

## Biscuits aux flocons d'avoine et au chocolat



Pour le gouter d'aujourd'hui ce sera des biscuits aux flocons d'avoine et pour la gourmandise avec du chocolat ! Ces biscuits sont extrêmement bons et gourmand, sain donc en gros parfait ! Ils plairont aux petits comme aux grands. Pourriez-vous y résister ??

### **Pour une vingtaine de biscuits**

#### **Ingrédients:**

- 125g de chocolat au lait
- 50g de flocons d'avoine
- 4c. à soupe de crème fraîche
- 75g de beurre
- 60g de vergeoise
- 150g de farine complète
- 1/2c. à café de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel

#### **Préparation:**

Dans un saladier, versez la farine, les flocons d'avoine, la vergeoise, le bicarbonate de soude et le sel. Mélangez bien. Incorporez le beurre coupé en petits dés, en mélangeant avec le bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une consistance sableuse.

Creusez un puits au centre du mélange et versez-y la crème fraîche. Ajoutez 2c. à soupe d'eau et mélangez à la cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Roulez-la en boule. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Tapissez une plaque de pâtisserie de papier sulfurisé.

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné, en lui donnant une épaisseur de 3mm. À l'aide d'un emporte-pièce de 7cm de diamètre, prélevez des disques de pâte. Disposez-les sur la plaque de pâtisserie. Faites cuire les biscuits au four pour environ 12min. Laissez-les refroidir sur une grille.

Cassez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre au bain-marie. Mélangez doucement à la cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'un glaçage lisse. Retournez les biscuits et nappez-les d'une fine couche de chocolat fondu. Placez-les au fur à mesure sur une grille jusqu'à ce que le glaçage durcisse.