



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 45 mn (Montage)

OPÉRA

INGREDIENTS:

Crème au beurre Café:

500g de crème au beurre
10 g de café soluble

Ganache Chocolat:

150 g de crème liquide
150 g de chocolat noir

Sirop café:

40 cl de café très fort (2 grandes tasses)
200 g de sucre semoule
200 g d'eau
10 cl de cognac

METHODE :

Ce fameux gâteau a fait le tour du monde ! Créé en 1955 par Cyriaque Gavillon de la pâtisserie Dalloyau, puis repris par Gaston Lenôtre célèbre visionnaire de la pâtisserie Française, qui su reconnaître tout le génie de cette association de saveurs !

Prévoyez ce gâteau à l'avance, car il faut que les différents composants soient terminés avant de commencez le montage. Pour le biscuit Joconde, faites une feuille de 30 à 35 cm de côté.

Crème au beurre café :

Prenez un 1/10ème de la quantité de crème au beurre, faites la fondre doucement au micro ondes, ajoutez le café soluble, remuez pour bien le dissoudre, puis versez sur le restant de crème au beurre. Mélangez l'ensemble à l'aide d'un fouet.

Sirop café :

Mélangez le sucre et l'eau puis portez le tout à ébullition.
Hors du feu, ajoutez le café fort et le cognac.

Ganache chocolat :

Faites une ganache avec 150 g de crème liquide et 150 g de chocolat noir, et laissez-la refroidir afin qu'elle se raffermisse. Elle doit rester souple à travailler.

Montage :

Commencez par prendre la feuille de biscuit Joconde, puis partagez-la en trois parties identiques, soit des bandes d'environ 11 cm de large sur 30 cm de longueur.

Posez l'une des parties de biscuit sur une planche à découper, ou toute autre surface plate et suffisamment grande, pouvant rentrer dans votre réfrigérateur. Imbibez largement le biscuit de sirop café, puis étaler une couche de crème au beurre café sur 0,5 cm d'épaisseur.

Déposez une seconde couche de Joconde, Imbibez-le de sirop café puis à l'aide d'une plaque (à four par exemple), appuyez légèrement dessus afin qu'il soit parfaitement droit.



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

Étalez une couche de ganache chocolat sur un demi-centimètre d'épaisseur. Ne vous inquiétez pas si la ganache coule sur les côtés, se n'est pas grave, nous couperons les bords à la fin.

Déposez la dernière partie de biscuit, imbiblez et nivelez-la comme lors de l'étape précédente.

Ajouter une dernière couche de crème au beurre café de même épaisseur, que vous lisserez à l'aide d'une palette. Mettez l'opéra au réfrigérateur pendant 2 ou 3 heures, puis préparez le glaçage chocolat pendant ce temps.

Sortez le gâteau du froid, glacez-le avec le glaçage préparé sans vous souciez des coulures. Mettez de nouveau au réfrigérateur.

Après deux ou trois heures, coupez les bords de l'Opéra avec un grand couteau passé sous l'eau chaude et essuyé, de manière à obtenir des côtés parfaitement nets.

Faites glisser l'Opéra sur un plat à servir, déposez un ruban torsadé de couleur « Or » sur le dessus (comme pour les paquets cadeaux), puis présentez au centre de la table.

Le succès est assuré ! Et si on vous demande : « Qui c'est le Chef ? », dites leurs que c'est « Vous ! ».