Gâteau chocolat & tomate sans beurre

Ingrédients pour un moule de 24 cm :

- 3 tomates bien mûres (soit environ 250 g de purée de tomate au final)
- 150 g de chocolat noir à pâtisser
- 2 cuillères à soupe de cacao non sucré
- 100 g de farine
- 80 g de sucre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de fleur de sel
- 4 œufs
- 125 ml de lait de coco ou crème liquide

Préparation :

Faites fondre le chocolat au micro-ondes 1 minute et gardez en 2 cuillères à soupe pour mettre sur le gâteau
Coupez les tomates et mixez-les au blender avec le lait de coco.
Dans un bol, mélangez la farine, le cacao, la levure et la fleur de sel.
Fouettez le sucre, la vanille, et les œufs jusqu'à ce que l'ensemble soit bien mousseux et plein d'air.
Ajoutez-y la tomate mixée, mélangez.
Ajoutez le chocolat refroidi au mélange.
Enfin, ajoutez les ingrédients secs, mélangez juste ce qu'il faut.
Versez dans un moule de 24 cm et enfournez à 180° C pour 35 minutes.

http://philomavie.blogspot.com