

# Une recette pour l'Avent

## LES BISCUITS AU CHOCOLAT

L'Avent est une période culinaire intense : biscuits alsaciens, pains d'épices et autres gourmandises. Si l'Avent est bien pour les chrétiens l'attente du Messie annoncée dans la Bible et réalisée dans la naissance de Jésus, alors elle est une période d'espérance dans la joie. Les biscuits traditionnels reprennent le plus souvent des symboles chrétiens de Noël comme l'étoile, le sapin ou l'ange.

Préparation : 15 min + 15 min

Cuisson : 10-12 min

Niveau :

### Ingrédients :

200 g de farine

120 g de chocolat noir.

100 g de sucre

50 g de beurre demi-sel

Le zeste d'une orange non traitée.

1 œuf entier + un jaune d'œuf

Un demi-sachet de levure chimique

De la pâte à sucre pour la décoration

### Matériel à prévoir :

Deux saladiers, une casserole, une râpe, un plan de travail, une plaque de cuisson, du papier sulfurisé.

### Préparation

Mélanger la farine, la levure et le sucre dans un saladier.

Râper le zeste de l'orange, et ajouter à la farine et au sucre.

Battre l'œuf entier et le jaune d'œuf ensemble dans un autre saladier.

Dans une casserole, faire fondre le beurre demi-sel avec le chocolat à feu très doux en remuant régulièrement.

Ajouter les œufs et le chocolat fondu à la farine et au sucre.

Garder la préparation au réfrigérateur pendant 2 heures.

Au bout des 2 heures : sur un plan de travail légèrement fariné, étaler la pâte sur une épaisseur de 3 à 5 mm. Couper la pâte avec des emporte-pièces. Disposer chaque pièce sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Mettre à four chaud (180° ou thermostat 6) pendant 10 à 12 minutes.

Une fois refroidis, décorer les biscuits avec fantaisie en utilisant la pâte à sucre.

