

Le gâteau nantais

Pour 6 à 8 Personnes

*200g de sucre - 200g de beurre salé - 4 œufs - 50 g de farine - 150g de poudre d'amandes - 1/2
paquet de levure - 15 cl de rhum
- 50 g de sucre glace.*

Foiettez énergiquement le beurre mou (en pommade) avec le sucre. Ajoutez la poudre d'amandes et la farine tamisée. Incorporez les œufs un à un en mélangeant bien entre chaque. Ajoutez la levure et 5 cl de rhum. Beurrez un moule, y verser la pâte et faire cuire au four chaud (th 5 -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 uniformément avec 5 cl de rhum. Quand le gâteau est froid, mélangez 5 cl de rhum avec le sucre glace et nappez le avec ce glaçage

