



LE PRESQUE OPERA

Ingrédients :

Pour le gâteau se reporter à la recette du gâteau chocolat paru dans l'article "comme une compression du 7/12/2009

Pour la ganache également le même article

Pour la crème au moka :

100 grs de beurre, 1/4 de litre de lait, 3 jaunes d'oeufs, 70 grs de sucre, 20 grs de maïzena, 1 cuil. à soupe d'extrait de café

Une tasse de café fort, 5 cl de whisky ou de cognac

1 moule carré ou rectangulaire (voir remarque ci-dessous)

2 jours avant : réaliser le gâteau au chocolat selon les instructions de l'article "comme une compression du 7/12/2009. Le démouler sur une grille et le laisser refroidir avant de l'envelopper dans un papier alu.

La veille : réaliser la ganache chocolat en suivant également les instructions de l'article cité ci-dessus, dès que la ganache est prête, la laisser refroidir au réfrigérateur pendant que vous préparez la crème au moka.

Crème au moka : dans une casserole, porter le lait à ébullition, pendant ce temps, battre les jaunes d'oeufs avec le sucre puis ajouter la maïzena. Verser le lait bouillant sur le mélange sans cesser de remuer, remettre le tout dans la casserole et cuire sur feu moyen jusqu'à épaississement tout en remuant. Hors du feu incorporer 50 grs de beurre et l'extrait de café, continuer de battre jusqu'à ce que la crème soit tiède, puis ajouter le reste du beurre et mélanger pour obtenir une préparation homogène et brillante. Réserver. Préparer une tasse d'un excellent café bien serré et ajouter le cognac ou le whisky.

A l'aide d'une lame souple, diviser le gâteau chocolat en 4 tranches. Imbiber chaque tranche du mélange café/alcool. couvrir la première tranche de crème au moka, poser la seconde tranche imbibée et couvrir de ganache chocolat, poser la troisième tranche et recommencer l'opération avec la crème au moka. Poser la dernière tranche et recouvrir de ganache chocolat. Mettre le gâteau une nuit au réfrigérateur avant de déguster.

Remarque : l'opéra se présente souvent sous forme de rectangles. Si vous ne disposez pas d'un moule carré ou rectangulaire, réalisez le gâteau dans un moule à manqué rond et découpez un carré au centre de votre gâteau, vous aurez des chutes !!! vous trouverez bien une idée pour les utiliser ...

Blog : maptitcuisine.canalblog.com