

# Tarte aux fraises sans gluten et sa crème pâtissière vegan

Tarte aux fraises, pâte brisée sans  
gluten et crème pâtissière sans  
œufs ni lait



©[Jujube en Cuisine](#)

***Ingrédients pour 6 personnes :***

***Pour la pâte brisée sans gluten :***

- 2 c. à soupe de purée d'amande complète (ou à défaut, de purée d'amande blanche ou de noisette)
- 6 c. à soupe de lait végétal au choix
- 2 c. à soupe d'huile végétale neutre (tournesol ou

pépins de raisin)

- 50 g de sucre blond ou complet
- 50 g de poudre d'amandes
- 200 g de farine de riz complet
- Billes de cuisson/haricots rouges ou blancs

***Pour la crème pâtissière sans œufs ni lait :***

- 1 gousse de vanille
- 400 ml de lait végétal au choix
- 30 g de sucre blond ou complet
- 40 g de féculé de maïs ou d'arrow-root
- 40 g de farine de riz complet
- 1/2 c. à café de curcuma moulu (pour la coloration de la crème – facultatif)

***Pour la garniture :***

- 500 g de fraises



©Au Vert avec Lili

**Déroulement de la recette :**

1. *Préparer la pâte* : préchauffer votre four à 200° (th.6-7).
2. Dans un saladier, diluer à la fourchette la purée

d'amande dans le lait végétal et l'huile.

3. Ajouter le sucre et la poudre d'amandes et bien mélanger à la fourchette.
4. Verser la farine et mélanger le tout à la cuillère en bois dans un premier temps, puis avec les mains, jusqu'à former une boule de pâte.
5. Huiler légèrement un moule à tarte de 24 cm de diamètre et déposer la boule de pâte au milieu.
6. Répartir la pâte dans tout le moule avec les mains, en prenant soin de la faire monter sur les bords, de 2 cm environ.\*
7. Piquer la tarte un peu partout avec une fourchette et bien répartir les billes de cuisson/haricots rouges ou blancs.
8. Enfourner 20 minutes.
9. Bien laisser refroidir à l'air libre avant de retirer les billes de cuisson/haricots rouges ou blancs.
10. *Préparer la crème* : couper la gousse de vanille en deux, dans la longueur, à l'aide d'un couteau puis gratter l'intérieur avec la pointe du couteau pour récupérer les graines. Placer la gousse et les graines dans une casserole avec le lait, puis laisser infuser 5 à 10 minutes avant de retirer la gousse.
11. Dans un saladier, combiner le sucre, la féculé, la farine et le curcuma.
12. Verser la préparation liquide sur les ingrédients secs et mélanger vivement au fouet.
13. Transvaser dans la casserole et replacer sur le feu, à feu moyen, sans jamais cesser de mélanger au fouet, et ce, jusqu'à épaississement de la crème.
14. Lorsque la crème est prise et bien épaisse, verser la préparation dans un bol.
15. Bien laisser refroidir jusqu'à ce que la crème soit bien ferme, voire presque dure à la surface.\*\*
16. Verser la crème dans le bol de votre robot et mixer jusqu'à l'obtention d'une crème plus lisse.\*\*\*
17. Répartir la crème sur votre pâte puis lisser la surface

à la spatule.

18. Placer au réfrigérateur, le temps de découper les fraises.
19. *Garnir la tarte* : couper les fraises en 2, dans le sens de la longueur. Le mieux est de choisir des grosses fraises et d'autres plus petites.
20. Disposer les demi fraises sur la crème pâtissière en les faisant légèrement se chevaucher, en partant de l'extérieur (les fraises les plus grosses) du gâteau pour terminer par le centre (les fraises les plus petites).
21. Placer au cœur de la tarte 3 grosses moitiés de fraises, en position debout. Vous pouvez, si vous le souhaitez, ajouter quelques feuilles de menthe ça et là.
22. Placer au réfrigérateur 1 à 2 heures avant de servir. Vous pouvez également réaliser la tarte la veille pour le lendemain.

### **Notes :**

- \*On peut également étaler la pâte au rouleau et utiliser un cercle pour un résultat plus propre, mais il faut garder en tête que la pâte sans gluten est plus friable et moins malléable, aussi je préfère étaler la pâte directement dans le moule avec les mains.
- \*\*Vous pouvez si vous le souhaitez, placer le bol de crème dans un autre bol plus grand, et dans lequel vous aurez mis un peu d'eau froide (mais pas trop, pour ne pas faire passer d'eau dans la crème !).
- \*\*\*On peut également ajouter un peu moins de fécule et de farine à la préparation (10 g en moins de chaque) et filmer la crème au contact, pour ne pas avoir à passer par l'étape robot. Néanmoins, je préfère la version expliquée plus haut, car elle permet d'obtenir une crème qui se tient bien à la découpe.

**Conservation :** Vous pouvez conserver cette tarte 3 jours au réfrigérateur.



©Au Vert avec Lili

On peut aussi opter pour des tartelettes : c'est super mimi !