Gâteau nantais



**150g de sucre**
**125g de beurre demi-sel à température ambiante**
**100g d'amandes en poudre**
**3 oeufs**
**40g de farine**
**2 petits verres à liqueur de rhum brun**

**glaçage :**

**5 cuillères à soupe de sucre glace tamisée**

**1 cuillère à soupe de rhum brun**

Préchauffer le four à 180°C.

mélanger le sucre avec le beurre, ajouter un par un les œufs et la poudre d’amandes et terminer par la farine. Verser dans la pâte un petit verre de rhum.

*Mettre du papier sulfurisé dans un moule à manqué, verser la pâte dans le moule et mettre à cuire 40 mn environ.*

Lorsque le gâteau est cuit le retourner sur une grille et verser le 2ème verre de rhum sur le gâteau encore chaud.

Le laisser refroidir complétement .

*Préparer le glaçage avec les 5 cuillères à soupe de sucre glace et le rhum. Napper le gâteau avec ce glaçage.*