

GATEAU NANTAIS



Ingrédients pour 6 personnes :

150 g de sucre

125 g de beurre pommade

100 g d'amandes en poudre

3 œufs

40 g de farine

1 cs de rhum (facultatif)

1 cc d'extrait de vanille (facultatif)

- Préchauffer le four à 180°C (Th 6).
- Au robot, fouetter le sucre et le beurre pommade, puis ajouter la poudre d'amandes.
- Toujours en fouettant incorporer les œufs un à un, puis la farine, le rhum et la vanille.
- Poursuivre le mélange jusqu'à obtenir un mélange aérien (3-4 minutes).
- Verser dans un moule à manqué préalablement beurré.
- Faites cuire 25 minutes en couvrant à mi cuisson avec un papier aluminium pour que la coloration ne soit pas trop forte.

Pour le gâteau de la photo les proportions ont été doublées.