

NAPOLITAIN

Marie-France CHIROL le 29/01/25



INGRÉDIENTS POUR LES 3 GATEAUX :

- 4 œufs
- 200 g de sucre en poudre
- 200 g de beurre fondu
- 250 g de farine
- 1 CS de levure chimique
- 15 g de cacao en poudre non sucré

Ganache chocolat

- 150 g de chocolat noir à pâtisser à 60 %
- 100 ml de crème liquide entière chaude

Glaçage au sucre + vermicelles de chocolat

- 120 g de sucre glace + un peu d'eau

Préparation :

1. Dans un bol, cassez 4 œufs, ajoutez 200 g de sucre et mélangez.
2. Ajoutez ensuite 200g de beurre fondu refroidi en mélangeant.
3. Ajoutez pour finir 1 cuillère à café de levure chimique et la farine tamisée. Mélangez pour obtenir une pâte homogène et lisse.
4. Versez 1/3 de la préparation dans un bol, ajoutez-y le cacao en poudre et mélangez.
5. Faites cuire séparément les 3 préparations dans un moule rectangulaire pendant 15 minutes à 180°. *La préparation pèse environ 812 g soit 271 g par gâteau.*
6. Découpez les 3 gâteaux pour obtenir 3 tranches identiques (*on peut imbiber les gâteaux avec un sirop d'eau + sucre + vanille*).
7. Réalisez ensuite la ganache en mélangeant 150 g de chocolat en morceaux avec la crème liquide chaude et laissez fondre.
8. Tartinez ensuite le premier gâteau avec une couche de ganache, positionnez la deuxième tranche de gâteau au chocolat par dessus et répétez l'opération en terminant avec la troisième tranche.
9. Laissez reposer 15 minutes au frigo puis coupez les contours.
10. Réalisez le glaçage en mélangeant progressivement de l'eau avec le sucre glace puis répartissez-le sur le dessus du gâteau.
11. Saupoudrez de vermicelles au chocolat ou de confettis de couleur et placez 30 minutes au réfrigérateur.

