



Gâteau Nantais

Pour 6 personnes :

- 150 gr de sucre en poudre
- 15 gr de sucre vanillé (facultatif)
- 125 gr de beurre demi-sel
- 100 gr d'amandes en poudre
- 40 gr de farine
- 3 œufs
- 6 cl de rhum brun (environ)
- 50 gr de sucre glace

Préparation : env 10 mn, Cuisson : env 40 à 45 mn (à adapter selon votre four).

Fouetter énergiquement le beurre mou (en pommade) avec le sucre. Ajouter les amandes, puis incorporer les œufs 1 par 1. Bien mélanger jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Puis y ajouter à la spatule, la farine tamisée - sans trop mélanger - et 2 cl de rhum. Beurrer largement, ou mieux, tapisser le moule à gâteau (moule à manqué de 22 cm de diamètre) de papier beurre, y verser la préparation et cuire le gâteau à 170°-180° pendant 40 à 45 minutes. Démouler le gâteau en laissant la partie supérieure en dessous et sitôt sorti du four arroser avec 2 cl de rhum. Quand le gâteau est froid, mélanger 2 cl de rhum environ avec le sucre glace (pour obtenir une consistance fluide) et napper avec ce glaçage à l'aide d'une spatule.

Conseil : manger le gâteau nantais le lendemain, il sera meilleur (s'il en reste!)

Bon appétit !

Recette livrée par M. Ryngel du restaurant Villa Mon Rêve et disponible sur le site www.nantestourisme.com