

## Napolitain



### Pour 8 personnes

Préparation : 50 minutes

Cuisson : 30 minutes + 5 minutes pour la ganache

#### Biscuit vanille :

- 150 g de farine
- 125 g de sucre semoule
- 130 g de beurre à température ambiante
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé ou 1 c à soupe de sucre vanillé maison

#### Biscuit au cacao :

- 25 g de cacao en poudre non sucré
- 2 œufs
- 60 g de farine
- 30 g de fécule de pommes de terre ou Maïzena
- 125 g de sucre semoule
- 100 g de beurre

#### Ganache au chocolat :

- 200 g de chocolat (voire plutôt 180 g)
- 10 cl de crème liquide (8 cl si on prend l'option 180 g de chocolat)

#### Pour imbiber les deux biscuits :

- 1 petite tasse de café

#### Glaçage :

- Sucre glace (environ 180 g)
- Eau

#### Déco :

- Paillettes en chocolat

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Préparez le biscuit à la vanille : Travaillez le beurre à la spatule pour le ramollir (consistance pommade). Ajoutez le sucre semoule et le sucre vanillé. Mélangez afin d'obtenir une consistance crémeuse. Séparez les blancs de jaunes. Ajoutez les jaunes un à un au mélange beurre/sucres et mélangez à l'aide d'un fouet. Incorporez la farine. Le mélange sera un peu dur à travailler donc n'hésitez pas à reprendre la spatule. Montez les blancs en neige. Incorporez-les progressivement, un tiers pour détendre la pâte et le reste en suite en mélangeant de bas en haut.

Tapissez un moule carré de papier sulfurisé (pas besoin pour le silicone). Versez-y la pâte.

Glissez au four pour 20 minutes. *Dans la recette d'origine, il était indiqué 35 minutes, donc à vérifier en fonction de votre four.*

Laissez refroidir sur une grille.

Préparez le gâteau au cacao : Séparez les blancs des jaunes. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajoutez le beurre fondu, le cacao, la farine et la fécule (ou Maïzena) tamisées. Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige. Tapissez le moule carré de papier sulfurisé et versez-y la pâte.

Glissez au four pour 10 minutes à 180° C (160° C pour moi).

Laissez refroidir sur une grille.

Préparez la ganache au chocolat : Faites bouillir la crème liquide.

Hachez le chocolat. Versez la crème, attendez quelques secondes et mélangez.

Montage : Vous avez le choix soit le faire dans le moule comme dans la recette d'origine ou sans le moule comme moi (à vous de voir).

Coupez la biscuit à la vanille en deux dans l'épaisseur. Pour obtenir deux parties relativement égales et si vous avez du mal à couper bien droit avec un couteau surtout si le biscuit n'est pas très épais comme ici, utilisez cette technique qui fonctionne assez bien chez moi.

Faites une entaille au couteau aux quatre coins du biscuit. Passez un fil assez long dans les entailles puis faites un nœud en tirant légèrement à l'horizontal vers vous.

Si vous prenez l'option du montage sans moule, placez-le sur un plateau et non sur l'assiette de service comme moi car j'ai dû déplacer mon gâteau deux fois. Une fois pour l'égaliser sur les côtés et le couper en parts et une autre fois pour remettre les parts sur le plat de service.

Placez une moitié de biscuit sur le support de votre choix (plateau, planche à découper...). Badigeonnez-le de café avec un pinceau. Recouvrez la surface avec de la ganache au chocolat (une bonne couche). Placez le biscuit au cacao en pressant légèrement. Imbibez de nouveau de café. Recouvrez d'une autre couche de ganache au chocolat. Pour finir, placez la deuxième moitié de biscuit à la vanille et imbibe-le aussi de café.

Préparez le glaçage : Prenez la quantité de sucre glace désirée et ajoutez-lui progressivement de l'eau jusqu'à obtenir une pâte crémeuse pas trop liquide.

Étalez le glaçage sur le gâteau et parsemez de paillettes au chocolat.

Placez au réfrigérateur 30 minutes le temps que le glaçage durcisse un peu.

Égalisez les bords à l'aide d'un grand couteau bien aiguisé trempé dans de l'eau tiède.

Coupez ensuite le gâteau en parts égales en nettoyant votre couteau à l'eau tiède à chaque découpe. Je vous conseille de faire des petites parts.

Réservez au réfrigérateur dans une boîte hermétique de préférence.

Sortez les parts de napolitain 15 minutes avant de déguster.