

Recette Gâteau nantais

par Sophie Carretero, responsable restauration du Grand T

Ingrédients pour 6 personnes:

- 150g de sucre
- 125g de beurre mou (salé)
- 100g de poudre d'amandes
- 40g de farine de riz
- 3 œufs
- 4 cuillères à soupe de rhum
- 5g de levure

Glaçage:

- 50g de sucre glace
- Rhum

Tourner le beurre en mousse avec le sucre (2 à 3 minutes).

Ajouter la poudre d'amandes, puis intégrer les œufs un par un.

Ajouter la farine de riz et la levure et rajouter le rhum.

Bien battre.

Verser dans un moule beurré de 25cm.

Faire cuire 45 minutes (vérifier en fonction de la puissance du four) dans un four préchauffé au thermostat 5 (ou 170°).

Quand le gâteau est froid, faire le glaçage : mélanger le sucre glace avec le rhum puis lisser au pinceau sur le gâteau.

Surtout ne pas mettre au réfrigérateur, c'est un gâteau qui est meilleur le lendemain, il vieillit bien.

Bonne dégustation !

