

GATEAU NANTAIS

220 gr de sucre en poudre
185 gr de beurre
210 gr de poudre d'amandes
60 gr de farine
5 œufs entiers
3 verres à liqueur de rhum
1 pincée de sel
sucre glace

Travailler le beurre ramolli et le sucre

Ajouter la poudre d'amandes puis battre les œufs à la fourchette. Les incorporer petit à petit.

Terminer par la farine et un verre de rhum. Tapisser un moule de papier d'aluminium. Faire cuire à four modéré environ 45 minutes.

Sitôt que le gâteau est sorti du four, le démouler et l'imbiber avec le deuxième verre de rhum.

Laisser refroidir le gâteau. Quand il est bien froid, faire le glaçage.

Glaçage: mélanger environ 5 cuillerées à soupe de sucre glace avec le troisième verre de rhum.

Augmenter ou diminuer cette quantité, selon la consistance du glaçage.