**Napolitain fait maison**



**Pour 8 personnes :**

Pour la génoise nature :

* 150 g de yaourt
* 300 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml)
* 400 g de [farine](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/289/farine.shtml)
* 90 ml d'huile végétale
* 100 ml d'eau chaude
* 4 [oeufs](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml)
* 1,5 cuillère à café de levure chimique
* 1 cuillère à café d'extrait de [vanille](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml)
* 1 cuillère à soupe de [vanille](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) en poudre

Pour la génoise au [chocolat](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/291/chocolat.shtml) :

* 75 g de yaourt
* 150 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml)
* **Préparation :** 40 mn
* **Cuisson :** 90 mn
* **Repos :** 60 mn
* **Temps total :** 190 mn
* 200 g de [farine](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/289/farine.shtml)
* 45 ml d'huile végétale
* 50 ml d'eau chaude
* 2 [oeufs](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml)
* 1 cuillère à café de levure chimique
* 3 cuillères à soupe de [cacao](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml) amer

Pour la crème au [chocolat](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/291/chocolat.shtml) :

* 200 g de [lait](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/286/lait.shtml) concentré [sucré](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml)
* 6 cuillères à soupe de [cacao](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml) en poudre non [sucré](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml)
* 2 cuillères à soupe de rhum brun (facultatif)

Pour le glaçage blanc :

* 120 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) glace
* 3 cuillères à soupe de [lait](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/286/lait.shtml)
* Vermicelles de [chocolat](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/291/chocolat.shtml)

**Préparation Napolitain fait maison**

**1-** Préchauffez le four à 180°C.

**2-** Pour la génoise nature, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez-y le yaourt, l'huile, la farine, la levure et les vanilles. Mélangez vigoureusement et détendez la pâte avec l'eau chaude.  
Séparez la pâte en 2 parts égales et versez-les dans 2 moules préalablement beurrés et farinés (moi j'ai utilisé 2 plats pyrex 30cm x 20cm).  
Enfournez 25 à 30 minutes.  
Vérifiez la cuisson au bout de 25 min, si la pointe du couteau ressort sèche c'est que le biscuit est cuit, sinon prolongez la cuisson d'encore 5 minutes... Cela dépendra du moule que vous utiliserez (verre ou silicone).   
  
**3-** Une fois les 2 génoises nature cuites, préparez celle au chocolat. Procédez de la même manière que pour les natures (oeufs-sucre-yaourt-huile-farine-levure) en remplaçant les vanilles par le chocolat amer. Détendez également la préparation avec l'eau chaude.  
Versez la préparation dans un moule beurré et fariné et enfournez 25 minutes (j'ai remarqué que le biscuit chocolat avait cuit plus rapidement que le nature donc à vérifier aussi avec la pointe du couteau).   
  
**4 -** Préparez la crème au chocolat en mélangeant le lait concentré sucré avec le chocolat amer et le rhum brun.  
Préparez le glaçage blanc en mélangeant le sucre glace avec le lait.   
  
**5 -** Prenez la première génoise nature et tartinez-la avec la moitié de la crème au chocolat.  
Recouvrez de la génoise au chocolat et tartinez avec le reste de crème.  
Refermez le tout avec la deuxième génoise nature.  
Appuyez légèrement sur le gâteau pour bien égaliser l'ensemble.  
Badigeonnez le dessus du napolitain avec le glaçage blanc et saupoudrez de vermicelles de chocolat.  
Réservez au frais une heure avant de procéder au découpage.

**6 -** Coupez les bords du napolitain afin d'obtenir un grand rectangle puis coupez-le en petites parts rectangulaires.

