

Gâteau amandes et rhum, façon nantaise



Une recette rapide et simplissime... le beurre frais pourra être remplacé par du beurre demi-sel pour un goût plus nantais.

Ingrédients

150 grammes de sucre
125 grammes de beurre
100 grammes d'amandes en poudre
40 grammes de farine
1 pincée de sel
3 œufs entiers
45 ml de rhum ambré

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire fondre le beurre et le travailler avec le sucre et la pincée de sel jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
3. Ajouter les amandes en poudre. Bien mélanger.
4. Monter les œufs en neige, puis les rajouter au mélange précédent, avec les jaunes d'œufs, la farine et 30 ml de rhum ambré.
5. Placer dans un moule beurré et fariné.
6. Enfourner pendant une demi-heure.
7. A la sortie du four, verser les 15 ml restants de rhum sur le gâteau encore chaud.

Bon appétit!