



De restes de  
**BISCUITS**  
de Noël? Que faire...



## TRANCHES D'ÉTUDIANTS avec des restes de petit biscuits

### INGRÉDIENTS

#### Pâte:

300g de petits biscuits secs  
6 œufs  
125g de sucre  
100g de chocolat ménage  
100g de farine fleur  
175g de beurre  
150g de noisettes moulues

#### Glaçage:

100g de chocolat noir  
25g de beurre  
50g de sucre glace

### PRÉPARATION

1. Mettre les biscuits secs dans un sac de congélation, fermer le sachet. Rouler avec le rouleau à pâtisserie jusqu'à ce que les biscuits soient finement émiettés.
2. Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'une masse claire et aérée.
3. Faire fondre le chocolat au bain-marie et ajouter à la masse d'œufs. Ajouter la farine, les noisettes et les biscuits moulus. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte épaisse.
4. Fondre le beurre et laisser légèrement refroidir. Incorporer à la masse.
5. Répartir la pâte sur 3cm d'épaisseur dans un moule à charnière rond ou rectangulaire, chemisé d'un papier de cuisson.
6. Cuire 45-50 minutes sur la deuxième grille du four préchauffé à 180°C.
7. Laisser refroidir légèrement sur une grille.
8. Glaçage: faire fondre le chocolat noir, le beurre et le sucre glace dans une petite casserole. Glacer le fond de biscuit. Laisser refroidir et découper en losanges ou en rectangles.



#### TIP:

Il n'est malheureusement pas vraiment possible de savoir d'où vient le nom des tranches d'étudiants. Vers 1950, une tranche d'étudiant était l'une des pièces de pâtisserie les moins chères, mais aussi les plus grandes. Cela pourrait être la raison pour laquelle elle était particulièrement appréciée des élèves et des étudiants pauvres. La tranche d'étudiant est riche en calories et peut presque remplacer un repas si elle est consommée avec un verre de lait.

ensemble.compétentes.engagées.  
**Nous, les  
femmes  
de l'espace  
rural.**  
paysannes.ch



MIGGA FALETT