

Opéra...à ma façon

Pour 8-10 personnes

(Un cadre rectangulaire de 26cm sur 18)

Biscuit joconde

120g de sucre glace

120g de poudre d'amande

30g de farine

3 œufs

24g de beurre

3 blancs d'œufs

15g de sucre

Sirop café

35g de sucre

35g d'eau bouillante

1/2 cuil à café de café soluble

Ganache chocolat

120g de lait

32g de crème liquide

210g de chocolat noir 70%de cacao

48g de beurre

Chantilly café

188g de crème

188g de mascarpone

45g de sucre

9g de café soluble

1 gousse de vanille

Chantilly chocolat

185g de crème

65g de mascarpone

100g de chocolat noir 70% de cacao

50g de lait

1 gousse de vanille

glacage

150g de chocolat noir

10g de cacao en poudre

150ml de crème fraîche liquide

Biscuit joconde: Préchauffez le four à 200°C.

Montez les blancs en neige avec le sucre, réservez.

Mélangez la poudre d'amande avec le sucre glace et la farine, ajoutez le beurre fondu et les œufs, montez ce mélange au fouet jusqu'à ce qu'il double pratiquement de volume. Incorporez délicatement les blancs en neige.

Étalez la pâte finement (environ 2 mm d'épaisseur) sur 2 plaques de four de 30cm sur 40 recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez à 200°C pendant 8 à 10 minutes selon votre four.

Laissez refroidir avant de décoller la pâte, attention vu sa faible épaisseur elle est fragile, pour la manipuler plus facilement passez la au congélateur pendant une petite heure.

Découpez 3 rectangles de pâte aux dimensions de votre cadre c'est à dire 26cm sur 18 (vous aurez 2 rectangles complets et le troisième en deux morceaux. Réservez au frais.

Le sirop café:

Diluez le café soluble dans l'eau bouillante, versez le dans une casserole, ajoutez le sucre et faites cuire jusqu'à 120°C (quand la surface du liquide se couvre de petites bulles). Otez du feu et laissez refroidir.

La ganache: Faites chauffer le lait et la crème puis versez ce mélange sur le chocolat, mélangez au fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène, laissez refroidir à température ambiante.

La chantilly café (à préparer la veille): Faites chauffer la crème sans la faire bouillir, ajoutez le café soluble, mélangez bien et laissez refroidir, filmez au contact et laissez la crème au frigo toute la nuit.

Le lendemain, prélevez les graines de la gousse de vanille. Ajoutez les graines de vanille, le sucre et le mascarpone à la crème et montez le tout en chantilly bien ferme, réservez au frigo.

La chantilly chocolat: montez la crème et le mascarpone en chantilly bien ferme avec 2 cuil à soupe de sucre et les graines de la gousse de vanille.

Faites chauffer le lait et versez le sur le chocolat, lissez le mélange et laissez refroidir. Mélangez délicatement la chantilly et le chocolat au lait.

Montage:

Dans un cadre à pâtisserie de 26cm sur 18, déposez un rectangle de biscuit, imbibe-le de sirop au café à l'aide d'un pinceau puis étalez une fine couche de ganache toujours à l'aide d'un pinceau. Étalez la chantilly au café par dessus puis recouvrez la avec un rectangle de biscuit (le mieux étant d'utiliser celui en deux morceaux) imbibe-le de sirop au café. Répartissez le reste de ganache au chocolat, déposez le troisième rectangle de biscuit, imbibe-le de sirop au café et étalez la chantilly au chocolat. Laissez le tout durcir au congélateur pendant au moins trois heures.

Préparez le glaçage: coupez le chocolat en morceaux, mettez-le dans un bol. Faites chauffer la crème avec le cacao jusqu'à ébullition puis versez-la sur le chocolat. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat ait complètement fondu et que le mélange soit bien lisse. Laissez un peu refroidir,

(mais pas trop sinon le glaçage ne s'étalera pas bien sur le gâteau) et étalez le glaçage sur le gâteau.