***\*\*\* L’OPÉRA REVISITÉ DE CYRIL LIGNAC \*\*\****

*Niveau de difficulté : Délicat*

*Temps de cuisson : 20 minutes*

*Temps de préparation : 2H30*

*Temps de réfrigération : 1H30*

***Ingrédients pour 6 personnes :***

***Pour le biscuit shortbread :***

*175 g de Farine*

*147 g de Beurre mou*

*54 g de Sucre glace*

*1 g de sel*

***Pour le biscuit Joconde :***

*200 g d’œufs*

*150 g de Sucre glace*

*50 g de Poudre d’Amande*

*40 g de Farine*

*120 g de Blancs d’œufs*

*20 g de Sucre*

*30 g de Beurre*

***Pour l’imbibage au café :***

*250 g d’Eau*

*80g d’Arôme café*

*60g de Sucre*

*6 g de Gélatine en poudre*

*36 g d’eau pour la gélatine*

***Pour la crème au beurre au café :***

*75 g de Sucre*

*25 g d’Eau*

*70 g de jaunes d’Œufs*

*100 g de Beurre mou*

*8 g d’Arôme café*

***Pour la ganache au chocolat :***

*113 g de Crème fraiche liquide entière*

*77 g de Chocolat noir*

*30 g de Glucose*

***Pour l’enrobage eu chocolat noir :***

*200 g de Chocolat noir*

*90 g de Beurre de Cacao*

***Pour la décoration :***

*Poudre et feuilles d’Or alimentaires*

***Matériel :***

*1 Cadre à pâtisserie Carré de 18cm x 18 cm*

*1 Plaque de cuisson à pâtisserie*

*Papier sulfurisé*

*1 Robot pâtissier avec fouet*

*1 Thermomètre à pâtisserie*

*Film étirable*

***Préparation :***

***Préparation du biscuit shortbread :***

*Dans un saladier, mélangez le beurre ramolli avec le sucre glace.*

*Ajoutez la farine et le sel.*

*Étalez la pâte à la main sur une plaque de cuisson recouverte d’un feuille de papier sulfurisé.*

*Réservez au frais.*

***Préparation du biscuit Joconde :***

*Préchauffez votre four à 220°.*

*Dans la cuve du robot muni du fouet, montez les œufs entiers avec le sucre glace, la poudre d’amande et la farine préalablement tamisée.*

*Dans une autre cuve munie d’un batteur électrique, montez les blancs d’œufs en ajoutant petit à petit le sucre semoule.*

*Une fois les blancs bien montés, ajoutez délicatement à l’aide d’une Maryse le premier mélange puis le beurre préalablement fondu au micro-onde.*

*Étalez sur la plaque à pâtisserie recouverte d’une feuille de papier sulfurisé.*

*Faite cuire pendant environs 4/5 minutes.*

*Le biscuit doit être souple sous le doigt et d’une couleur blonde.*

*Ôtez le de la plaque et découpez à l’aide du cadre à pâtisserie 2 carrées de 18cm par 18cm.*

*Réservez.*

***Préparation de l’imbibage au café :***

*Faites trempez la gélatine dans son eau et mettez au frais.*

*Faites chauffer l’eau et le sucre puis ajoutez l’arôme café et la gélatine.*

*Réservez.*

***Préparation de la crème au beurre au café :***

*Dans une casserole faites chauffez l’eau et le sucre, portez à 115°.*

*Dans un saladier, battez les jaunes d’œufs au fouet jusqu’à ce qu’ils blanchissent.*

*Versez le sucre cuit (121°) en mince filet sur les jaunes tout en continuant de fouetter à vitesse moyenne.*

*Battez jusqu’à ce que le mélange forme un ruban et refroidisse.*

*Coupez le beurre en petits morceaux et incorporez-le petit à petit à la préparation, tout en fouettant à petite vitesse, juste le temps d’amalgamer le beurre.*

*Ajoutez l’arôme café, couvrez au contact et réservez.*

***Terminez la préparation de votre shortbread.***

*Préchauffez votre four à 150°.*

*Disposez le cadre de 18 cm x 18 cm et enfournez pour 30 minutes.*

*Laissez refroidir tout en gardant le cadre.*

***Préparation de la ganache au chocolat :***

*Concassez en petits morceaux le chocolat et disposez le dans un saladier.*

*Dans une casserole faites bouillir la crème avec le glucose.*

*Versez-la en trois fois sur le chocolat sans cesser de mélanger.*

*Filmez au contact et réservez.*

***Préparation de l’enrobage chocolat :***

*Concassez le chocolat noir et faites-le fondre au bain-marie avec le beurre de cacao.*

*Mélangez bien, passer la préparation au chinois et réservez à température ambiante.*

***Montage :***

*Disposez directement sur le shortbread refroidi toujours dans son cadre la ganache au chocolat.*

*Imbibez avec le sirop d’imbibage au café les deux biscuits Joconde et déposez dessus une couche de crème au beurre.*

*Terminez avec le deuxième biscuit Joconde.*

*Réservez au frais 1H00 à 1H30.*

*Ôtez le cadre à pâtisserie et découpez des rectangles de 10 cm de long sur 3 cm de large.*

*Disposez-les sur une grille et nappez les avec l’enrobage au chocolat noir.*

*Décorez avec la poudre d’or. (Voir conseil)*

***Conseil :***

*Cette recette a été présentée par Cyril Lignac dans l’émission LE MEILLEUR PÂTISSIER, malheureusement et comme bien souvent les recettes délivrées à la suite de l’émission comportent des erreurs et des omissions.*

*Dans le cas présent c’est le biscuit Joconde qui a carrément été oublié, j’ai donc pris la recette de Christophe Michalak afin de pouvoir réaliser ces Opéras.*

*Lorsque vous ajoutez le beurre dans la pâte aux œufs, veillez à ce que celle-ci soit bien retombée à température ambiante, si ça n’était pas le cas la crème trancherait et elle deviendrait inutilisable.*

*Lorsque vous ajoutez la crème chaude dans le chocolat fondu afin de réaliser votre* ***ganache,*** *incorporez toujours en 2 ou 3 fois en tournant au centre du saladier.*

*Petite astuce : le glucose n’est pas évident à faire tomber de la cuillère, pour faciliter les choses enduisez la cuillère d’huile neutre, le glucose glissera ainsi tout seul dans votre récipient.*

*J’ai choisi de ne glacer qu’un opéra sur deux, Cyril Lignac glace les 6. À vous de voir.*

*Pour le décor vous pouvez utiliser de la poudre d’or alimentaire ou une feuille d’or également alimentaire. Pour le petit plus j’ai déposé sur chaque opéra un grain de café en sucre.*

***Pour la petite histoire :***

*La version de Cyril Lignac est une revisite, la recette qu’il nous propose comporte un shortbread en fond de gâteau alors qu’initialement l’opéra n’est constitué que de biscuit Joconde.*

*L'invention du gâteau opéra a été revendiquée par* [*Gaston Lenôtre*](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaston_Len%C3%B4tre) *dans les* [*années 1960*](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ann%C3%A9es_1960)*, mais il serait plus vraisemblablement dû à la maison Dalloyau.*

*On attribue sa création en 1955 à* [*Cyriaque Gavillon*](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cyriaque_Gavillon)*. Ce serait son épouse qui l’aurait baptisé ainsi, soit à cause de sa similarité avec la scène de l'*[*Opéra Garnier*](https://fr.wikipedia.org/wiki/Op%C3%A9ra_Garnier)*, soit en hommage aux danseuses de l'Opéra qui venaient à la boutique..*