

Le Gâteau Nantais

Ingrédients

Pour le biscuit :

150 g de sucre de canne

125 g de beurre $\frac{1}{2}$ sel

125 g d'amandes en poudre

40 g de farine

1/2 sachet de levure chimique

3 oeufs

8 cl de rhum ambré (soit 8 cuillères à soupe)

Pour le glaçage :

100 g de sucre glace

3 cl de rhum ambré (3 cuillères à soupe)

Battre le beurre ramolli avec le sucre,

Ajouter les amandes, la farine tamisée, la levure et les œufs un à un, y ajouter 4 cl de rhum, bien mélanger.

Mettre dans un moule à manquer préalablement beurré et saupoudré de farine.

Mettre au four 40 à 45 mn à 170° (surveiller la cuisson en baissant éventuellement le thermostat car il doit être blond).

Au sortir du four l'enduire de 4 cl de rhum.

(On peut le napper de gelée d'abricots)

Le glacer avec le sucre glace mélangé à 3 cl de rhum.

Pour que le glaçage soit brillant, il est conseillé de le remettre au four quelques minutes.

Il est meilleur à déguster 2 à 3 jours plus tard.

Bon appétit !