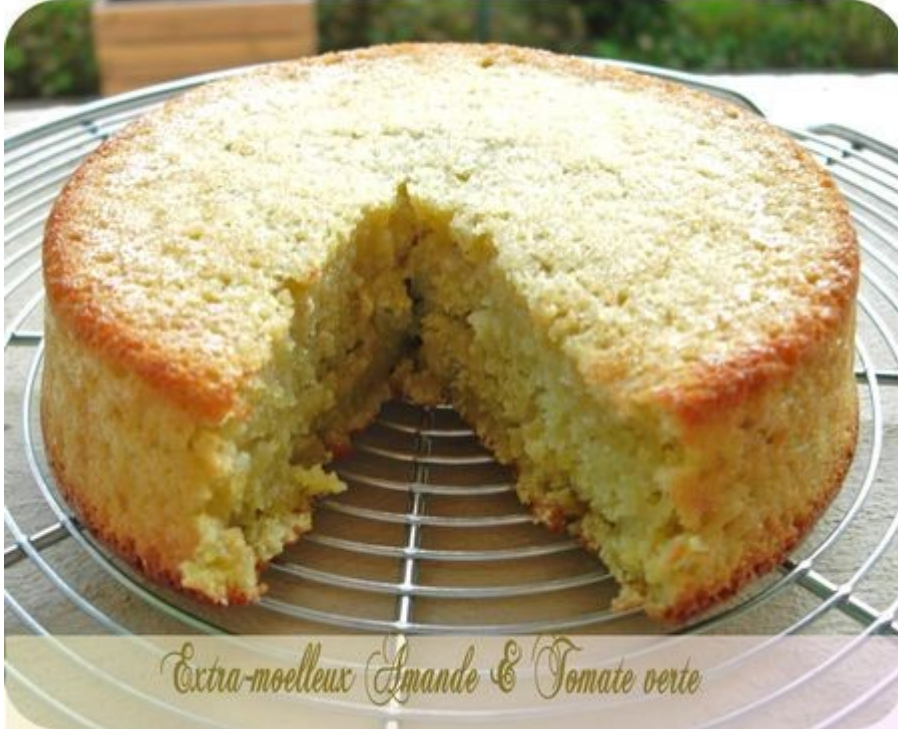


Cuisine et
dépendances

Extra-moelleux Amande & Tomate verte



Étrange recette que ce gâteau trouvé sur le blog de [Sab](#). C'est une bonne idée pour recycler les tomates vertes de fin de saison qui ne mûriront plus. Et en plus, c'est bon ! Le gâteau est très moelleux, le goût est très savoureux, avec un bon goût d'amande. Peu d'ingrédients sont nécessaires : un œuf seulement, un peu de sucre, de farine, de poudre d'amandes et d'amaretto pour relever le tout et le tour est joué !

Ingrédients (pour un moule à cake) :

- 2 tasses de tomate verte mixée (j'ai pris comme référence la demi-cup de 125 ml)
- 1.5 tasse de sucre
- 1 tasse de poudre d'amandes
- 1 tasse de farine
- 1 œuf
- 20 ml d'amaretto

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Mixer rapidement les tomates vertes, sans enlever leur peau.

Mélanger ensemble tous les ingrédients

Verser la préparation dans un moule à manqué. Enfourner et laisser cuire pendant 40 min.

Déguster tiède ou froid.

Le 15 Octobre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/10/15/19208772.html>