

Napolitain



(pour 8)

Biscuit à la vanille

*180 g de farine
140 g de beurre
3 oeufs
120 g de sucre
1 sachet de sucre vanille
1 cc d'extrait de vanille*

Préchauffer le four à 180°.

Dans un saladier, mélanger les sucres et le beurre fondu avec un fouet. Ajouter les jaunes d'oeufs et la farine et mélanger. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation précédente. Verser la préparation dans un moule carré et mettre au four pendant 20 minutes. Laisser refroidir et le couper en 2 horizontalement.

Biscuit au chocolat

*60 g de farine
30 g de maïzena
100 g de beurre
2 oeufs
100 g de sucre
30 g de cacao non sucré*

Préchauffer le four à 210°.

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre avec un fouet. Ajouter le beurre fondu, le chocolat, la farine et la maïzena. Mélanger. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation et mélanger. Verser la

préparation dans un moule carré et mettre au four pendant 10 minutes. Laisser refroidir.

Ganache

100 g de chocolat noir râpé
30 ml de crème liquide à 2%
30 g de noisettes en poudre

Portez la crème à ébullition puis versez sur le chocolat. Mélangez puis ajoutez les noisettes. Mélangez à nouveau.

Nutella

Glaçage

sucre glace + eau

Montage :

Une fois les biscuits refroidis, coupez-les en deux dans l'épaisseur. Déposez une couche de biscuit à la vanille tartinée de nutella, puis la moitié de la ganache. Déposez le biscuit au chocolat, puis l'autre moitié de biscuit à la vanille tartinée de nutella et de ganache. Tranchez les bords si besoin afin de rendre le napolitain bien carré (mon moule a des bords arrondis). Terminez par le glaçage et saupoudrez de vermicelles en chocolat pour la décoration.