



Gâteau aux tomates vertes

Préparation 25 MIN

Cuisson 1 H 10 MIN

Portions 12

Ingrédients

- 375 ml (1 1/2 tasse) de sucre
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- 500 ml (2 tasses) de tomates vertes coupées en cubes
- 125 ml (1/2 tasse) de raisins secs
- 750 ml (3 tasses) de farine tout usage non blanchie
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte
- 180 ml (3/4 tasse) d'huile végétale
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 2 oeufs

Glaçage

- 125 g (4 oz) de fromage à la crème, ramolli
- 125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé, ramolli
- 500 ml (2 tasses) de sucre à glacer tamisé
- 1 ml (1/4 c. à thé) d'extrait de vanille

Préparation

1. Dans un bol, saupoudrer la moitié du sucre et le sel sur les tomates. Laisser reposer 15 minutes. Au mélangeur, réduire en purée lisse. Ajouter les raisins et réserver.
2. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer un moule à charnière de 20 cm (8 po). Tapisser le fond de papier parchemin.
3. Dans un bol, mélanger la farine et la poudre à pâte. Réserver.
4. Dans un autre bol, fouetter l'huile, le reste du sucre et la vanille au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter les oeufs, un à la fois, en mélangeant jusqu'à ce que ce soit lisse. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs en alternant avec le mélange de tomates.
5. Répartir la pâte dans le moule. Cuire au four environ 1 h 10 ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
6. Laisser tiédir. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Glaçage

7. Dans un bol, crémer le fromage, le beurre, le sucre et la vanille au batteur électrique jusqu'à ce que la texture soit crémeuse.
8. Glacer le gâteau.