

## Gâteau Opéra revisité : pistaches, baies rouges et yuzu

### Pour 6/8 personnes :

#### Biscuit Joconde pistache (4 rectangles de 30 sur 20 cm)

- 250 g de poudre de pistaches (épicerie fine, ou mixer des pistaches)
- 250 g sucre glace
- 70 g farine T45 tamisée
- 20 g de sucre inverti
- 170 g d'œufs frais
- 170 g d'œufs frais ( oui, une 2<sup>ème</sup> fois)
- 110 g de blanc d'œufs, si possible de qq jours
- 50 g sucre semoule
- 50 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel



#### Sablé cassonade à l'amande (à faire la veille)

- 160 g beurre doux, froid
- 2 g de sel
- 160 g de sucre fin cassonade
- 160 g de farine T 55
- 210 g de poudre d'amandes

#### Coulis de baies rouges

- 300 g de fruits rouges surgelés
- 50 g de sucre inverti
- 50 g de sucre semoule
- 1 feuille de gélatine
- 10 g de jus de citron frais

#### Mousseline vanille-yuzu

- 380 g de lait
- 1000 g de crème fleurette à 35%
- 70 g de sucre semoule (35+35)
- 1 gousse de vanille

- 150 g de jaune d'œufs
- 20 g de purée de yuzu (épicerie fine : à défaut, gelée de citron ou de kumquat)
- 40 g maïzena
- 50 g beurre doux tempéré\*

## Déco

Paillettes d'or alimentaire

## Réalisation

### Biscuit Joconde pistache (4 rectangles de 30 sur 20 cm)

- Mélanger poudre de pistaches, sucre glace et farine
- Ajouter le sucre inverti déjà mélangé à 170 g d'œufs
- Continuer au batteur et ajouter les 170 g d'œufs restants pendant au moins 5 minutes pour faire monter l'appareil.
- Dans un autre saladier, battre en neige les 110 g de blancs avec le sucre.
- Mélanger 1/3 des blancs à l'appareil précédent et incorporer le beurre fondu tempéré.
- Terminer en incorporant délicatement le reste de blancs en neige
- Etaler la pâte sur 4 plaques de papier sulfurisé beurrées, de 30 sur 20 cm.
- Faire cuire 5 minutes à 200 °

### Sablé cassonade à l'amande (à faire la veille)

- Mélanger tous les ingrédients à température ambiante, sauf le beurre froid, coupé en petits cubes, pour obtenir une boule de pâte lisse.
- Fimer et laisser au froid toute la nuit.
- Etaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson pour former un rectangle de 30 sur 20 cm, sur une épaisseur de 4 mm.
- Cuire à 150 ° jusqu'à ce que le biscuit soit bien doré et croustillant

### Coulis de baies rouges

- Chauffer dans une casserole les fruits rouges, le sucre inverti
- Presser dans une passoire pour filtrer le jus et ôter les pépins.
- Rajouter le sucre semoule et chauffer jusqu'à ébullition sans cesser de mélanger jusqu'à ce que le mélange épaississe.

- Tremper la feuille de gélatine 5 minutes dans l'eau froide, l'essorer et l'incorporer à la préparation. Ajouter le jus de citron.
- Couler immédiatement sur une plaque de 30 sur 20 cm recouverte de papier sulfurisé et laisser refroidir au frais.
  
- Mousseline vanille-yuzu
- Porter à ébullition le lait, la crème, 35 g de sucre et la gousse de vanille fendue et grattée.
- Dans un saladier, mélanger au fouet les jaunes, les 35 g de sucre, la maïzena, et la purée de yuzu et mélanger avec un peu de lait chaud.
- Verser l'ensemble dans le lait sans cesser de fouetter jusqu'à épaississement, sur feu doux.
- Laisser refroidir, puis ajouter au batteur le beurre tempéré en petits morceaux, jusqu'à ce que la texture soit homogène.

### **LE MONTAGE :**

- Monter l'opéra à l'envers sur une feuille de papier sulfurisé posé sur une plaque rigide. La manipulation est plus facile avec des cercles individuels qu'avec des grands cadres.
- Dans le cadre ou le cercle, mettre d'abord une fine couche de crème de yuzu, puis poser une plaque de biscuit.
- Mettre une 2<sup>nd</sup>e couche de crème de yuzu (4 à 5 mm) ; recouvrir d'une plaque de biscuit.
- Recouvrir de coulis de fruits rouges (environ 5 mm). A ce stade, mettre qq minutes au congélateur
- Recouvrir d'une 3<sup>ème</sup> plaque de biscuit et recouvrir de crème yuzu.
- Terminer avec la 4<sup>ème</sup> couche de biscuit.
- Mettre au froid, au congélateur.
- Garder la plaque de sablé dans une boîte hermétique.

Quelques heures avant de servir, sortir le gâteau du congélateur, poser sur le plat, la plaque de sablé cassonade aux amandes.

Déposer dessus le gâteau, à l'endroit. Oter délicatement le cercle et napper le dessus avec le reste de coulis aux fruits rouges. Pour le décor, saupoudrer d'éclats d'or alimentaire.

