



## Mon gâteau nantais

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 30 min.

### Ingrédients

Beurre demi-sel, mou : 125 g  
Sucre en poudre : 125 g  
Oeufs : 3  
Poudre d'amandes : 125  
Farine : 40 g

Rhum brun : 4 cl (= 40 g)  
Sucre glace : 100 g

*Beurre, sucre et farine pour le moule*

### Matériel

un moule rond de 22 cm  
un batteur  
une balance ménagère



### Réalisation > la préparation

1. Fouetter longuement au batteur le beurre demi-sel mou avec le sucre en poudre, au moins 5 minutes.
2. Ajouter un à un chaque oeuf et battre entre chaque.
3. Ajouter la poudre d'amandes et la farine puis battre encore.
4. Préchauffer le four à 175°C et ajouter 2 cl de rhum (brun ou ambré) dans la pâte, bien mélanger une dernière fois.
5. Beurrer, fariner et sucrer le fond et les côtés du moule, puis verser la pâte.
6. Enfourner pour 30 minutes.
7. A la sortie du four, laisser tiédir le gâteau avant de réaliser un sirop composé d'1 cl de rhum et 4 cl d'eau et de l'en napper.
8. Quand le gâteau est complètement froid, le démouler, et le garnir d'un glaçage constitué du sucre glace additionné d'1 cl de rhum et 1 cl d'eau.
9. Si c'est possible, attendre le lendemain pour le déguster ! (supplice...)

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)