



Cuisine et
dépendances

Napolitain



Un gâteau que l'on a plus l'habitude d'acheter emballé en magasin, mais quand on regarde de près la liste des ingrédients : graisses hydrogénées, sirop de glucose-fructose, sorbate de potassium et toute une liste de E machin-chose, cela tempère quelque peu l'envie d'y goûter... Il ne reste donc qu'à le préparer soi-même si on veut éviter tous ces additifs, comme pour les autres gâteaux et biscuits d'ailleurs.

La préparation est finalement relativement simple, elle peut se faire avec des enfants : sur la base d'une pâte à gâteau au yaourt, que l'on divise en deux pour parfumer l'une au chocolat, l'autre à la vanille. On cuit ensuite chaque gâteau séparément, puis on superpose les couches en les collant avec du lait concentré au cacao. Le tout recouvert d'un nappage au sucre glace, le résultat est assez proche de l'original.

Ingrédients (pour un moule à cake de 22 cm de long):

Pour le gâteau :

- 1 yaourt nature de 125g (prendre le pot pour mesure)
- 3 pots de sucre
- 4 pots de farine
- 1/2 pot d'huile
- 4 oeufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3 cuil à soupe de cacao pur dégraissé (type Van Houten)
- 1 cuil à café d'extrait de vanille

Pour la crème au chocolat :

- 1/2 tube de lait concentré sucré
- 6 cuil à soupe de cacao pur dégraissé (type Van Houten)
- 1 cuil à soupe de lait

Pour le glaçage :

- 200 g de sucre glace
- 1 à 2 cuil à soupe d'eau

- vermicelles de chocolat

Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Chemiser un moule à cake de papier sulfurisé. Si vous avez deux moules à cake de taille strictement identique, chemiser les deux, cela permettra de faire cuire les 2 gâteaux en même temps.

Vider le yaourt dans un ramequin et conserver le pot.

Battre les oeufs entiers, verser les 3 pots de sucre et fouetter jusqu'à obtenir un mélange blanchi et mousseux. Incorporer progressivement la farine mélanger à la levure chimique. Dès que la pâte est trop épaisse, verser le yaourt et finir d'incorporer la farine. Ajouter ensuite l'huile, et mélanger rapidement au fouet pour obtenir une pâte lisse.

Verser environ 1/3 de la pâte dans un autre récipient. Y ajouter le cacao en poudre et 3 cuil à soupe d'eau, mélanger. Ajouter l'extrait de vanille dans les 2/3 de pâte restante.

Verser la pâte à la vanille dans un moule à cake. Si on possède un 2ème moule identique, faire de même avec la pâte au chocolat.

Enfourner le ou les cakes et laisser cuire une 15aine de minutes, jusqu'à ce qu'ils soient cuits à coeur : planter la pointe d'une aiguille pour vérifier la cuisson, elle doit ressortir sèche.

Laisser refroidir le cake, démouler sur une grille à pâtisserie. Procéder à la 2ème cuisson du cake au chocolat si nécessaire.

Quand le cake à la vanille est complètement refroidi, le couper en deux parties égales dans sa longueur.

Le cake au chocolat doit être plat : s'il a gonflé inégalement à la cuisson, araser les éventuelles bosses.

Préparer la crème au chocolat : délayer le cacao avec une cuil à soupe de lait pour former une pâte épaisse et sans grumeaux. Incorporer le lait concentré et mélanger le tout.

Procéder à l'assemblage : poser une première moitié du gâteau à la vanille dans un plat allongé. Tartiner d'une couche de crème au chocolat à la spatule sur toute la surface (on ne doit pas utiliser plus que la moitié de la crème). Poser dessus le gâteau au chocolat et tartiner à nouveau de la crème au chocolat restante. Superposer enfin la deuxième moitié du gâteau à la vanille. Placer au frais pour que la crème au chocolat durcisse.

Pendant ce temps, réaliser le glaçage : verser le sucre glace dans un bol et incorporer très progressivement l'eau en mélangeant avec un mini-fouet ou une cuillère à café. La pâte doit être épaisse mais malléable pour qu'elle ne coule pas lorsqu'on l'étale. Si le glaçage devient trop liquide, ajouter à nouveau du sucre glace.

Sortir le gâteau du réfrigérateur et étaler le glaçage sur toute la surface, en lissant avec une spatule. Le glaçage peut couler sur les bords. Saupoudrer de vermicelles de chocolat.

Placer au réfrigérateur au moins 30 min pour que la glaçage durcisse.

Découper ensuite en 8 à 10 petits napolitains. Parer les bords.

Si on conserve les napolitains au frais, les emballer de film et les sortir au moins 30 minutes avant de les servir, pour qu'ils retrouvent leur moelleux, le réfrigérateur ayant tendance à les dessécher.

Le 25 Octobre 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/10/25/25335535.html>