

# Napolitain

*Pour 8 personnes*

*Préparation : 40 min – Cuisson : 40 min*

## Ustensiles spécifiques :

- 2 saladiers
- 1 robot
- 1 casserole
- 1 spatule
- 1 cadre rectangulaire (+/- 19 x 16cm)
- Papier aluminium
- 1 plaque allant au four



[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Ingrédients :

### Pour le gâteau :

- 250g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 200g de sucre blond
- 200g de beurre fondu
- 4 œufs
- 1cs d'extrait de vanille liquide
- 1cs de cacao en poudre
- 1 pincée de sel

### Pour la ganache :

- 150g de chocolat noir
- 12cl de crème liquide entière

### Pour le glaçage :

- 100g de sucre glace
- 2cs de crème liquide entière
- 1cs d'eau

### Pour la décoration :

- Vermicelles en chocolat

## Réalisation :

### **\*Pour le gâteau :**

- Dans le bol du robot, fouetter les œufs, le sucre et la pincée de sel.
- Ajouter le beurre fondu, puis la farine et la levure et bien mélanger.
- Diviser la pâte en 2/3 - 1/3 (sachant que 1/3 = +/- 260g).
- Dans la plus grande partie ajouter la vanille et dans l'autre, le cacao en poudre. Bien mélanger.
- Faire cuire chaque pâte dans le moule choisi. Pour ma part, j'ai utilisé un cadre rectangulaire réglable posé sur une plaque de cuisson recouverte de papier aluminium.
- Enfourner au four préchauffé à 180°C pour 12 minutes.
- Démouler les gâteaux sur une grille et les laisser refroidir totalement.

### **\*Pour la ganache :**

- Faire chauffer la crème liquide dans une casserole. Eteindre le feu puis ajouter le chocolat noir. Bien mélanger à la spatule jusqu'à ce que la ganache soit bien lisse et homogène. Laisser refroidir.

### **\*Pour le glaçage :**

- Mélanger le sucre glace et la crème. Si besoin ajouter un peu d'eau. La préparation doit être bien lisse. Réserver jusqu'à utilisation.

### **\*Pour le montage :**

- Si besoin avant le montage, couper les bords du gâteau afin qu'ils soient bien nets et pour que le gâteau soit beau.
- Déposer dans le plat de service un premier gâteau vanillé, le napper généreusement de ganache.
- Déposer le gâteau chocolaté, napper de nouveau de ganache puis déposer dessus le dernier gâteau vanillé.
- Verser le glaçage blanc sur le dessus en l'étalant soigneusement.
- Parsemer de vermicelles au chocolat sur le dessus.
- Garder au frais au moins 2h pour que l'ensemble soit bien frais et se tienne parfaitement à la couper.

Bon appétit !