

L'OPÉRA DE CHLOÉ



Par

Chloé Saada

Dans

**Trop beau, Trop bon !
L'opéra**

INGRÉDIENTS :


- POUR LE BISCUIT JOCONDE
- 145 g Tant pour tant sucre glace/poudre d'amande (72 g de sucre glace et 72 g de poudre d'amande)
- 2 petits œufs entiers tempérés
- 20 g de farine T55
- 14 g de beurre fondu
- 2 blancs d'œufs tempérés
- 15 g de sucre
- POUR LE SIROP D'IMBIBAGE AU CAFÉ
- 125 g d'eau
- 75 g de sucre
- 2 g de café soluble
- POUR LA GANACHE AU CHOCOLAT
- 150 g de lait entier
- 170 g de chocolat noir
- 20 g de beurre bien froid
- POUR LA CRÈME AU BEURRE CAFÉ
- 2 blancs d'œufs
- 80 g de sucre semoule
- 150 g de beurre à température ambiante
- 8 g d'extrait de café
- POUR LE GLAÇAGE AU CHOCOLAT
- 40 g de ghee (dans les magasins bio)
- 160 g de chocolat noir mini 64%


RECETTE :

Pour un cadre 15 x 15 cm

1. **Préparez le biscuit joconde** : dans la cuve d'un robot culinaire, mélangez le tant pour tant (sucre glace/poudre d'amande) avec la farine et les œufs et montez le tout au batteur.
2. Montez les blancs en neige avec le sucre.
3. Préchauffez le four à 180°C.
4. Incorporez délicatement le beurre fondu à la première préparation puis les blancs montés en neige. Mélangez délicatement pour ne pas casser les blancs jusqu'à obtention d'un mélange

PRÉPARATION :

 60 minutes

 20 minutes

 6 personnes

 Moyen

homogène.

5. Étalez l'appareil sur une plaque à pâtisserie préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Lissez à la spatule, le plus régulièrement et finement possible.
6. Enfournez pour 10 min.
7. **Préparez le sirop d'imbibage au café** : dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre et, hors du feu, ajoutez le café soluble. Réservez au frais.
8. **Préparez la ganache au chocolat** : faites chauffer le lait dans une casserole. Versez-le sur le chocolat, ajoutez le beurre et mélangez délicatement jusqu'à ce que le chocolat et le beurre aient fondu. Filmez au contact et réservez au frais le temps de faire la crème au beurre.
9. **Préparez la crème au beurre café**. Réalisez une meringue suisse : fouettez les blancs et le sucre dans la cuve d'un robot culinaire sur un bain-marie. Lorsque le mélange est chaud (environ 45°C - vérifiez en trempant votre doigt dedans, la chaleur doit être supportable mais chaude), mélangez aussitôt avec le fouet du robot culinaire.
10. Lorsque les blancs sont montés et tièdes, ajoutez le beurre en morceaux (Attention ! Vérifiez la chaleur des blancs à travers la cuve, si elle est encore trop chaude, le beurre va fondre, ajoutez le beurre que si elle est tiède). Le mélange peut trancher un peu, pas de panique c'est normal, la crème va devenir homogène. Incorporez le café. Réservez en évitant de la mettre au réfrigérateur, sauf s'il fait très chaud dans votre cuisine, au risque qu'elle durcisse et alors soit plus difficile à travailler.
11. **Préparez le glaçage chocolat** : faites fondre le chocolat au bain-marie (ne faites pas bouillir le bain-marie, la vapeur qu'il dégage pourrait faire brûler le chocolat !), puis versez-le sur le ghee. Vous obtiendrez une texture de coulis de chocolat (comme les toppings de glace), en fonction de la température ambiante, laissez-le dehors ou placez-le un peu au frais
12. **Montez l'opéra** : détaillez 3 carrés de biscuits de 16 x 16 cm. Faites en sorte de les avoir sur la plaque, tout en sachant que le biscuit du milieu peut être en 2 parties. Découpez-les un peu plus grand que le cadre pour, par la suite, parer les bords afin de les avoir bien nets.
13. Faites fondre un peu de chocolat au bain-marie pour **chablonner** le biscuit du dessous (cette étape consiste à recouvrir la surface du biscuit joconde d'une couche de chocolat fondu. Une fois refroidie, elle servira de socle du gâteau). Étalez une fine couche de chocolat à la spatule sur le premier biscuit puis faites prendre au réfrigérateur quelques minutes le temps que le chocolat fige.
14. Sur une planche à découper recouverte de papier sulfurisé, déposez le biscuits joconde chablonné, face chocolatée dessous puis imbibe-le de sirop au café. Recouvrez d'une fine couche de crème au beurre café. Déposez la 2e couche de biscuit et imbibe-la généreusement de sirop de café. Étalez une couche de ganache au chocolat avant de recouvrir de la dernière couche de biscuit. Imbibe-le de sirop et recouvrez de crème au beurre au café. Lissez et placez quelques minutes au réfrigérateur, voire au congélateur.

15. Sortez le gâteau et nappez avec le glaçage chocolat en le coulant à bonne température et en une fois. Lissez à la spatule pour enlever l'excédent.
16. Placez l'opéra au réfrigérateur pour que le glaçage chocolat fige puis parez les bords si nécessaire pour laisser apparaître les 7 couches de l'opéra traditionnel.
17. Déposez le gâteau sur un plat de présentation.
18. Dégustez.