

Gâteau aux tomates vertes

Bedon Gourmand

Ingrédients

Gâteau

- 2 tasses de tomates vertes
- 1 1/2 tasse de sucre
- 3 tasses de farine tout usage
- 1/2 tasse de cerises au marasquin
- 1/2 tasse de raisins secs
- 1 tasse d'huile végétale
- 1 1/4 c. à thé de bicarbonate de soude
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé de sel
- 3 oeufs
- 1 c. à thé d'essence de vanille

Glaçage

- 1 paquet de 250g de fromage à la crème
- 1/2 tasse de beurre non salé
- 2 tasses de sucre à glacer
- 1 c. à thé d'essence de vanille

Préparation

1. Préchauffer le four à 350F (180C).
2. Dans un grand bol, mélanger ensemble l'huile, le sucre, les oeufs et l'essence de vanille.
3. Hacher finement les tomates vertes et les cerises au marasquin. Mélanger à l'aide d'une cuillère de bois et incorporer les raisins secs.
4. Dans un autre bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel. Ajouter ce mélange au premier et mélanger de nouveau.
5. Verser la pâte dans un moule couronne antiadhésif de 4 tasses (1L).
6. Cuire la gâteau de 45 à 60 minutes (60 minutes pour moi) ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré en ressorte propre.

Glaçage:

1. Battre ensemble le fromage à la crème et le beurre. Bien mélanger.
2. Ajouter le sucre à glacer et l'essence de vanille.. Bien mélanger et glacer le gâteau.

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 45 à 60 minutes

Portions: 10

Source: [Recettes du Québec](#)