

GÂTEAU NANTAIS **(Version traditionnelle)**

Ingrédients pour 1 gâteau de 26 cm de diamètre :

300 g de poudre d'amandes
300 g de sucre cristallisé
100 g de farine tamisée T55
30 g de sucre vanillé
6 œufs
2 cuillères à soupe de rhum brun
1 ou 2 cl de rhum blanc
250 g de sucre glace
3 ou 4 cl d'eau

Faire chauffer votre four à 190°.

Ensuite, mettre tous les ingrédients dans la cuve d'un robot ménager type Magimix équipé du couteau inox. Faire tourner jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Verser le tout dans un moule à manqué de 26 cm de diamètre, type gastroflex. Mettre à cuire au four ramené à 180° durant une demi-heure environ en surveillant bien la cuisson à l'aide d'une aiguille qui doit ressortir sèche quand le gâteau nantais est cuit.

Pendant la cuisson du gâteau, ou la veille, faire un sirop avec 100 g de sucre cristallisé et 10 cl d'eau que vous porterez à ébullition. Laisser refroidir. Ajouter 8 cl de rhum brun.

Démouler le gâteau nantais sur une grille et le laisser refroidir à l'envers. Le puncher ensuite avec le sirop et le mettre au frais pendant 1/2 heure.

Mélanger les 250 g de sucre glace avec les 3 ou 4 cl d'eau et les 1 ou 2 cl de rhum blanc, jusqu'à obtenir une pâte souple. Rajouter un peu d'eau si nécessaire. Retourner le gâteau nantais punché et le napper de cette pâte à l'aide d'une spatule inox plate.

Réserver sur un plat à tarte et attendre jusqu'au lendemain, si vous le pouvez ... Ce gâteau se conserve facilement 4 à 5 jours à température ambiante.

Comme toutes les recettes, celle-ci peut être adaptée à votre goût en remplaçant par exemple la poudre d'amandes par de la poudre de noisettes, et le sucre cristallisé par de la vergeoise brune ...