

NAPOLITAIN

Pour les couches de biscuit:

250 g de farine

150 g de beurre doux

120 g de sucre en poudre

4 oeufs à température ambiante

5 cl de lait à température ambiante

1 cuillère à soupe rase de levure chimique

1 cuillère à café rase de vanille moulue ou d'extrait de vanille liquide

1 belle cuillère à soupe de cacao en poudre non sucré

Pour la ganache:

100 g de chocolat noir corsé

8 cl de crème liquide

1 cuillère à soupe de rhum (facultatif)

Pour le glaçage:

Sucre glace

Eau

Vermicelles en chocolat

1/ Préparer les couches de biscuits:

Préchauffer le four à 180° (therm 6).

Faire fondre le beurre coupé en petits morceaux au bain-marie et laisser tiédir.

Dans un saladier, fouetter les oeufs entiers avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et double de volume.

Ajouter le beurre fondu et mélanger.

Ajouter le lait petit à petit et mélanger.

Ajouter la levure et la farine tamisée et mélanger.

Séparer la pâte: verser 1/3 dans un saladier et ajouter le cacao en poudre. Mélanger.

Dans les 2/3 restant, ajouter la vanille et mélanger.

Verser la préparation à la vanille dans le moule graissé et fariné et faire cuire 20/25 minutes. Démouler sur une grille et laisser refroidir.

Laver et sécher le moule et renouveler l'opération avec la pâte au cacao en diminuant le temps de cuisson puisque le biscuit sera moins épais (15 minutes devraient suffire).

Démouler sur une grille et laisser refroidir.

2/ Préparer la ganache:

Casser le chocolat en petits morceaux ou le râper dans un grand bol.

Porter la crème liquide à ébullition dans une petite casserole.

Verser la crème bouillante sur le chocolat en remuant avec un fouet pour obtenir une crème bien lisse.

Ajouter le rhum.

Laisser refroidir à température ambiante en mélangeant de temps en temps. Elle doit épaissir un peu mais pas durcir.

3/ Monter le gâteau:

A l'aide d'un grand couteau, couper la génoise à la vanille en 2 dans le sens de la hauteur.

Déposer un rectangle de génoise vanille sur un grand plat.

Verser la moitié de la ganache au chocolat et lisser avec une spatule en veillant à ne pas la faire déborder sur les côtés.

Recouvrir du rectangle de génoise au chocolat en appuyant doucement.

Verser le reste de ganache au chocolat et lisser.

Recouvrir avec le dernier rectangle de génoise vanille.

4/ Le glaçage:

Verser le sucre glace dans un petit bol (environ 3 cuillères à soupe).

Ajouter un tout petit peu d'eau (à peine une cuillère à café) et mélanger.

On doit obtenir une texture crémeuse, ni trop liquide ni trop épaisse (ajouter un peu d'eau si nécessaire).

Recouvrir le gâteau du glaçage en lissant avec une spatule du centre vers les bords (en prenant toujours soin de ne pas déborder).

Parsemer généreusement de vermicelles en chocolat.

Laisser le Napolitain au frais pendant 2 heures environ.

Avant la dégustation, sortir le gâteau et à l'aide d'un couteau bien tranchant, découper proprement les bords pour avoir des rectangles bien réguliers.