

LE GATEAU NANTAIS

Ingrédients (pour 6 personnes):

- 150 g de sucre.
- 125 g de beurre mou.
- 100 g d'amandes en poudre.
- 40 g de farine.
- 3oeufs.
- 4 cuillerées à soupe de rhum.
- 2 cuillerées à soupe de rhum (glaçage).
- 50 g de sucre glace (glaçage).

- Tourner le beurre en mousse avec le sucre (2 à 3 min).
- Ajouter la poudre d'amandes.
- Battre les œufs à la fourchette dans un bol et incorporer à la préparation petit à petit.
- Terminer par la farine, puis deux cuillerées à soupe de rhum.
- Verser dans un moule beurré (25 cm).
- Faire cuire 45 min (four préchauffé : thermostat 5 ou 170°).
- Démouler et arroser dès la sortie du four avec 2 cuillerées à soupe de rhum et 2 cuillerées d'eau.
- Quand le gâteau est froid, faire le glaçage : mélanger le sucre glace avec le rhum et étaler sur le gâteau.
- Servir frais (ne pas mettre au réfrigérateur).