



GATEAU NANTAIS



Pour un moule à manqué de 20cm de diamètre : 40g de farine, 150g+50g de sucre semoule, 100g de poudre d'amande, 150g d'œufs, 120g de beurre demi-sel pommade, le jus d'un citron et 10cl de bon rhum.

Préchauffer le four à 170°/180° chaleur tournante. Crémier le beurre pommade avec 150g de sucre, ajouter la poudre d'amande. Quand le mélange est lisse ajouter les œufs légèrement battus petit à petit puis la moitié du jus de citron, le zeste râpé et le moitié du rhum. Incorporer la farine à la maryse et lisser l'appareil. Verser dans le moule beurré et enfourner pendant 35/40 min.

Le glaçage du livre : faire bouillir 20cl d'eau 5cl de rhum 50g de sucre et 1/2 jus de citron, napper le gâteau dès la sortie du four.

Le glaçage plus traditionnel : mélanger 2 cl de rhum avec environ 50g de sucre glace pour obtenir une consistance fluide et napper le gâteau complètement refroidi avec ce glaçage à l'aide d'une spatule.

Le glaçage alternatif : 1/2 jus de citron, QS de sucre glace. Fouetter le sucre glace dans un saladier en ajoutant petit à petit le jus de citron. Glacer la surface du gâteau et le passer une petite minute à four préchauffé à 240° chaleur tournante.

Ce gâteau est meilleur dégusté le lendemain.

