



L'Atelier
du
Bec
Sucré &



Atelier Gâteau nantais



- 50 g de sucre en poudre
- 42 g de beurre doux mou
- 33 g d'amandes en poudre
- 1 œuf entier
- 7 g de farine T45
- Imbibage : 4 cuillérées à soupe de rhum brun Négrita et 1 cuillérée à soupe d'eau
- Glaçage : 2 cuillérées à soupe de rhum brun Négrita + 80 g de sucre glace

Allumer le four à 170 °, chaleur tournante.

Si vous travaillez avec un moule traditionnel, badigeonner le moule au beurre fondu avec un pinceau ou graisser à la bombe.

Crémer le beurre pommade avec le sucre avec une spatule dure.

Ajouter la poudre d'amandes, puis l'œuf. Lorsque le mélange est bien homogène, ajouter la farine.

Verser dans le moule et cuire jusqu'à légère coloration (environ 20 minutes).

Pendant la cuisson :

Ponchage : dans un verre, mélanger le rhum brun et l'eau.

Glaçage : diluer le sucre glace avec le rhum blanc dans un petit cul de poule

À la sortie du four, verser le ponchage rhum brun-eau sur le gâteau tout doucement avec une grande cuiller.

Verser le glaçage sur le gâteau, tirer au pinceau.

Repasser 30 secondes au four encore allumé, cela va aider le glaçage à durcir.

Réserver au frais ou à température ambiante.

NB : Pour un grand gâteau, multiplier les quantités par 3.