

GÂTEAU AUX TOMATES VERTES

Gâteau:

1 1/2 tasse de sucre
1/4 c. à thé de sel
2 tasses de tomates vertes coupées en cubes
1/2 tasse de raisins secs
3 tasses de farine tout usage non blanchie
1 c. à soupe de poudre à pâte
3/4 tasse d'huile végétale
1 c. à thé d'extrait de vanille
2 œufs

Glaçage:

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

-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.

-Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350 °F. Beurrer un moule à charnière de 20 cm (8 po). Tapisser le fond de papier parchemin.

-Dans un bol, mélanger la farine et la poudre à pâte. Réserver.

-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.

-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.

-Laisser tiédir. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Glaçage:

-Dans un bol, crémiser le fromage, le beurre, le sucre et la vanille au batteur électrique jusqu'à ce que la texture soit crémeuse.

-Glacer le gâteau.