

Le Gâteau Nantais

8 personnes



Préparation : 20 min - Cuisson : 40 min

Moule utilisé : Moule rond de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

Ingrédients

*Base du gâteau :

-3 œufs

-150g de sucre

-40g de farine

(ou de maïzena pour une version sans gluten)

-100g de poudre d'amandes

-120g de beurre demi-sel pommade

-le jus d'1/2 citron et le zeste du citron

-20g + 10g de Rhum brun de qualité

*Glaçage :

-100g de sucre glace

-15g de Rhum brun de qualité

Réalisation

1. Préchauffer le four à 170°C et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
2. Crémiser le beurre pommade avec 150g de sucre.
3. Ajouter la poudre d'amandes et lisser. Quand le mélange est lisse ajouter les œufs légèrement battus, petit à petit, puis le jus du 1/2 citron, le zeste râpé et les 20g du Rhum.
4. Incorporer la farine à la spatule et lisser l'appareil.
5. Verser dans le moule et enfourner 40 min.
6. Démouler, imbiber des 10g de Rhum restant au pinceau et laisser complètement refroidir.
7. Pour le glaçage : fouetter le sucre glace avec le Rhum et lisser.
8. Si besoin de détendre ajouter 1cs de lait ou d'eau.
9. Napper sur le gâteau refroidi à l'aide d'une spatule coudée et réserver au frais jusqu'à dégustation.

Les délices à Belle