

## GATEAU A LA MODE DE NANTES

100g de poudre d'amandes  
150 g de sucre glace  
10 cl de Rhum  
150g de sucre en poudre  
40 g de farine  
125g de beurre mou  
4 œufs

Préparation 20 mn  
Cuisson : 40 mn (th 6)  
Moule 22 cm de diamètre

Chauffez le four à 180°

Tapissez le fond du moule d'un disque de papier sulfurisé

Dans le bol d'un robot, mettez le sucre en poudre et le beurre et mélangez pour obtenir un mélange mousseux puis, toujours en fouettant, incorporez peu à peu la farine, la poudre d'amandes, 2 cuillères à soupe de rhum, les œufs et une petite pincée de sel.

Versez la pâte dans le moule, enfournez pour 40 mn environ

Vérifiez la cuisson, la lame du couteau doit ressortir à peine humide.

Démoulez le gâteau

Mélangez 2 cuillerées à soupe de rhum avec la même quantité d'eau et badigeonnez le gâteau encore chaud au pinceau, laissez refroidir.

Dans un bol, mélangez le sucre glace avec le reste du rhum pour obtenir un glaçage épais. Etalez-le sur le gâteau à l'aide d'une spatule, puis laissez sécher le glaçage à température ambiante au moins 1 heure avant de servir.

Personnellement je le prépare la veille.

Pour le gâteau des « Anniversaires » j'avais doublé les proportions.

CHRISS