

Napolitain de Mimine

Biscuit vanille :

180 g de farine
180 g de sucre
180 g de beurre
3 oeufs
1 sachet de sucre vanille

Biscuit chocolat :

25 g de cacao
2 oeufs
60 g de farine
30 g de féculé
125 g de sucre
125 g de beurre

Ganache chocolat :

200 g de chocolat
100 ml de crème liquide
nutella
café

Pour le biscuit vanille :

Travaillez le beurre avec une fourchette jusqu'à ce qu'il ait une consistance crémeuse

Ajoutez le sucre et le sucre vanillé, continuez à battre jusqu'à ce que le mélange devienne onctueux et homogène.

Ajoutez les jaunes d'oeufs, mélangez puis incorporez la farine.

Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les à la pâte.

Versez-la dans un moule carré ou rectangulaire beurré et fariné.

Faites cuire 35 minutes à 180°C.

Laissez refroidir avant de démouler. Puis coupez le biscuit en deux, horizontalement pour avoir 2 abaisses.

Pour le biscuit au chocolat :

Séparez les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez le beurre fondu, mélangez puis ajoutez le cacao, la farine, la féculé. Mélangez bien.

Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les.

Versez la préparation dans le moule carré (le même que celui du biscuit au chocolat) et enfournez 12 minutes à 210°C.

Laissez refroidir et démoulez

Pour la ganache :

Râpez le chocolat. Faites bouillir la crème puis versez-la sur le chocolat, mélangez.

Montage du napolitain :

Tapissez le moule carré de film alimentaire

Placez une abaisse de biscuit vanille dans le fond, imbibe-le de café

Étalez la ganache puis recouvrez avec le biscuit chocolat, imbibe-le également de café.

Étalez une couche de Nutella puis recouvrez avec la seconde abaisse du biscuit vanille et imbibe-la aussi de café

Placez 30 minutes au réfrigérateur pour faire prendre la ganache

