

# LE GÂTEAU NANTAIS AROMATISÉ AU RHUM DE BENOÎT CHAIGNEAU

*une recette de Jérémie Bousseau*

## INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

### GÂTEAU NANTAIS

- Sucre en poudre : 150 g
- Beurre demi-sel : 150 g
- Amandes en poudre : 100 g
- Farine : 40 g
- Œufs : 3 pièces
- Spiced Rhum 5 - 5 Distiloir : 2 cl

### GLAÇAGE

- Spiced Rhum 5 - 5 Distiloir : 4 cl
- Sucre glace : 180 g



## RÉALISATION

### La veille – possibilité

#### APPAREIL À GÂTEAUX NANTAIS

- Mettre le beurre à tempérer.
- Fouetter le beurre mou avec le sucre.
- Ajouter les amandes en poudre.
- Incorporer les œufs battus.
- Ajouter la farine tamisée, sans trop mélanger.
- Ajouter le rhum.

### Le jour du repas

#### POUR LA MISE EN CUISSON

- Beurrer un moule en silicone à mignardises de 3 cm de diamètre.
- Verser la préparation.
- Faire cuire le gâteau à 180 °C pendant 12 à 15 min selon la coloration.
- Dès la sortie du four, imbiber les gâteaux encore tout chauds de 2 cl de rhum à l'aide d'un pinceau.
- Laisser refroidir.
- Démouler, en les retournant délicatement.

#### GLAÇAGE

- Mélanger le reste de rhum avec le sucre glace.
- Répartir sur le dessus des mignardises.
- Servir dans la journée.

Partagez vos réalisations  
sur Instagram avec : #adbalamaison

 [annedebretagne.laplainesurmer](https://www.instagram.com/annedebretagne.laplainesurmer)