

## GATEAU

## NANTAIS

Inventé vers 1820 par un maître fouacier de la Cité des Ducs, le **gâteau nantais** est inscrit dans la tradition pâtisnière de la ville. A l'époque, les quais de la Fosse ou l'île Feydeau accueillent les délices des Antilles : sucre de canne, rhum ambré, vanille bourbon.

### Ingrédients



1. 125 g de beurre demi-sel ramolli.
2. 150 g de sucre en poudre de canne.
3. 125 g d'amandes en poudre.
4. 3 œufs.
5. 40 g de farine.
6. ½ sachet de levure chimique.
7. 10 cl de rhum brun (1/3, 1/3, 1/3).
8. 3 cuil. à s. de confiture d'abricot.
9. 100 g de sucre glace

### Préparation

- ✚ Mélanger le beurre ½ sel ramolli avec le sucre.
- ✚ Ajouter la poudre d'amande et mélanger.
- ✚ Battre les œufs en omelette et les incorporer à la pâte.
- ✚ Bien mélanger.
- ✚ Ajouter la farine et la levure chimique.
- ✚ Verser 1/3 du rhum ambré.
- ✚ Verser la préparation dans un moule de 22 cm de diamètre.

### Cuisson

- ✚ Thermostat à 180°C.
- ✚ Temps de cuisson entre 40 à 45 mn.
- ✚ Imbiber le gâteau une fois cuit d'1/3 de rhum à la sortie du four.

### Glaçage

- ✚ Chauffer la confiture d'abricot pour la rendre liquide.
- ✚ Badigeonner le dessus du gâteau avec la confiture. La confiture a pour rôle de mieux adhérer le glaçage.
- ✚ Mélanger le sucre glace et les 1/3 restant de rhum. Le glaçage doit avoir une consistance un peu épaisse.
- ✚ Étaler uniformément le glaçage sur le gâteau.
- ✚ Passer quelques secondes sous le grille du four pour unifier et rendre le glaçage plus lisse.