

Recettes de cuisine

[Beans du dimanche matin](#)
[Chili Con Carne](#)
[Super Sauce à spaguetti](#)
[Hoummos et tahini](#)
[Fish & Chips](#)
[Muffins aux tomates vertes](#)
[Salade de choux de style traditionnelle St-Hub](#)
[Salade de patates de style "Loaded"](#)
[Patates au four à la Clarisse](#)
[Osso Bucco à la Milanaise\(version simplifiée\)](#)
[Noix épicées](#)
[Cuisson au fumoir](#)
[Ceviche de Pescados](#)

Ébénisterie

[Pièces et autres réalisations diverses en bois](#)
[Outils et jigs](#)

Muffins aux tomates vertes



Ingrédients

- 3 tasses de farine tout usage
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 1/4 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé de sel
- 1 tasse d'huile végétale
- 2 tasses de sucre
- 3 oeufs
- 2 tasses de tomates vertes non pelées et hachées finement
- 1 c. à table d'essence de vanille
- 1/2 tasse de raisins secs
- 1/2 tasse de canneberges séchées

1. Préchauffer le four à 350F
2. Dans un bol, tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel.
3. Dans un autre bol (ou au robot), battre l'huile le sucre et les oeufs. Ajouter l'essence de vanille.
4. Ajouter les ingrédients secs en alternance avec les tomates.
5. Incorporer les raisins secs et les canneberges. (Pour éviter qu'ils ne collent ensemble, un petit truc consiste en les enfariner auparavant avec un peu de farine de la recette)
6. Verser la préparation dans des moules à gâteau en papier (modèle grand) qu'on a déposé dans un moule métallique approprié.
7. Cuire environ 30 minutes.
8. Les muffins se gardent très bien au congélateur.
9. A la fin de la saison chaude, on peut préparer à l'avance dans des sacs de plastique, des tomates vertes déjà coupées et mesurées pour cette délicieuse recette.