Cher (jeune) spectateur,

Nous avons déjà mis à l'épreuve tes aptitudes de bricoleur, d'observateur, de stratège, d'artiste peintre… cette fois-ci, nous faisons appel à tes talents culinaires ! Le gâteau Opéra est un grand classique de la pâtisserie française constitué d'une succession de biscuits, de ganache au chocolat et de crème au beurre, Mmmmmh ! Il a été inventé en 1955 par le pâtissier Cyriaque Gavillon qui aurait nommé son célèbre gâteau « Opéra » en hommage aux danseurs de l'Opéra de Paris qui venaient à sa boutique. Mais assez parlé, mets ton tablier, lave-toi les mains, allume la radio et lèche toi les babines.

Pour le gâteau Opéra (6 personnes), il te faut :

Chocolat noir
300 gr

Beurre
Une grosse noix

Crème fraiche épaisse
2 c. à soupe

Biscuits
1 paquet

Chocolat chaud
1 bol

Granulés
1 poignée

- Fais fondre le chocolat avec le beurre.
- Ajoute la crème fraiche hors du feu.
- Au milieu d'une grande assiette ou d'un plat, dispose une première couche de biscuits préalablement trempés dans le chocolat chaud. Si tu préfères, tu peux aussi les tremper dans du jus d'orange.
- Nappe les biscuits d'une couche de chocolat.
- Pose une deuxième couche de biscuits imbibés et renouvelle l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par une couche de chocolat.
- Recouvre ton gâteau de granulés.
- Conserve au moins 4h au frigo.
- Tu peux servir le gâteau avec une crème anglaise.

Bon appétit !

Valérie Urbain, Audrey Dor – projets éducatifs et cohésion sociales, Opéra Royal de Wallonie-Liège