

GÂTEAU NANTAIS AU RHUM



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 3 œufs
- Beurre 1/2 sel (ou doux) 125g
- Amandes 125g
- Sucre blanc (ou vanillé) en poudre 125g
- Farine blanche ou maïzena 40g
- Rhum ambré de cuisine 15g (= l'équivalent d'un petit bouchon)

Pour le glaçage :

- Sucre glace 100g
- Rhum brun de cuisine 10g
- Eau 10g

Astuces :

- Remplacer une partie du sucre par du sucre vanillé.
- Remplacer le rhum par la même quantité de jus de citron jaune, d'eau ou d'eau de fleur d'oranger.

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 30 minutes
Pour un gâteau de 20-23 cm (ou 4 tartelettes de 10cm)

1. Préchauffer le four à **160°C**.
2. **Mixer** finement les amandes.
3. Faire **fondre** le beurre au bain-marie ou au micro-ondes.
4. Dans un **saladier** : fouetter les œufs avec le sucre.
5. Ajouter le beurre fondu et le rhum et mélanger.
6. Ajouter la farine ou la maïzena et la poudre d'amandes et bien mélanger pour éviter les grumeaux.
7. **Verser** la préparation dans des moules à tartelettes ou un plat à tarte et enfourner pendant **30 minutes** (le temps de cuisson peut varier selon les fours).
8. À la sortie du four, bien **laisser refroidir**.
9. Au dernier moment, réaliser le **glaçage** en mélangeant le sucre glace, le rhum et l'eau. Si le glaçage est trop liquide, rajouter de l'eau petit à petit. Le verser sur le(s) gâteau(x) nantais et attendre que le glaçage durcisse avant de déguster.



@Recettes100faim.fr