

Napolitain (d'Isabelle B.)

Les Ingrédients :

5 oeufs
300 gr de sucre
300gr de farine
1 sachet de levure
2 bonnes cuillères de crème fraîche
150 gr de beurre
125 ml de lait
65 ml d'eau
2 bonnes cuillères de cacao amer
Vermicelle coloré
250 de sucre glace environ , 1 blanc d'oeuf + 1 goutte de jus de citron (glaçage)
200gr de chocolat noir +200 ml de crème liquide (ganache)



Les Étapes :

GANACHE

- Faire chauffer la briquette de crème et ajouter le chocolat , mélanger et le laisser à température ambiante

GLACAGE

- Mélanger le blanc d'œuf en ajoutant le sucre glace progressivement pour une belle texture et une goutte de jus de citron , laisser à température ambiante

GATEAU

Dans un saladier , mélanger les jaunes, le sucre, l'eau , la crème fraîche
Faire chauffer le lait avec le beurre et ajouter au mélange précédent
Puis mettre la farine et la levure et les blancs montés en neige ensuite
Séparer la pâte en 2 parties 1/3 et 2/3
Dans la plus grande, ajouter le cacao
Faire cuire chaque préparation alternativement dans un moule d'environ 20cm sur 25 cm
Four à 170° environ 20mn

MONTAGE

- Couper le gâteau au chocolat en deux dans l'épaisseur
- Poser une couche de gâteau chocolat , étaler la moitié de la ganache , puis la couche de gâteau nature et le reste de la ganache et le gâteau chocolat
- Mettre le glaçage dessus et du vermicelle coloré
- Placer au frais et vous pourrez tailler les bords pour une belle présentation
- Le manger à la sortie du réfrigérateur

Bonne dégustation !