

Retour à : [Pain aux tomates vertes](#)

Pain aux tomates vertes

Recette de : l'm nuts too..



(0)

Ajoutée aux favoris de 4 chef(s)

Prêt en : **1 heure 20 minutes**

Photo de : Eva

J'ai grandi pensant que ce délice était un pain au zucchini, jusqu'au jour où on m'a appris que c'était en fait des tomates vertes.

Ingrédients

Donne: **2 pains (20 portions)**

- 2 tasses de tomates vertes, hachées
- 2 tasses de sucre
- 1 ½ tasse de noix de Grenoble hachées
- 1 tasse d'huile de canola
- 2 œufs
- 1 c. à soupe d'extrait de vanille
- 1 c. à thé de sel
- 3 tasses de farine tout usage
- 1 c. à soupe de cannelle moulue
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé de poudre à pâte

Méthode de préparation

Préparation : 20 minutes | Cuisson : 1 heure

1. Préchauffer le four à 350°F (175°C). Graisser et fariner 2 moules à pain de 5 x 9 po.
2. Dans un grand bol, combiner les tomates, le sucre, les noix, l'huile, les œufs, la vanille et le sel. Dans un autre bol, combiner la farine, la cannelle, le bicarbonate de soude et la poudre à pâte; incorporer au mélange précédent en brassant juste assez pour tout combiner. Transférer dans les moules.
3. Cuire au four jusqu'à ce qu'un cure-dents qu'on insère au centre des pains en ressorte propre, environ 1 heure. Laisser reposer 10 minutes dans les moules avant de transférer sur une grille pour refroidissement complet.

Nutrition

- Énergie 316 calories
- Matières grasses 17.6 g
- Cholestérol 21 mg
- Sodium 195 mg
- Glucides 36.8 g
- Fibres 1.5 g
- Protéines 4.1 g

Recette fournie par : Allrecipés

Dernière mise à jour : 11 sept. 2017

Droits réservés à 2017 Allrecipés.com, Inc.