

LE GATEAU NANTAIS

Le gâteau nantais est caractéristique de la pâtisserie du début du siècle. C'est un heureux mariage de sucre, d'amandes, de beurre et de rhum des Antilles ; un dessert moelleux aux parfums exotiques.

Ingrédients (pour 4 ou 6 parts)

- 150 g de sucre en poudre
- 15 g de sucre vanillé (facultatif)
- 125 g de beurre – une pincée de sel
- 100 g d'amandes en poudre
- 40 g de farine
- 3 œufs
- environ 10 cl de rhum environ

Pour le glaçage :

- 150 g de sucre glace
- un peu de blanc d'œuf
- 1 petite cuillère à soupe de rhum

Préparation et cuisson

- 1 - Fouetter énergiquement le beurre mou (en pommade) avec le sucre
- 2 - Ajouter les amandes en poudre puis incorporer les œufs 1 à 1
- 3 - Bien mélanger jusqu'à ce que le sucre soit fondu
- 4 - Puis ajouter à la spatule, la farine – sans trop mélanger – et 4 cl de rhum
- 5 - Beurrer largement et fariner un moule à gâteau, y verser la préparation et cuire le gâteau à 170° pendant 40 mn environ.
- 6 - Démouler le gâteau en laissant la partie supérieure en dessous et sitôt sorti du four arroser avec 5 à 6 cl de rhum
- 7 - Quand le gâteau est froid, faire le glaçage

Ustensile

1 moule de 22 cm de diamètre et 5 à 6 cm de hauteur.

Merci beaucoup Annie