

# Le gâteau nantais

## recette de Michèle

### Ingrédients :

- 130 g de sucre en poudre + 1 sachet de sucre vanillé
- 125 g de beurre 1/2 sel
- 125 g de poudre d'amandes
- 30 g de farine
- 3 œufs
- 5 cl de rhum brun



§§§§§§§§§§§§§§§§§§

- 1/ Travailler le beurre et les sucres
- 2/ Ajouter la poudre d'amandes
- 3/ Incorporer les 3 œufs 1 par 1
- 4/ Ajouter la farine et la moitié du rhum
- 5/ Cuire le tout dans un moule à manqué beurré à 170°-180° pendant 40 à 45 mn
- 6/ Sitôt sorti du four, arroser avec le reste du rhum

Quand le gâteau est froid, il est possible (et vraiment bon ! ) de le glacer en mélangeant 2cl de rhum (et oui, encore!) avec 50g de sucre glace que l'on étale finement à la surface du gâteau..

Conseil : manger ce gâteau nantais le lendemain, il sera meilleur.

Bonne dégustation