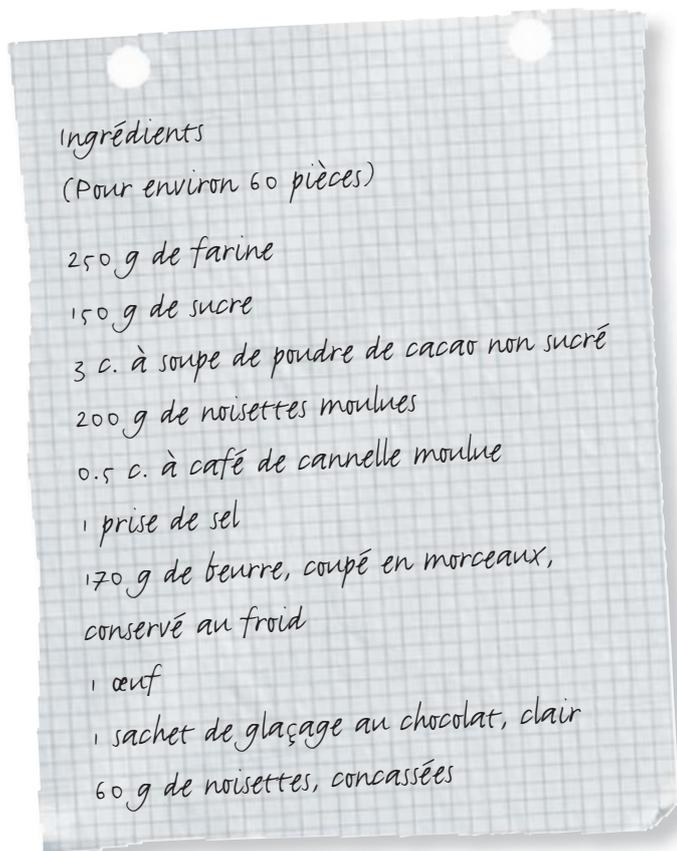


# Douceur de Noël

insieme Magazine a laissé carte blanche à l'équipe du LadenBistro à Bienne. Elle a choisi de vous présenter sa recette d'Étoiles aux noisettes. Ces petits biscuits accompagneront les cafés servis au LadenBistro, durant le mois de décembre.

**Texte:** France Santi – **Photos:** Mirei Lehmann



- Passer la farine au tamis. Y ajouter le sucre, la poudre de cacao, les noisettes moulues, la cannelle, le sel et les morceaux de beurre.
- Mélanger le tout en frottant les mains l'une contre l'autre jusqu'à obtenir une pâte grumeleuse.
- Mélanger l'œuf au fouet et l'ajouter à la masse.
- Pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ne pas travailler la pâte trop longtemps afin qu'elle reste élastique. Abaisser la pâte en forme de plaque. L'envelopper dans du film alimentaire. Laisser reposer deux heures au frigo.
- Abaisser la pâte au rouleau jusqu'à obtenir une épaisseur de 0.5 cm. Découper les étoiles à l'aide d'un emporte-pièce, poser les biscuits sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.
- Faire cuire 10 minutes au milieu du four préchauffé à 180 degrés. Laisser refroidir.
- Faire fondre la masse à glacer selon indications. Apposer le glaçage sur les biscuits à l'aide d'un pinceau. Parsemer les noisettes concassées.



Les cuisiniers-pâtisseries sont: Luzia, Franziska et Adrian.

Le LadenBistro est niché aux portes de la vieille ville de Bienne. Inauguré en 2010, il est géré par un petit comité d'association, des bénévoles et des personnes mentalement handicapées. Non subventionné, il est dépendant de dons. On peut y déguster café, petite restauration (végétarienne et de qualité) et acheter des produits artisanaux fabriqués dans les institutions de la région. Un lieu à découvrir lors de votre prochaine visite à Bienne. Rue Jakob-Rosius 12. Ouvert jusqu'au 24 décembre compris. Reprise mi-janvier.

[www.ladenbistro.ch/fr/](http://www.ladenbistro.ch/fr/)

