

# Tarte à la rhubarbe sans gluten, vegan, sans œuf ni sans lait

Profitons de la tarte à la rhubarbe sans gluten, c'est le moment ! Sa saveur acidulée est délicate, elle permet des associations sucrées, comme salées. Mais c'est encore en tarte ou en compote qu'on la déguste le plus souvent. Vous saviez que dans la rhubarbe seul le pétiole se mange ? Ses feuilles et son rhizome sont toxiques !

## Tarte à la rhubarbe sans gluten et vegan

- [Recette sans gluten](#)
- [Recette sans lait](#)
- [Recette bio](#)



Tarte rhubarbe  
#vegan  
#sans gluten

Cuisine-saine.fr

Pour 6 personnes  
Temps de préparation : 30 min  
Temps de cuisson : 30 min

## Ingrédients

- 1 pâte [sucrée sans gluten vegan](#)
- 120 g de poudre d'amande
- 60 g de purée de pistache
- 60 g de sucre de canne blond
- 1 CS de fécule de pomme de terre
- 20 g d'huile de coco
- 1 pincée de sel
- 400 g de rhubarbe
- 100 g de sucre de canne blond
- 200 g d'eau
- Gelée de fruits
- 1 CS de pistaches concassées

1. Pour réaliser la tarte à la rhubarbe sans gluten, étalez votre [pâte sucrée](#) entre deux feuilles de papier sulfurisé et disposez-la dans votre moule.
2. Mélangez la poudre d'amande avec la purée de pistache et le sucre. Délayez la fécule de pomme de terre dans 30 ml d'eau et ajoutez-la. Ajoutez l'huile de coco et une pincée de sel. Mélangez et répartissez sur la pâte sucrée.
3. Préchauffez votre four à 180° C ou thermostat 6.
4. Épluchez la rhubarbe, et coupez-la en lamelles de 0.5 cm dans le sens de la longueur. Coupez ensuite les lamelles à la taille de votre moule. C'est plus simple quand le moule est carré ou rectangle.
5. Faites chauffer le sucre et l'eau dans une casserole. A petits bouillons, faites confire les lamelles de rhubarbe pendant 3 minutes environ, elles doivent être tendres mais ne pas se déliter.
6. Disposez-les sur votre tarte. Enfournez pour 30 minutes.
7. A la sortie du four, passez de la gelée de fruits au pinceau pour donner un aspect brillant à la tarte et saupoudrez de pistaches concassées.
8. A déguster tiède ou froid.



Le conseil de Karen

[Clafouti à la rhubarbe](#)

[Confiture de rhubarbe](#)

[Crumble de rhubarbe](#)

[Crème de rhubarbe](#)

[Glace à la rhubarbe](#)

[Tarte à la rhubarbe meringuée](#)