



DOMAINE DU  
**bois joly**



*la recette De notre chef*

## Gâteau Nantais

Le gâteau nantais est caractéristique de la pâtisserie du début du siècle. Heureux mariage de sucre, d'amandes, de beurre et de rhum des Antilles, c'est un dessert moelleux au parfum d'exotisme.

### *Ingédients :*

1 moule de 22 cm de diamètre et 5 à 6 cm de hauteur,  
150 g de sucre en poudre (15 g de sucre vanillé facultatif),  
125 g de beurre (1/2 sel),  
100 g d'amandes en poudre,  
40 g de farine,  
5 œufs,  
30 cl de rhum brun,  
50 g de sucre glace.



### Préparation et cuisson :

A froid, fouettez énergiquement le beurre ramolli avec le sucre, ajoutez les amandes, puis incorporez les œufs un à un, bien mélangez jusqu'à ce que le sucre soit fondu.

Ajoutez, à l'aide d'une spatule, la farine tamisée avec 10 cl de rhum.

Beurrez largement le moule, versez-y la préparation et cuire le gâteau à 170-180° pendant 40 à 45 mn.

Le gâteau se bombe à la cuisson et doit avoir une belle couleur blonde. Sitôt sorti du four, démouler le gâteau en le retournant, puis arroser uniformément avec 10 cl de rhum. Quand le gâteau est froid, mélanger 10 cl de rhum avec le sucre glace et napper ce glaçage à l'aide d'une spatule.