

# Opéra

## Biscuit :

- 4 œufs + 2 blancs
- 170 g de sucre semoule
- 170 g de poudre d'amande
- 20 g de farine
- 15 g de beurre

## Ganache :

- 25 cl de crème liquide
- 200 g de chocolat noir
- 30 g de beurre

## Crème au beurre :

- 15 cl d'eau
- 125 g de sucre
- 3 œufs
- 250 g de beurre

## Lissage :

- 250 g de chocolat
- 150 gr de beurre

## Biscuit :

Mélanger œufs, sucre, poudre d'amande. Ajouter la farine, le beurre et les 2 blancs montés.

Etaler la pâte sur un papier sulfurisé et cuire 3 minutes à 210°.

Faire la ganache et la crème au beurre.

Dresser : Imbiber le biscuit avec le sirop et le café.

Couvrir 1 de ganache, 2 de crème au beurre, 3 de ganache, 4 de crème au beurre.

Mettre une nuit au frais.

Le lendemain lisser avec le chocolat au beurre.



*Pâtissier : Claude Squelart*

**Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !**