



PAIN AUX TOMATES VERTES

INGRÉDIENTS

- 1 t. de beurre fondu ou d'huile d'olive, au goût
- 1 ¼ t. de sucre (sucre blanc et cassonade à parts égales)
- 3 gros œufs
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- ½ c. à thé d'essence d'amande
- 2 ½-3 t. de tomates vertes hachées
- ¾ t. de dattes hachées ou de raisins secs
- 1 ¾ t. de farine non blanchie
- 1 ¼ t. de poudre d'amande
- ¼ t. de graines de chia
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de soda
- ½ c. à thé de sel
- 1 c. à thé de cannelle
- 1 c. à thé de gingembre moulu
- 1 c. à thé de cardamome moulu

Cette recette de notre cru faites avec des tomates La Pasquale donne un pain haut en saveur qui se congèle très bien.

PRÉPARATION

1. Bien mélanger l'huile et le sucre, puis ajouter les œufs, l'essence de vanille et d'amande, les tomates hachées et les dattes. Bien battre après chaque addition.
2. Déposer sur la pâte la farine suivie de tous les ingrédients restants; mélanger sommairement ces ingrédients secs à la farine, puis incorporer ce mélange d'ingrédients secs à la pâte mouillée. Bien mélanger.
3. Répartir la pâte également dans deux moules à pain préalablement beurrés et enfarinés.
4. Cuire dans un four préchauffé à 350 °F, 25 minutes, puis diminuer la température à 325 °F et poursuivre la cuisson 30 à 40 minutes de plus.
5. Laisser tiédir les gâteaux dans les moules environ 10 minutes, puis démouler et laisser refroidir complètement sur un treillis à gâteau.