** Crémeux aux petits-beurre**

 **…comme un Opéra**

**Il vous faut, pour 4 à 6 personnes** :

****120g de petits-beurre

15cl de café très fort

Pour la ganache:

120g de chocolat

10cl de crème liquide

Pour la crème au café:

95g de sucre en poudre

2 œufs

180g de beurre mou

1 cuillère à café d'extrait de café

**Préparer la crème au café**. Mettre le sucre dans une casserole avec 5cl d'eau et faire cuire environ 6 minutes afin d'obtenir un sirop épais. Au bain-marie, battre les œufs au fouet électrique jusqu'à ce qu'ils doublent de volume. Hors du feu, verser le sirop sur les œufs en continuant de battre environ 5 minutes. Incorporer peu à peu le beurre mou et l'extrait de café en utilisant un fouet à main. Réserver au frais jusqu'au montage du gâteau.

**Préparer la ganache.** Verser la crème liquide bouillante sur le chocolat coupé en petits morceaux. Mélanger rapidement de manière à obtenir une ganache bien lisse et laisser refroidir à température ambiante.

**Montage du gâteau.** Tremper la moitié des petits-beurre dans le café très fort et en tapisser le fond d'un cadre en inox de 20 x 20cm.

Verser la crème au café, lisser la surface, puis faire une deuxième couche de petits-beurre imbibés de café. Verser la ganache au chocolat et lisser à nouveau la surface.

Mettre le gâteau pendant au moins 4h au réfrigérateur, retirer le cadre juste avant la dégustation, découper en petites portions et servir.