

Chausson aux tomates vertes



Ingrédients :

- Tomates vertes
 - Sucre ou cassonade
 - Fécule de maïs
- (facultatif : vanille , gingembre)

- 3 tasses de tomates vertes coupées en petits dés + 1 demi-tasse de sucre (ou cassonade).
- Laisser mijoter ce mélange sur feu doux pendant 30-45 minutes.
- Ajouter 2 c. à café de fécule de maïs + 1 c. à café de vanille*.
- Mettre ce mélange entre 2 couches de pâtes feuilletée ou brisée (façon chausson). Dorer la pâte et laisser cuire pendant 30 minutes environ à four moyen.

* option sans vanille testée et résultat tout à fait satisfaisant. Possibilité aussi d'ajouter du gingembre.