

# Gâteau nantais au rhum

## RECETTE

[www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://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'Haouza  
02 85 29 29 69

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