



Gâteau Nantais

Mettez dans une terrine une livre de farine, faites un trou au milieu et mettez-y une demi-livre de sucre en poudre, un quart de beurre et cent grammes d'amandes auxquelles on a enlevé la peau et que l'on a hachées fin et pilées; ajoutez aussi la moitié d'un zeste de citron haché et quatre oeufs entiers, puis mélanger le tout.

Cette pâte doit être assez ferme; étendez-la avec le rouleau à pâte de l'épaisseur d'**un sou** et , avec un verre ordinaire ou un coupe-pâte, découpez de petits ronds. Enfin mettez sur chacun des ronds des amandes hachées; saupoudrez de sucre et mettez à feu doux.

Cuisson : 12 minutes dans un four préchauffé à 180°.