



OPERA REVISITE



Pour 16 demi-sphères.

Ingrédients pour la ganache au chocolat : 200gr de chocolat noir, 200ml de crème fleurette, 30gr de beurre.

Coupez le chocolat en petits morceaux. Faites chauffer la crème à feu doux jusqu'à frémissement, puis versez sur le chocolat. Laissez reposer une minute, puis mélangez avec un fouet. Ajoutez le beurre en morceaux et mélangez jusqu'à obtenir une crème lisse et homogène. Versez-en les 3/4 dans des moules à mini muffins et placez au congélateur pendant au moins 2 heures. Réservez la ganache restante à température ambiante, quand elle aura durci fouettez-la doucement et transférez-la dans une poche à douille avec douille cannelée. Si elle a trop figé, réchauffez-la quelques secondes au micro-ondes.



Ingrédients pour le biscuit joconde : 100gr d'oeuf entier (2 oeuf), 55gr de blanc d'oeuf (2 blancs), 65gr + 15gr de sucre, 20gr de farine, 65gr de poudre d'amande, 15gr de beurre fondu. Café espresso pour imbiber le biscuit.

Dans un cul-de-poule, montez au fouet électrique les oeufs entiers et les 65gr de sucre jusqu'à obtenir un mélange léger et claire, bien gonflé. Incorporez ensuite la farine tamisée et la poudre d'amandes, en mélangeant délicatement avec une spatule, de bas en haut. Prélevez une partie du mélange pour incorporer le beurre fondu, mélangez et incorporez-le au reste du mélange. Montez les blancs en neige, en incorporant les 15gr de sucre dès qu'ils commencent à mousser, puis incorporez-les délicatement à la préparation. Versez sur la plaque du four, recouverte de papier sulfurisé, en étalant avec une spatule coudée. Enfourez 10 à 12 minutes, dans le four chaud à 200°C. Une fois refroidi, découpez des cercles de 5cm de diamètre et réservez.

Ingrédients pour la mousse au café : 240ml de lait, 50gr de sucre, 2 jaunes d'oeuf, 70gr de café espresso, 6gr de gélatine alimentaire, 250gr de crème fleurette.

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Pendant ce temps, mélangez les jaunes et le sucre, avec un fouet. Ajoutez le lait chaud et portez le tout à 85°C. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée et le café. Laissez tiédir, puis incorporez la crème montée en chantilly.

Ingrédients pour les clefs de sol : 15gr de chocolat noir.

Faites fondre le chocolat au micro-ondes, transférez-le dans un cornet en papier et dessinez des clefs de sol sur du papier sulfurisé. Laissez prendre au frais.

Montage : versez 1 cuillère de mousse dans des moules demi-sphère de 5cm de diamètre, insérez la ganache au chocolat congelée, puis un disque de biscuit joconde imbibé de café. Répétez cette opération, jusqu'à épuisement des ingrédients. Laissez prendre le tout au congélateur pendant 2 heures, puis démoulez délicatement les opéras et laissez-les décongeler au réfrigérateur. Décorez la sommité avec la ganache montée et une clefs de sol en chocolat avant de servir.

