**Opéra**



* **Temps de préparation :** 40 mn 6 **Temps de cuisson :** 10 mn 6 **Difficulté :**Très facile

Pour 6 personnes

**Ingrédients pour Opéra**

Biscuit Joconde :

* 125 g d'amandes en poudre,
* 125 g de sucre,
* 30 g de farine,
* 4 jaunes d'oeuf,
* 25 g de beurre,
* 4 blancs d'oeuf,
* 20 g de sucre.

Ganache au chocolat :
* 5 g de café soluble,
* 200 g de chocolat,
* 150 g de crème 35 %,
* Crème au beurre au café,
* 15 g de café soluble,
* 200 g de sucre,
* 70 g d'eau
* 2 oeufs,
* 200 g de beurre.

Glaçage :
* 80 g de chocolat,
* 80 g de crème 35 %.

**Préparation pour Opéra**

Biscuit Joconde :
Fouetter les amandes, le sucre, la farine et les jaunes d'oeuf durant 15 minutes environ. Monter les blancs d'oeuf avec le sucre. Incorporer délicatement, à la spatule, les blancs d'oeuf à la masse. Faire fondre le beurre. L'ajouter lorsqu'il est froid. Etendre la masse sur papier parchemin. Cuire à 250 ºC durant 5 à 7 minutes. Retirer le biscuit de la plaque dès la sortie du four.

Crème au beurre au café :
Cuire le sucre et 70 g d'eau. Verser un oeuf entier battu avec un jaune. Monter au fouet jusqu'à refroidissement. Ajouter le beurre en pommade et continuer à fouetter. Le mélange devrait doubler de volume et blanchir. Incorporer 15 g de café dissous dans très peu d'eau.

Ganache au chocolat :
Porter à ébullition la crème avec le café restant. Mélanger au chocolat haché. Laisser refroidir.

Assemblage :
Diviser l'abaisse de biscuit Joconde en trois parties égales. Sur la première abaisse, étendre la ganache. Poser la deuxième abaisse et garnir avec la crème au beurre au café. Poser la dernière abaisse de biscuit. Placer au froid. Hacher le chocolat et le mélanger à la crème. Porter à ébullition. Glacer le dessus du gâteau.