



Gâteau Napolitain

Magnifique gâteau à faire pour une belle occasion ! En l'occurrence pour moi, la finale de la coupe du monde de foot ! Vive la France !!

Une vraie découverte : merci Flavie pour la dégustation en classe et merci Christelle pour la recette de ce superbe gâteau !!

J'ai juste ajouté ma touche : un peu de rhum dans la ganache... ;+)

Il faut prévoir au moins 2h pour le faire, mais cela vaut le temps passé !

Ingrédients (pour 8-10) :

Génoises :

- * 4 oeufs
- * 250g de farine
- * 130g de sucre en poudre
- * 200g de beurre
- * 1 sachet de levure chimique
- * 15g (ou 2 cuillères à soupe) de cacao en poudre type Vanhouten
- * 1/2 cuillère à café de vanille en poudre de la Réunion (ou 1 sachet d'arôme vanille)

Ganache :

- * 75g de chocolat noir à pâtisser
- * 60/70 ml de crème liquide
- * 2 cuillères à soupe de rhum blanc

Glaçage :

- * 100g de sucre glace
- * 2 cuillères à soupe de lait
- * vermicelles au chocolat

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Génoises

Dans un saladier, mélanger les oeufs et le sucre.

Faire fondre le beurre (au micro-onde).

Verser le beurre dans le mélange oeuf-sucre.

Ajouter la farine et la levure.

Attention à bien fouetter pour éviter les grumeaux.

Séparer la pâte en 2/3 et 1/3 (soit environ 1 louche et demie).

Dans le saladier qui a les 2/3 de la pâte, ajouter la vanille et mélanger.

Dans le 2ème saladier, ajouter le cacao tamisé et mélanger.

Beurrer les moules ou mettre du papier sulfurisé.

Verser la génoise à la vanille dans le grand moule et celle au chocolat dans le plus petit.

Enfourner et laisser cuire 18 minutes. Il ne faut pas que les génoises soient sèches.

A la sortie du four, démouler les génoises et les laisser refroidir sur des grilles.

Couper la génoise vanille en 2.



Ganache

Râper le chocolat pour qu'il fonde bien.

Faire chauffer la crème en la portant à ébullition.

Dès les 1ers bouillons, verser la crème sur le chocolat.

Mélanger au fur et à mesure.

La ganache doit être bien lisse.

Verser alors le rhum, mélanger et laisser refroidir.

Glaçage

Mélanger le sucre glace et le lait.

Le glaçage ne doit pas être trop liquide. Si c'est le cas ajouter un peu de sucre.

Si c'est le contraire ajouter une pointe de lait.

Montage

Quand les génoises et la ganache sont bien froides, monter le Napolitain en alternant génoise à la vanille, ganache, génoise au chocolat, ganache et génoise à la vanille.

Cette dernière couche de génoise doit être bien régulière donc on peut la retourner pour avoir un dessus lisse.

Couper les bordures-croûtes au couteau pour avoir une belle finition rectangulaire.

Recouvrir le gâteau de glaçage à l'aide d'une cuillère et saupoudrer de vermicelles.

Déguster !

Astuces :

Pour la cuisson des génoises :

* soit on fait 3 cuissons successives avec le même plat (en séparant en 2 la génoise à la vanille)

* soit on essaie de trouver un plat 2 fois plus grand que le 1er et on fait tout cuire ensemble.

Moi j'ai opté pour mon moule à gâteau de Savoie rectangulaire 24x30 cm (je coupe ensuite la génoise vanille en 2) et un plat à gratin de 24x16 cm. J'ai mis du papier sulfurisé pour mon grand moule et j'ai beurré le plat à gratin. Démoules aisés !

Pour découper les bordures et que cela reste propre, bien laver le couteau entre chaque découpe pour que la ganache ne bave pas.

Ne pas mettre ce gâteau au frigo ! Il devient dur et sec. Laissez-le à température ambiante, il restera moelleux même le lendemain (à emballer dans un papier alu).