|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **Opéra****Opéra** |

 |
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Préparation :** 50 mn**Cuisson :** 40 mn**Repos :** 180 mn**Difficulté :** Difficile |   |

**Pour 6 personnes :**pour la génoise - 4 oeufs- 150 g de sucre en poudre- 50 g de beurre- 40 g de farine- 170 g d amandes en poudrepour la crème - 5 oeufs- 150 g de chocolat noir pâtissier- 250 g de beurre- 30 cl de lait- 1 cuillère à soupe d extrait de vanille- 200 g de sucre en poudre- 3 cuillères à soupe de café lyophilisépour le nappage - 150 g de chocolat noir pâtissier- 5 cl de sirop de sucre de canne- 5 cl de rhum  |

 |
|

|  |
| --- |
|  |

 |
|

|  |
| --- |
| **La recette** |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Opéra | **1/** Préchauffez le four à 200°C (thermostat 7).Pour la génoise : dans une casserole, à feu doux, battez les 4 jaunes d'oeuf avec 150 g de sucre en poudre. Faites [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) 50 g de beurre. Montez les 4 blancs en neige ferme.Incorporez à la préparation oeufs-sucre la farine, les amandes en poudre et le beurre fondu. Fouettez bien puis incorporez délicatement les blancs. Versez la préparation (qui a la consistance d'une mousse au chocolat) dans un [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) (de préférence carré) assez profond et pas trop large (il faudra découper la génoise en 3) et enfournez pendant 40 minutes. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Opéra | **2/** Pour la crème : Faites [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) 150 g de chocolat et ajoutez 250 g de beurre coupé en morceaux. Laissez [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) le mélange.Dans une casserole, faites bouillir le lait avec l'extrait de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml). Dans un saladier, battez les 5 jaunes d'oeufs avec 200 g de sucre. Versez progressivement dessus le lait chaud. Battez au fouet et reversez dans la casserole pour terminer la cuisson. Laissez épaissir la crème environ 10 minutes à feu doux en remuant.Hors du feu, incorporez le café et le mélange beurre-chocolat. Mélangez bien. Battez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement à la préparation. Faites refroidir environ 1 heure au frais. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Opéra | **3/** Assemblage : Démoulez la génoise et laissez-la refroidir (on peut encore dire 1 heure de repos), puis coupez-la en 3 longitudinalement.Faites [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) 150 g de chocolat. Mélangez le rhum avec le sucre de canne.Prenez la première couche de génoise et déposez-la sur un plat. Imbibez-la du sirop rhum-sucre avec une petite cuillère. Etalez par-dessus la moitié de la crème au chocolat (qui doit être froide maintenant) Placez ensuite la deuxième couche de génoise que vous imbiberez de la même façon de sirop, puis étalez le reste de crème. Ajoutez la dernière couche de génoise, imbibez-la à nouveau avec le reste du sirop. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Opéra | **4/** Couvrez le dessus de chocolat fondu avec un pinceau (ou le dos d'une cuillère à soupe mais attention à ne pas déposer une couche trop épaisse). Placez au frais environ 1 heure (la dernière, après on pourra enfin goûter). Le nappage de chocolat doit être bien dur. Découpez en carrés (mais on ne vous en voudra pas si vous avez un [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) rond et que vous ne coupez pas des parts carrées) et servez. On peut accompagner d'une petite crème anglaise. |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir ...** Si vous voulez masquer les éventuelles imperfections de répartition du nappage, vous pouvez saupoudrer le dessus de cacao en poudre avec une petite écumoire. |

 |

