

## **Namandier gourmand**

### Ingrédients

pour le namandier

200 gr d'amandes en poudre

200 gr de sucre

4 oeuf

100 gr de beurre fondu

100 gr de pépites de chocolat

pour la ganache

80 gr de chocolat au lait

80 gr de crème pâtissière épaisse

Mélanger tous les ingrédients du namandier et verser dans un moule à fond de tarte beurré et fariné

Cuire four chaud 200° à surveiller

Démouler la gâteau sur le plat de service

Préparer la ganache en faisant fondre le chocolat y ajouter la crème et lisser avec une spatule

Verser la ganache dans le creux du namandier

Laisser prendre



<http://atablecheznatt.canalblog.com>