

# Gâteau Nantais

<http://www.uneplacepourledessert.com>

## Préparation



Simple et rapide à réaliser, ce gâteau moelleux est fondant en bouche avec une saveur d'amandes et aromatisé au Rhum...

Préparation : 15 minutes

Four : 170 °C

Cuisson : 30-40 minutes

Gâteau 12 personnes

## Ingrédients (Gâteau de 20 cm)

### Appareil

125 g de beurre pommade  
150 g de sucre en poudre  
1 pincée de sel  
100 g de poudre d'amandes  
40 g de farine  
3 oeufs entiers  
3 cl de Rhum (blanc ou brun)

### Glaçage

100 g de sucre glace  
3 cl de Rhum blanc

## Réalisation



Préparer vos ingrédients. Beurrer et fariner un moule à manqué diamètre 20 cm et placer le au réfrigérateur. Fouetter au batteur électrique le beurre pommade avec le sucre et le sel. Ajouter la poudre d'amandes et continuer de mélanger au batteur à faible vitesse.

Battre les trois oeufs dans un saladier et ajouter les oeufs au mélange précédent. Continuer de mélanger au batteur.



A la spatule, incorporer la farine délicatement ainsi que le Rhum

<http://www.uneplacepourledessert.com>

## Montage et cuisson



Verser la préparation dans le moule à manqué beurré et fariné

Cuire 30 à 40 minutes dans le four préchauffé à 170°.

A la sortie du four, démouler le gâteau sur une grille en laissant la partie supérieure en dessous.



Après refroidissement, préparer un glaçage à consistance liquide avec le sucre glace et le Rhum. Couvrir le gâteau de nappage.



Déguster... Miam !