

Napolitain et sa Crème Anglaise

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

Pour la génoise :

- OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	130g
- BEURRE	200g fondu
- FARINE	250g
- SEL	1 pincée
- BAKING POWDER (FERMENT)	1/2 sachet
- CACAO AMER EN POUDRE	1 c à café
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café

Pour la ganache au chocolat :

- CHOCOLAT FONDANT	120g
- CRÈME FRAICHE	90g

Pour le glaçage et le service :

- SUCRE IMPALPABLE	75g
- LAIT	1.5 c à soupe
- CHOCOLAT EN GRANULÉS	(en option)
- CREME ANGLAISE	

Recette:

- Faites fondre le beurre.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans le robot, mélangez les œufs avec le sucre puis le beurre. Incorporez la farine, le sel et la levure. Homogénéisez le tout.
- Séparez la pâte en 2/3 et 1/3 dans deux plats creux.
- Versez la vanille dans le plat contenant les 2/3 de pâte et mélangez, le cacao dans le second puis mélangez.
- Graissez et chemisez de papier sulfurisé deux moules identiques dans lequel vous versez la pâte vanille dans le 1^{er} et celle au cacao dans le second.
- Enfourez 15 à 20 minutes environ (vérifiez la cuisson).
- Démoulez et laissez refroidir sur une grille.
- Pour la ganache, portez la crème à ébullition puis hors du feu, cassez les carreaux de chocolat et mélangez jusqu'à obtention d'une crème lisse. Laissez un peu refroidir (elle doit un peu s'épaissir pour le dressage).
- Coupez la génoise vanille selon l'épaisseur souhaitée. Couvrez la première épaisseur de génoise vanille avec la ganache. Déposez-y ensuite la génoise cacao. Recouvrez-la de ganache et terminez par la dernière épaisseur de génoise vanille.
- Placez 1 heure au frigo.
- Préparez le glaçage en mélangeant le sucre glace avec le lait.
- Répartissez-le sur le sommet du Napolitain puis décorez avec les pépites de chocolat.
- Laissez le glaçage prendre au frigo pendant 15 minutes
- Coupez en portions et servez avec de la crème anglaise.

