

# Petits écoliers maison



---

Pour environ 24 petits écoliers maison

## Les petits-beurre

- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 60 ml d'eau
- une pincée de fleur de sel
- 250 g de farine
- une cuillère à café de levure chimique

## 200 g de chocolat

---

Préparez tout d'abord les petits-beurre (qui d'ailleurs sont très bons également sans le chocolat).

Dans une casserole, faites fondre le beurre avec le sucre et le sel à feu doux. Lorsque le beurre est totalement fondu, arrêtez le feu et laissez refroidir.

Pendant ce temps, mélangez la farine et la levure puis ajoutez le beurre tiède. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et molle.



Faites une boule, emballez-la dans du film plastique et placez la pâte au réfrigérateur au moins 2 heures.

Et sinon, si vous êtes trop pressés comme moi, aplatissez la boule avec la main (pour qu'elle fasse 2-3 cm d'épaisseur), enveloppez la pâte dans un film alimentaire et placez-la 30 minutes au congélateur. La pâte étant plus fine elle va refroidir plus vite.

Pendant que la pâte refroidit, faites les petites plaques de chocolat qui seront posées sur les petits écoliers maison.

Dans l'idéal, tempérez le chocolat, cela permettra d'avoir une plaquette de chocolat bien croquante et bien brillante. Sinon faites fondre le chocolat et garnissez les moules en silicone.

Je commence par badigeonner le moule au pinceau pour éviter les petites bulles en surface qui sont pas jolies du tout. Ensuite je verse le chocolat dans le moule. Faites-le prendre au réfrigérateur.



Si vous n'avez pas de moule en silicone, vous pouvez étaler le chocolat sur un tapis en silicone sur environ 5 mm d'épaisseur. Laissez-le refroidir un peu à température ambiante puis découpez les plaquettes de chocolats à la taille souhaitée. Pour bien le couper, il faut que le chocolat soit pris mais pas totalement dur ! Vous devez pouvoir enfoncer l'ongle dans le chocolat sans le casser.

Lorsque le chocolat est bien dur, démoulez-le délicatement et gardez les tablettes au frais.



Préchauffez votre four à 180°C.

Sortez la pâte du réfrigérateur et étalez-la sur votre plan de travail fariné. La pâte doit faire environ 3 mm d'épaisseur. Découpez les petits beurre à l'aide d'un emporte pièce puis posez-les sur une plaque en silicone.



Enfournez environ 12 minutes. Les petits beurre doivent être dorés sur les bords et pâle au centre.

Lorsque les biscuits sont bien refroidis, collez les plaques de chocolats sur chaque petit beurre avec un peu de chocolat fondu.



Laissez bien refroidir vos petits écoliers maison avant de les dévorer !

Bon appétit !

Vanille  
et  
Chocolats  
<http://vanilleetchocolats.com/>