

Fantaisie autour du gâteau nantais

Ustensile

6 petits moules (style tartelettes)

Ingrédients

Pour 6 parts

- 150 gr de sucre en poudre
- (15 gr de sucre vanillé)
- 125 gr de beurre demi-sel (ou 50/50)
- 100 gr d'amandes en poudre (70 gr poudre d'amandes + 30 gr de poudre de noisettes)
- 40 gr de farine
- 3 œufs
-
- Glaçage
- 6 cl de rhum brun (3 x 2 cl) remplacé par du limoncello
- 50 gr de sucre glace (fondant blanc avec quelques gouttes d'arôme citron)

Préparation et cuisson

1. Fouetter énergiquement le beurre mou (en pommade) avec le sucre.
2. Ajouter les poudres (amandes+ noisettes), 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 limoncello
5. Beurrer largement, les moules individuels, y verser la préparation et cuire le gâteau à 170°-180° pendant 40 à 45 minutes suivant votre four
6. Démouler le gâteau en laissant la partie supérieure en dessous et sitôt sorti du four arroser avec 2 cl de limoncello
7. Quand le gâteau est froid, faites fondre le fondant blanc et aromatisez le de citron
8. Etalez, puis à l'aide d'une spatule trempée dans l'eau très chaude, égalisez le fondant

Conseil : dégustez le gâteau le lendemain, il sera meilleur.

•