

## Namandier



Pour aujourd'hui je vous propose la dernière recette que j'ai faite pour le thème des galettes des rois, le namandier, une pâtisserie très simple et très rapide à réaliser ! Un délicieux gâteau juste fait d'une crème d'amandes, pour ceux qui adore la frangipane, la crème d'amande dans les galettes de rois cette gourmandise est faite pour vous ! Un délicieux gâteau bien savoureux qui a énormément plus (en particulier à mon père 😊). Vous pouvez servir ce gâteau avec du sirop d'érable, du caramel et un truc que j'ai testé avec c'est du sirop de noisettes (vraiment déééélicieux !) ou le manger tel quel, ce que j'ai fait aussi ! ^^ J'ai repris la recette de Mathilde du blog "[Mathilde en cuisine](#)" mais j'y ai ajouté quelques petits trucs pour encore plus de saveur !

### Pour 6 personnes

#### Ingrédients:

200g de poudre d'amandes

200g de sucre

100g de beurre fondu

4 oeufs

1c. à soupe de rhum

1/2c. à café d'extrait d'amande amère

#### Préparation:

Préchauffez le four à 200°C (th.7).

Dans un saladier, mélangez ensemble tous les ingrédients.

Versez dans un moule carré préalablement cheminé de papier sulfurisé (choisissez un moule carré pas trop grand de façon à ce que le gâteau ne soit pas trop plat).

Enfournez le namandier pour 20 à 25min. Laissez refroidir avant de démouler. Dégustez tiède ou froid.