



GÂTEAU NANTAIS

Ingrédients

150 gr de sucre	125 gr de beurre
40 gr de farine de blé	100 gr d'amandes en poudre
100 gr de sucre glace	3 œufs
5 cl de rhum	

Préparation de la recette

- Sortir le beurre du réfrigérateur 1 heure avant. Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un grand bol, fouetter le beurre et le sucre en poudre. Ajouter les œufs, la poudre d'amandes, la farine et 2 cl de rhum. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.
- Verser la préparation dans un moule beurré et fariné.
- Enfourner 35 à 45 minutes en surveillant la cuisson : planter un couteau, la lame doit ressortir sèche.
- Démouler le gâteau et le laisser refroidir complètement.
- Le glaçage : fouetter le sucre glace avec 3 cl de rhum. Nappez le gâteau de glaçage et laisser sécher.

P.S. Ce gâteau nantais est encore meilleur le lendemain.