 le Nantais

 **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**Le gâteau :**
**- 125 g de beurre ½ sel mou**
**- 125 g de sucre (vanillé maison pour moi)**
**- 3 œufs**
**- 125 g de poudre d'amande**
**- 40 g de farine
Le nappage :**
**- 3 càc de confiture d'abricot** **- 2 càs de rhum
Le glaçage :**
**- 60 g de sucre glace** **- 2 càs de rhum**

**1 moule à manqué de 20 cm de diamètre beurré et fariné si non en silicone**
**Préchauffage du four à 200°C (Chaleur tournante)**

**Le gâteau :**
Travailler au fouet le beurre très mou et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Ajouter les œufs un par un en fouettant entre chaque.
Incorporer la poudre d'amande. Ajouter enfin la farine et l'intégrer rapidement.
Verser la pâte dans le moule. Enfourner pour 20 minutes.
Attendre quelques minutes puis démouler le gâteau et le déposer sur le plat de service.
**Le nappage :**Filtrer la confiture pour enlever les morceaux. En faire chauffer trois cuillerées à café pour qu'elle soit bien fluide.
Mélanger la confiture avec le rhum et napper le gâteau encore chaud de ce mélange.
Laisser bien refroidir.
**Le glaçage :**
Mettre le sucre glace dans une tasse et y ajouter le rhum petit à petit.
Verser le glaçage sur le dessus du gâteau et l'étaler sans le faire couler sur les bords.
Laisser durcir.
Conserver au frais, mais le remettre à température ambiante avant de le servir.