

Napolitain maison



Voilà longtemps que j'avais envie de réaliser un napolitain maison, j'adore tellement ces petits gâteaux ! Sur internet on trouve de nombreuses recettes et c'est le napolitain du blog "[Cuisine moi un mouton](#)" que j'ai réalisé. Pour ce qui est du résultat je suis plutôt contente, bien que mon napolitain soit un peu bancal ^^ . Par contre pour ce qui est dû goût je dois avouer je suis très déçu, je m'attendais vraiment à retrouver, ne serait-ce qu'un peu le goût du vrai napolitain et au final, on a un gâteau gourmand (ça c'est sûr) mais qui reste (à mon goût) basique. N'aimant pas le chocolat, il était trop présent. Mais bon sur cette note négative, une petite note positive, c'était très sympa à faire et ce napolitain a quand même beaucoup au reste de ma famille ! ;)

Pour 8 à 10 personnes

Ingrédients:

Pour les génoises chocolat et vanille:

4 oeufs

130g de sucre

200g de beurre fondu

250g de farine

1 pincée de sel

5g de levure chimique

1c. à café de cacao

1c. à café d'extrait de vanille

Pour la crème au chocolat:

150g de chocolat noir

120g de crème liquide entière

Pour le glaçage:

100g de sucre glace

2c. à soupe de lait

Pour la décoration:

Vermicelles au chocolat

Préparation:

Préparez les génoises chocolat et vanille:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, battez les oeufs avec le sucre. Ajoutez le beurre fondu et mélangez.

Incorporez alors la farine, la levure et le sel. Versez 1/3 de la pâte dans un saladier et ajoutez-y le cacao. Dans le saladier contenant les 2/3 de pâte ajoutez l'extrait de vanille.

Beurrez deux moules rectangulaires ou carrés et versez dans chacun d'eux les pâtes.

Enfournez chaque génoise pour 15min.

A la sortie du four, laissez bien refroidir les génoises avant de les démouler. Laissez complètement refroidir.

Coupez votre génoise à la vanille dans le sens de l'épaisseur pour obtenir deux génoises à la vanille pas trop épaisses. Réservez.

Préparez la crème au chocolat:

Hachez le chocolat noir et placez-le dans un petit bol.

Portez la crème à ébullition dans une casserole et versez-la sur le chocolat. Mélangez avec une spatule jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et homogène.

Entreposez au frais jusqu'à ce que la crème se raffermisse/épaississe.

Préparez le montage:

Si vous le souhaitez, égalisez bien les bords de vos génoises avec un couteau.

Placez une première génoise à la vanille sur un plat à servir, recouvrez-la d'une épaisse couche de crème au chocolat en veillant à ce qu'elle ne coule pas sur les bords. Déposez la génoise au chocolat par-dessus puis recouvrez de crème au chocolat. Terminez par la deuxième génoise à la vanille en la déposant à l'envers de façon à avoir le dessous de la génoise vers le haut.

Egalisez les bords du napolitain.

Entreposez au frais au moins 1H de façon à ce que la crème durcisse.

Préparez le glaçage:

Dans un bol, mélangez le sucre glace avec le lait. Ajoutez du lait si nécessaire. Votre glaçage ne doit pas être trop liquide ni trop épais.

Versez le glaçage sur le napolitain et étalez-le en veillant à ce qu'il ne coule pas sur les bords.

Saupoudrez des vermicelles au chocolat sur le napolitain.

Entreposez au frais au moins 30min avant de déguster.