



Gâteau nantais

Ingredients

125g de beurre demi-sel mou
130g de sucre glace
100g de poudre d'amande
3 oeufs
40g de farine
30g de rhum ambré

Glaçage

80g de sucre glace
10g de crème liquide entière
10g de rhum ambré

Étape de la recette

- Pour un moule ou cercle de 18 cm -

Préchauffer le four à 180°C

Fouetter ensemble le beurre et le sucre glace

Ajouter la poudre d'amande en continuant de fouetter

Incorporer les oeufs un par un

Lorsque les oeufs sont bien incorporés, verser la farine et mélanger

Pour finir mettre le rhum

Enfourner pendant environ 40 minutes

Laisser refroidir

Glaçage

Mélanger ensemble le sucre glace, la crème liquide et le rhum

Napper le gâteau