

Napolitain

Pour le gâteau de base :

1 yaourt nature

3 pots de yaourt de sucre semoule

4 pots de yaourt de farine

1/2 pot de yaourt d'huile de tournesol

4 oeufs

3/4 d'un sachet de levure chimique soit 1,5 cc

3 CS de cacao en poudre non sucré

1 cc d'extrait de vanille liquide

Crème au chocolat :

18 CS de lait concentré sucré

6 CS de cacao en poudre non sucré

1 CS de rhum brun ou de lait (facultatif)

Glaçage blanc :

180g de sucre glace

Eau ou lait pour former le glaçage

Vermicelles de chocolat

Préchauffer le four à 180°C. Sulfuriser ou beurrer/fariner un moule carré ou rectangulaire (genre moule à génoise).

Mélanger les 6 premiers ingrédients en fouettant bien pour obtenir une préparation lisse et homogène. Verser la moitié de la pâte dans un autre saladier et lui ajouter le cacao en poudre non sucré ainsi que 5 CS d'eau chaude.

Ajouter la vanille dans la pâte nature restante.

Verser la pâte à la vanille dans le moule préalablement préparé, lisser la surface avec une spatule et enfourner jusqu'à ce que le gâteau soit cuit. Ne pas trop le cuire afin qu'il reste bien moelleux et tendre. Compter une quinzaine de minutes de cuisson.

Démouler puis faire de même avec la partie chocolatée.

Laisser refroidir les deux biscuits.

Pendant ce temps, préparer les ingrédients de la crème chocolatée. Bien la fouetter pour la rendre bien lisse.

Une fois les couches de biscuits refroidies, les assembler en intercalant à chaque fois avec une couche de crème chocolatée étalée finement à l'aide d'une spatule souple. On peut superposer 4 couches : chocolat / vanille / chocolat / vanille ou seulement 3 : vanille / chocolat / vanille, toujours en nappant entre les couches de biscuits avec la crème chocolatée. La couche chocolatée restante pourra servir à un autre usage (verrines par exemple ...).

Dans un grand bol, mélanger le sucre glace avec quelques gouttes d'eau ou de lait tout en mélangeant jusqu'à obtention d'une glaçage qui peut s'étaler aisément sur le biscuit, plutôt ferme mais malléable, pas trop liquide. Pour cela le liquide ajouté au sucre glace doit s'ajouter très progressivement tout en mélangeant bien jusqu'à parfaite consistance.

Étaler ce glaçage sur la surface du gâteau en lissant à la spatule. Terminer en saupoudrant le Napolitain de vermicelles de chocolat.

Refrigerer le gâteau au moins 30 minutes avant de procéder au découpage afin que le glaçage prenne bien et que le gâteau soit bien stabilisé.

Découper le gâteau en deux parties moyennes en égalisant les bordures ou en 12 petits napolitains individuels.

Servir le napolitain température ambiante (le sortir du réfrigérateur au moins 30 minutes avant dégustation pour qu'il retrouve tout son moelleux).