

Gâteau Nantais

Ingrédients :

- 150g de sucre
- 125g de beurre demi sel mou
- 100g de poudre d'amandes
- 3 œufs entiers
- 40g de farine
- 75g de sucre glace
- 9 cuillères à soupe de rhum dont 3 pour le glaçage

Étapes :

- 1) Préchauffez le four à th. 5 (170°C)
- 2) Dans un saladier, versez le sucre
- 3) Ajoutez le beurre (mou) et fouettez vivement
- 4) Incorporez la poudre d'amandes
- 5) Battez les œufs un à un à la fourchette dans un bol puis incorporez les dans le saladier
- 6) Ajoutez la farine et 2 cuillères à soupe de rhum (10cl) et battre le mélange
- 7) Versez la pâte dans un moule à tarte ou un moule à manqué, garni de papier sulfurisé (ou bien beurré)
- 8) Enfournez le gâteau au four pendant 45min
- 9) A la sortie du gâteau, l'arrosez avec 4 cuillères de rhum (10cl)
- 10) Quand le gâteau est froid, on fait le glaçage
 - a. Mélangez 75g de sucre glace avec 3 cuillères de rhum (10cl)
 - b. Nappez-en en surface à l'aide d'une spatule ou un couteau
 - c. Laissez figer

*Conseil : ce gâteau ne se consomme pas avant 1 ou 2 jours après sa préparation
Il se conserve 2 à 3 semaines dans un film alimentaire*

