Nom: Opéra  
 Proposée par: Ahmed  
 Type: Chocolat  
 Description: de crème au beurre et de ganache au chocolat, recouvert de glaçage au chocolat. Un classique toujours apprécié !  
 Nombre de Personne: 6  
 Cout: Pas cher  
 Difficulté:Medium  
 Temps de Préparation: 00:50:00  
 Temps de Préparation:00:45:00  
 Temps de Cuisson: 01:00:00  
 Ingrédients: Pour le biscuit :
  
150 g de pâte d'amandes blanche (50%)
  
6 oeufs
  
100 g de sucre cristal
  
50 g de farine
  
Pour la crème au beurre :
  
4 jaunes d'oeufs
  
100 g de sucre
  
1 cuillère à soupe d'extrait de café
  
40 g d'eau
  
300 g de beurre doux
  
Pour la ganache :
  
250 g de crème fleurette
  
50 g de lait  
 Etapes: Biscuit à opéra : Dans le mixer (cutter à lame) mettre la pâte d'amandes coupées en dés, la farine et les jaunes d'oeufs. Mixer environ 4 à 5 minutes jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène. Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel en incorporant à mi-parcours le sucre cristal. Mélanger les blancs délicatement à l'appareil précédent en soulevant délicatement la masse. Coucher l'appareil sur une plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé et entreposer au réfrigérateur environ 30 minutes - Préchauffer le four à 230°C (thermostat 8) et cuire environ 7 minutes (jusqu'à coloration) - Réserver.  
 Astuce: Quand l'ensemble a suffisamment refroidi, le sortir du réfrigérateur puis le recouvrir d'une partie de la ganache restante - Bien lisser à la spatule puis remettre au froid