



Pour environ 2 douzaines de biscuits :

2/3 tasse (100 g) de farine non blanchie

1/3 tasse (50 g) de farine de seigle

3/4 tasse (70 g) de flocons d'avoine

2 pincées de sel

1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte (levure chimique)

1/2 tasse (100 g) de sucre

3/4 tasse (80 g) de beurre, fondu et tempéré

1 gros oeuf

100 g de chocolat au lait

Dans un saladier, mélanger les deux farines, les flocons d'avoine, le sel, la poudre à pâte et le sucre.

Ajouter le beurre fondu et l'oeuf et bien mélanger jusqu'à ce que la pâte se forme et se tienne.

Si la pâte est trop sèche, ajouter un peu de lait, si au contraire, elle est trop molle, ajouter un peu de farine.

Envelopper la pâte dans du film alimentaire et réserver 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 350 F (180 C).

Chemiser 2 plaques à biscuits de papier parchemin. Réserver.

Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte sur une épaisseur de 5 mm (1/4 po), puis à l'aide d'un emporte-pièce, découper la pâte de la forme que vous voulez.

Déposer les biscuits sur les plaques préparées et enfourner pour 12 minutes.

Enlever les biscuits des plaques et laissez-les refroidir complètement sur une grille.

Pendant ce temps, fondre le chocolat au bain-marie, puis à l'aide d'un pinceau, napper les biscuits.

Réservez-les au frais pendant 1 heure avant de les déguster.