

Gâteau nantais au rhum

RECETTE

www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



20 minutes



40 minutes



6 personnes

INGRÉDIENTS

- 125 g de sucre de canne
- 125 g de beurre* demi-sel
- 125 g d'amandes* complètes
- 10 g de sucre glace
- 5 cl de rhum blanc
- 40 g de farine de riz
- 15 g de sucre vanillé
- 3 œufs*

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Moudre les amandes complètes à l'aide d'un blender.
3. Dans un cul-de-poule, travailler le beurre demi-sel en pommade.
4. Ajouter le sucre en poudre et le sucre vanillé, puis mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.
5. Incorporer les œufs un à un tout en fouettant la pâte, puis ajouter la poudre d'amandes et mélanger.
6. Ajouter la farine à la préparation, puis le rhum. Mélanger de nouveau jusqu'à obtenir une pâte à gâteau bien homogène.
7. Beurrer et fariner un moule à cake, y verser la pâte à gâteau et enfourner à 180°C pendant 40 minutes.
8. Démouler le gâteau sur une grille, le laisser refroidir et déguster !

Fenouil Sargé
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

Fenouil Université
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

Fenouil République
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

Fenouil Atlantides
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
4-6 avenue d'Hauouza
02 85 29 29 69

Fenouil Antarès
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Rond-point d'Antarès
02 43 78 93 82