

Gâteau nantais

Le gâteau nantais

Recette livrée par M. Ryngel - restaurant Villa Mon Rêve

Information pratique

Ustensile

1 moule de 22 cm de diamètre et 5 à 6 cm de hauteur

Ingrédients

Pour 6 parts

- 150 gr de sucre en poudre
- (15 gr de sucre vanille - facultatif)
- 125 gr de beurre demi-sel (ou 50/50)
- 100 gr d'amandes en poudre
- 40 gr de farine
- 3 œufs
-
- Glaçage
- 6 cl de rhum brun (3 x 2 cl) (environ)
- 50 gr de sucre glace

Préparation et cuisson

1. Fouetter énergiquement le beurre mou (en pommade) avec le sucre.
2. Ajouter les amandes, puis incorporer les œufs 1 par 1.
3. Bien mélanger jusqu'à ce que le sucre soit fondu.
4. Puis y ajouter à la spatule, la farine tamisée - sans trop mélanger - et 2 cl de rhum.
5. Beurrer largement, ou mieux, tapisser le moule à gâteau de papier beurre, y verser la préparation et cuire le gâteau à 170°-180° pendant 40 à 45 minutes.
6. Démouler le gâteau en laissant la partie supérieure en dessous et sitôt sorti du four arroser avec 2 cl de rhum.
7. Quand le gâteau est froid, mélanger 2 cl de rhum environ avec le sucre glace (pour obtenir une consistance fluide) et napper avec ce glaçage à l'aide d'une spatule.

Conseil : manger le gâteau nantais le lendemain, il sera meilleur.

•