

# Gâteau aux tomates & épices:

## *Ingrédients :*

- 2 ou trois tomates
- 150 gr de farine
- 30 gr de poudre d'amande
- 1 c à s de poudre à lever
- 2 œufs
- 150 gr de sucre + saupoudrage
- 15 cl de crème liquide entière
- 2 c à c de gingembre en poudre
- 1 c à c de cardamome verte



## *Les étapes :*

- Peler les tomates. Les couper en 6 et les épépiner.
- Mettre les quartiers de tomates dans une passoire, les saupoudrer de sucre et les laisser dégorger une quinzaine de minutes.
- Bien secouer la passoire afin d'éliminer toute l'eau de végétation.
- Préchauffer le four à T6 (180° C)
- Dans un récipient, mélanger la farine, la poudre d'amande et la poudre à lever.
- Dans un autre récipient, battre les œufs avec le sucre. Ajouter les épices puis la crème liquide. Bien mélanger. Incorporer la farine / poudre d'amande / poudre à lever.
- Beurrer et saupoudrer de sucre le moule. Répartir la pâte. Disposer les quartiers de tomate à la surface. Saupoudrer d'un peu de sucre.
- Enfourner et cuire 35 à 40 minutes.

Source : <https://www.altergusto.fr/2011/09/22/gateau-tomates-epices/>