



## Gâteau nantais

### Ingredients

125g de beurre demi-sel mou  
130g de sucre glace  
100g de poudre d'amande  
3 oeufs  
40g de farine  
30g de rhum ambré

### Glaçage

80g de sucre glace  
10g de crème liquide entière  
10g de rhum ambré

### Étape de la recette

- Pour un moule ou cercle de 18 cm -

Préchauffer le four à 180°C

Fouetter ensemble le beurre et le sucre glace

Ajouter la poudre d'amande en continuant de fouetter

Incorporer les oeufs un par un

Lorsque les oeufs sont bien incorporés, verser la farine et mélanger

Pour finir mettre le rhum

Enfourner pendant environ 40 minutes

Laisser refroidir

### Glaçage

Mélanger ensemble le sucre glace, la crème liquide et le rhum

Napper le gâteau