



OPERA



La base : le biscuit à la cuillère

4 blancs d'œufs, 55g de sucre, 2 jaunes, 30g de farine, 30g de maïzena

Montez les blancs en neige en ajoutant le sucre à la fin. Ajoutez alors délicatement les jaunes, puis la farine et la maïzena tamisées. Étalez sur une plaque, égalisez à la spatule coudée et cuire 5 mn à 200°. Détaillez 2 carrés.

La Mousse café noir :

170g de chocolat café noir, 50g de sucre, 3 blancs d'œufs, 2 jaunes, 75g de crème fleurette entière.

Faites fondre le chocolat au bain marie et réalisez une émulsion avec la crème bouillante en 3 fois à la maryse pour avoir une texture élastique et brillante.

Ajoutez les jaunes. Montez les blancs mélangés avec le sucre au bec d'oiseau.

Quand la ganache est à 40/45° ajoutez $\frac{1}{4}$ des blancs intimement puis ajoutez le reste délicatement. Réservez au frais.

Le suprême au café :

125g de crème fleurette entière, 10g de café en grains, 1 jaune d'œuf, 5g de gélatine, 25g de crème fleurette montée mousseuse.

Faites infuser 10g de café en grains légèrement concassés dans 125g de crème fleurette. Chinoiser. Mélanger crème, jaune, sucre et gélatine ramollie et essorée et cuire comme pour une crème anglaise. Laissez prendre puis ajoutez délicatement la crème montée.

Le sirop café :

fondre 10g de sucre dans 50g de café fort

Le glaçage tendre:

fondre 60g de pâte à glacer avec 25g de noir gastronomique, puis ajouter 15g d'huile neutre.

La finition :

Placez un carré de biscuit dans un cadre à entremets carré. Imbibez le de sirop. O l'aide d'une poche recouvrez d'une couche de suprême au café. Bloquez au froid. Recouvrez d'une couche de mousse chocolat, puis d'un autre biscuit, imbibe à nouveau. Recouvrez de mousse à nouveau et réservez au congélateur. Glacez et décorez au sortir du froid. Réservez 6 heures au réfrigérateur avant de consommer

La cuisine de Mercotte©2007

www.mercotte.fr

Email: mercotte@free.fr