 **Comme un napolitain**

 **Pour 12 Croquants-Gourmands**

**Ganache :**
**- 150 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir à 55% de cacao**
**- 50 g de** [**pralinoise**](https://recettes.de/pralinoise) **®**
**- 150 g de crème liquide**
**- 100 g de noisettes**

Faire fondre les chocolats dans la crème liquide.
Bien remuer pour lisser la préparation.
Couvrir et mettre au frais.
Torréfier les noisettes dans une poêle à sec.
Les concasser et les réserver.

**Biscuit vanille-noisette**
**- 5 œufs**
**- 100 g de sucre vanillé (maison)**
**- 1 càc d'extrait de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **liquide**
**- 100 g de farine**
**- 1,5 càc de levure**
**- 50 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **en poudre**

**1 plaque à biscuit de 34 cm x 24 tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°C** 

 Travailler au fouet les œufs entiers avec le sucre et l'extrait de vanille jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux.
Ajouter la farine, la levure et la poudre de noisettes.
J'ai commencé à mélanger à la spatule et j'ai terminé au fouet pour avoir une pâte bien lisse.
Verser sur la plaque et enfourner pour 15 minutes.
Retourner le biscuit sur une feuille de papier saupoudré de sucre glace.
Laisser refroidir.

**Biscuit chocolat**
**- 3 œufs**
**- 100 g de sucre en poudre**
**- 70 g de beurre**
**- 80 g de farine**
**- 30 g de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **en poudre**
**- 50 ml de lait**

**1 moule à gâteau de 23,5 cm x 16 tapissé de papier cuisson**

**Préchauffage du four à 180°C** 

 Faire fondre le beurre et le laisser tiédir.
Fouetter les œufs avec le sucre pour obtenir un mélange mousseux.
Ajouter le beurre fondu et mélanger.
Intégrer la farine et le cacao  et mélanger pour obtenir une pâte sans grumeau.
Incorporer petit à petit le lait pour assouplir la pâte.
Remplir le moule et enfourner pour 12 à 15 minutes.
Laisser refroidir.

**Montage du napolitain**
**- 1 grande tasse de** [**café**](https://recettes.de/cafe) **fort**

Fouetter pendant quelques secondes la ganache très froide.
Ajouter les noisettes concassées à la spatule.
Retirer la croute tout autour du gâteau noisette-vanille, puis le couper en deux parties égales.
Retailler le biscuit au chocolat pour qu'il ait la même taille que ses deux amis.
Déposer un des biscuits noisette sur un carton et le [**puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) au café.
Le napper de la moitié de la ganache aux noisettes.
Couvrir avec le biscuit au chocolat et le puncher au café.
Napper du reste de ganache.
Déposer enfin le second biscuit noisette et puncher au café.
Mettre le gâteau au frais pour le laisser se raffermir.

**Finition :
- 130 g de chocolat noir**
**- 80 g de crème liquide**
**- 20 g de beurre**
**- vermicelles et petits décors en chocolat**

Faire fondre le chocolat dans la crème et lisser le mélange.
Ajouter le beurre dans la crème chaude et remuer pour le laisser fondre.
Napper entièrement le gâteau de ce glaçage.
Décorer.