

GÂTEAU NANTAIS
(Recette de Valentin TAMIC, pâtissier de l'Atlantide 1874)

Ingrédients :

300 g de beurre
250 g de vergeoise
80 g de farine tamisée type 55
200 g de poudre d'amandes
6 œufs
9 cl de rhum blanc
250 g de sucre glace
13 cl d'eau

Mettre le beurre à ramollir durant une bonne heure et lui incorporer ensuite vivement la vergeoise à l'aide d'une spatule. Faire chauffer votre four à 190°. Une fois votre beurre ramolli, lui ajouter la farine et la poudre d'amandes, puis les œufs un à un, jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse. Verser celle-ci dans un moule à manqué beurré et fariné, de 26 cm de diamètre. Pour plus de faciliter, vous pouvez également mettre tous les ingrédients directement dans la cuve d'un robot ménager type Magimix, et le faire tourner par à-coups jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

Cuire au four à 180° durant 30 minutes.

Faire un sirop avec 100 g de sucre cristallisé et 10 cl d'eau que vous portez à ébullition. Laisser refroidir. Ajouter 8 cl de rhum blanc.

Puncher le gâteau refroidi avec le sirop et le mettre au frais pendant 1/2 heure.

Le glacer ensuite à la spatule avec un nappage fait d'un mélange de 250 g de sucre glace, 3 cl d'eau et 1 cl (*soit 10 g*) de rhum blanc. Si le glaçage n'est pas assez souple, ajouter un peu d'eau froide pour le détendre.

Laisser ce gâteau reposer pendant au moins 24 heures à température ambiante et le servir en portion. Vous pouvez éventuellement accompagner ce gâteau d'un sorbet noix de coco ou ananas. Ce gâteau se conserve très bien à température ambiante pendant 4 à 5 jours.

NB : si vous trouvez cette recette du Gâteau nantais trop riche (*c'est quand même plus de 500 calories aux 100 g*), vous pouvez essayer de faire celle plus traditionnelle que je vous propose également ci-dessous.