

Gâteau Nantais

Pour 4 personnes:

Tendre, parfumé et généreux, ce « Gâteau Nantais » à tout pour plaire. On le reconnaît à sa forme ronde nappé d'un glaçage blanc. Facile à préparer chez soi, cette spécialité nantaise est aussi proposée par de nombreux artisans locaux. Un gâteau de voyage que les marins emportaient, plaçaient en soule, mangeaient au fur et à mesure du voyage.

200g de sucre – 200g de beurre ½ sel – 4 œufs – 50g de farine – 150 g de poudre d'amande

½ paquet de levure – 15 cl de rhum (en 3 fois) – 50 g de sucre glace.

Fouettez énergiquement le beurre mou (en pommade) avec le sucre. Ajoutez la poudre d'amande et la farine tamisée. Incorporez les œufs un par un en mélangeant bien entre chaque. Ajoutez la levure et 5 cl de rhum. Beurrez le moule, y verser la pâte et faire cuire à four chaud (th 5° – 170-180°) 30 min environ. Le gâteau se bombe à la cuisson et doit avoir une belle couleur blonde. Sitôt sorti du four, démoulez le gâteau en le retournant puis arrosez-le uniformément avec 5 cl de rhum. Quand le gâteau est froid, mélangez 5 cl de rhum avec le sucre glace et nappez le avec le glaçage. Si vous pouvez attendre, le gâteau sera meilleur le lendemain !!!

