



NAPOLITAIN

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Pour 10 personnes

PREPARATION

POUR LA GÉNOISE

- 200 g de farine (+ levure)
- 300 g de sucre
- 300 g de beurre
- 4 oeufs
- 40 g de cacao / vanille

POUR LA GANACHE

- 50 g de crème fraîche épaisse
- 75 g de chocolat noir
- Nutella aux noisettes

POUR LE GLAÇAGE

- 200 g de sucre glace
- 50 g de crème fraîche
- 1 blanc d'œuf / jus de citron
- Vermicelles de chocolat

- **La génoise.** Mélanger le sucre avec le beurre fondu. Ajouter les jaunes, mélanger le tout puis ajouter la farine. Monter les blancs en neige et les insérer délicatement à la préparation. **Séparer la préparation à parts égales dans deux récipients.** Dans l'un, ajouter la vanille pour former une *génoise vanille* ; dans l'autre, ajouter le cacao pour former une *génoise chocolat*. Verser les deux mélanges dans un plat préalablement recouvert d'un papier sulfurisé permettant une séparation entre la génoise vanille et la génoise chocolat. **Cuire dans un four préchauffé à 210° C pendant 20 min.** Couper la génoise vanille en deux dans le sens de la longueur.
- **La ganache.** Faire bouillir la crème fraîche puis ajouter le chocolat et le Nutella aux noisettes.
- **Le montage.** Poser une moitié de la *génoise vanille*. Tartiner avec la moitié de la ganache. Poser la *génoise chocolat*. Tartiner avec le restant de ganache. Poser l'autre moitié de la *génoise vanille*.
- **Le glaçage.** **Mélanger le blanc d'œuf et le sucre glace** puis ajouter la crème fraîche et le jus de citron. La préparation doit être épaisse mais assez liquide pour pouvoir être répartie sur le gâteau. Une fois le gâteau recouvert, parsemer de vermicelles au chocolat et laisser refroidir.