



# Le Gâteau Nantais

Temps préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 40 mn

Ingrédients : 6 personnes

- 125g de sucre fin
- 125g de poudre d'amandes
- 125g de beurre demi-sel
- 3 oeufs à température ambiante
- 1/2 c.à café de vanille en poudre
- 40g de farine
- 40ml de Rhum ambré (20ml pour la préparation et 20ml pour imprégner le gâteau à la sortie du four)
- Glaçage : 100g de sucre glace + 15ml de rhum ambré

Matériel : 1 moule à manqué 20cm.

## PREPARATION

Préchauffer le four Th 170°C / Chaleur tournante.

- 1 - Mélanger énergiquement le beurre mou avec le sucre : le mélange doit un peu blanchir.
- 2 - Ajouter la poudre d'amandes, les oeufs préalablement fouettés et le rhum.
- 3 - Enfin, ajouter délicatement la farine. Ne pas trop travailler la pâte.
- 4 - Beurrer largement le moule à manqué. Verser la préparation.

**CUISSON** : Mettre au four Th 170°C Chaleur tournante pour 40 à 45 mn. Le Gâteau Nantais monte peu. En fin de cuisson, il doit être bien doré.

Dès la sortie du four, attendre 5 mn puis retourner le gâteau sur une grille et l'imprégner à cet instant avec 20ml de rhum.

**Glaçage** : Quand le gâteau est froid, préparer le glaçage. Mélanger le sucre glace en versant le rhum doucement : le glaçage doit avoir une consistance épaisse (*comme une crème fraîche*). Napper le gâteau avec une spatule uniquement sur le dessus. Laisser sécher.

*Conseils Jardin-des-gourmands.com* : Ce gâteau est meilleur dans les jours qui suivent : recouvrez-le d'une cloche en verre et éloignez les gourmands ! Pour les enfants, vous pouvez remplacer l'alcool par du citron ou de la fleur d'oranger.

*Pour réaliser des Gâteaux Nantais individuels, vous pouvez utiliser des moules à tartelettes.*