

RÉALISATION : Pour un moule de 20cm de diamètre :

3 œufs à température ambiante bien sûr !
125g de beurre demi-sel très mou
150g de sucre en poudre
125g de poudre d'amandes
40g de farine
20g de rhum brun (Negrita) pour la pâte
40g de rhum brun pour arroser le gâteau
15 g de rhum brun pour le glaçage
40g de sucre glace et 10g de rhum (pour le glaçage)

Préchauffez le four à 180° chaleur tournante.
Beurrez et farinez votre moule

Dans la cuve de votre batteur fouettez longuement à vitesse max les 125g de beurre demi-sel très mou avec le sucre en poudre. Le mélange doit bien blanchir et devenir crémeux (5 bonnes minutes au moins).

Ajoutez ensuite les 3 œufs un à un , en fouettant bien à chaque fois, puis les 20g de rhum. Versez la poudre d'amande et fouettez un peu pour l'incorporer.
Ajoutez enfin les 40g de farine et fouettez à peine (on mélange toujours très peu à partir du moment où l'on incorpore la farine).

Versez la pâte dans le moule, et enfournez pour environ 45mn (ce gâteau ne lèvera quasiment pas durant la cuisson, c'est normal). Il doit être vraiment bien doré !
Démoulez-le sur une grille à la sortie du four, laissez-le à l'envers, et laissez bien refroidir (c'est à ce moment-là que l'on arrose avec les 40g de rhum.

Lorsque le gâteau est froid, mélangez les 40g de sucre glace et les 15g de rhum , et versez doucement ce glaçage sur le gâteau, afin d'en recouvrir uniquement le dessus (aidez-vous d'une spatule). Laissez figer et mettre au réfrigérateur pour le déguster le lendemain si l'on a la patience d'attendre. Ce gâteau est réputé pour être bien meilleur le lendemain (comme tous les gâteaux en fait...), mais il est déjà magnifique le jour même !

Il est également connu pour sa longue conservation : il paraît qu'on peut le conserver jusqu'à un mois, bien emballé au frais.