dernière avec la paume de la main et froncer les bords du moule.
10. Bien répartir l'appareil et enfourner 40 minutes.
11. Laisser reposer plusieurs heures à température ambiante.
12. *Préparer le coulis* : verser tous les ingrédients dans une marmite et porter doucement à ébullition en mélangeant régulièrement.
13. Passer le coulis au tamis de sorte à vous débarrasser des petits grains, puis laisser refroidir.
14. Découper la tarte fondante en 8 parts et servir avec un peu de coulis.

[themoneytizer id=13364-16]