

Comme un Opéra simplifié

Pour 6/8 personnes.

Deux moules anti adhésifs carrés 18 x 18 ou 20 x 20 ou un Flexipat.

La finition : 100g d'amandes effilées, sucre glace.

Préchauffez le four à 150° chaleur tournante. Dorez 10 à 12mn les amandes effilées, laissez les refroidir.

Le biscuit : 125g de chocolat, 4 œufs plus 1 blanc récupéré de la crème au café, $\frac{1}{2}$ cc de fécule.

Beurrez et farinez vos moules, même s'ils ont un revêtement anti adhésif, c'est très important pour la réussite finale. Faites fondre au bain-marie le chocolat, ajoutez-y hors du feu en remuant vivement 2 œufs entiers plus 2 jaunes, puis la fécule. Montez en neige à consistance bec d'oiseau les 3 blancs récupérés, sans chercher à les avoir trop fermes et incorporez-les délicatement au mélange chocolat œufs et fécule.

Répartissez l'appareil obtenu dans vos moules sur une épaisseur de 2 mm et enfournez pendant 9min à 150°.

Démoulez tout de suite à la sortie du four, un biscuit sur une grille, l'autre sur une semelle en carton de même dimension. Ce sera la base du gâteau. Laissez refroidir et réservez

La crème au café rapide : 150g à 180g de beurre pommade [tout dépend de la taille du moule], 1 jaune d'œuf, 4 grosses cuillères à soupe de Canadou, 2cs d'extrait de café*.

Dans le robot, foisonnez à la feuille le jaune d'œuf avec le beurre ramolli pour obtenir un mélange crémeux, ou fouettez simplement le mélange si vous n'avez pas de robot. Ajoutez peu à peu le sucre liquide jusqu'à la bonne consistance, puis parfumez avec l'extrait de café.

Le dressage : A l'aide d'une spatule coudée, étalez les 2/3 de la crème sur le biscuit de base. Posez exactement dessus avec précaution le 2eme biscuit en retournant la grille où vous l'avez démoulé, il va se détacher tout seul. Recouvrez-le avec le reste de crème. Égalisez les bords au couteau pour une belle finition. Parsemez avec les amandes effilées dorées et refroidies. Saupoudrez de sucre glace.

La dégustation : Si vous avez choisi la crème au café rapide, sortez cet entremets au minimum 30 minutes avant de le consommer pour que la crème soit à bonne température.

Version ganache montée à réaliser la veille : 150g de couverture Ivoire, 1cs bombée de nescafé lyophilisé, 75g + 200g de crème fleurette à 35% de matière grasse, 8g de miel neutre.

Faites fondre le chocolat au bain-marie. En même temps faites bouillir au micro ondes ou dans une petite casserole 75g de crème avec le miel, y dissoudre le café puis réalisez une émulsion en versant la crème chaude en 3 fois sur le chocolat fondu. Ajoutez alors la crème restante froide. Mélangez bien et réservez une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, montez cette ganache au fouet comme une crème chantilly ferme.

Vous pouvez aussi en doublant les proportions réaliser ce gâteau sur un flexipat. Vous cuirez en 2 fois.

La cuisine de Mercotte©2009

www.mercotte.fr

Email: mercotte@free.fr