

## **Etoiles marbrées au chocolat**



pour une trentaine d'étoiles  
(selon la taille de vos emporte-pièces)

50 g de chocolat noir à pâtisserie  
65 g de beurre  
65 g de sucre  
1 œuf  
1 c. à s. d'eau de vie  
125 g de farine  
1/4 c. à c. de levure chimique

Mettez à ramollir le beurre à température ambiante.

Râpez le chocolat et réservez.

Dans le bol du batteur, battez le beurre et le sucre pour obtenir une consistance bien lisse. Ajoutez l'œuf, mélangez, puis incorporez l'eau de vie.

Prélevez la moitié de ce mélange et mettez-le de côté.

Ajoutez à la préparation restante le chocolat, la moitié de la farine et de la levure. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois du bol. Formez une boule.

Reprenez la pâte en attente et ajoutez-y le reste de farine et de levure. Pétrissez et formez une deuxième boule.

Sur le plan de travail fariné, malaxez ensemble les deux boules pour les mélanger grossièrement, puis laissez reposer une heure à température ambiante.

Préchauffez le four à 150°

Etendez la pâte au rouleau, découpez des étoiles à l'emporte-pièce et déposez-les sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé ou d'une feuille de silicone.

Enfournez pour 10 mn.