

Le Gâteau Nantais

Ingrédients

:

- 200 g de sucre
- 150 g de beurre
- 60 g de farine
- 190 g de poudre d'amande
- 3 œufs
- 50 g de rhum (2/3 brun, 1/3 blanc)

La préparation

Etonnant mais vrai, le gâteau nantais sera meilleur préparé la veille pour le lendemain !

Recouvrez-le d'un film alimentaire après sa fabrication et éloignez les gourmands trop pressés.

- 1 - Mélanger le beurre et le sucre
- 2 - Le beurre blanchi, ajouter la farine et la poudre d'amandes
- 3 - Une fois le mélange bien homogène, verser les œufs un par un
- 4 - Ajouter le rhum
- 5 - Verser dans un moule de 26 cm beurré et fariné et cuire 30 minutes à 185°
- 6 - Attendre 30 minutes et recouvrir d'un glaçage, mélange tiédi de sucre glace et de rhum.