[**Napolitain**](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/307336/1330300284/napolitain.shtml)

|  |
| --- |
| **Préparation :** 50 mn **Cuisson :** 50 mn **Repos :** 30 mn  |

**Pour 8 personnes :**

Biscuit [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) :

   180 g de farine

   180 g de sucre

   180 g de beurre

   3 oeufs

   1 sachet de sucre vanillé

Biscuit chocolat :

   25 g de cacao

   2 oeufs

   60 g de farine

   30 g de fécule

   125 g de sucre

   125 g de beurre

Ganache :

   200 g de chocolat

   100 ml de crème liquide

   nutella

   café

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |   |   |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Préparez le biscuit [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) : travaillez le beurre jusqu'à ce qu'il ait une consistance crémeuse. Ajoutez le sucre et le sucre vanillé et continuez à [battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) jusqu'à ce que le mélange devienne onctueux.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](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) carré beurrée et faites cuire 35 minutes à 180°C. Laissez refroidir avant de démouler et de coupez le biscuits en deux horizontalement pour avoir 2 abaisses.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  2     Préparez le biscuit 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](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml), la farine, la fécule. Mélangez bien.Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les. Versez la préparation dans le [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) carré et cuire 12 minutes à 210°C. Laissez refroidir et démoulez.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  3     Préparez la ganache : Râpez le chocolat. Faites bouillir la crème puis versez sur le chocolat, mélangez.  |

|  |  |
| --- | --- |
| Napolitain |  4     Montage du napolitain : placez une [abaisse](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/2/abaisse.shtml) de biscuit [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) dans le [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) du [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) carré propre, imbibez-le de café. Etalez la ganache puis recouvrez avec le biscuit chocolat, imbibez-le de café. Etalez une couche de nutella puis recouvrez avec la seconde [abaisse](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/2/abaisse.shtml) du biscuit [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) et imbibez-la également de café. Placez 30 minutes au réfrigérateur pour faire prendre la ganache.  |

|  |  |
| --- | --- |
| Napolitain |  5     Démoulez, saupoudrez de sucre glace et accompagnez d'une crème anglaise  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** On peut remplacer la couche de nutella par une autre de couche de ganache dans ce cas il faut en faire le double.. |

 |
|  |