

TOP : Nos 5 meilleures recettes de biscuits au chocolat

Toutes les raisons sont bonnes pour cuisiner des biscuits au chocolat!



par *MARIE-KIM GIRARD* 9 févr. 2021

Les biscuits au chocolat, on les aime en dessert, en collation, avec un verre de lait ou une tasse de thé! C'est pratiquement impossible de résister à un (ou plusieurs) biscuit au [chocolat](#), tendre et moelleux, qui vient tout juste de sortir du four. Faites-vous plaisir cette semaine avec l'une de nos 5 meilleures recettes de biscuits au chocolat.

Vous aimerez aussi : [10 gâteaux au chocolat réconfortants](#)

1 Biscuits double chocolat



Juliette Brun nous offre une recette classique de biscuits double chocolat! Des biscuits savoureux qui goûtent bon le chocolat, comme on les aime. En seulement 25 minutes et avec moins de 10 ingrédients, cette recette est parfaite pour se faire plaisir les **soirs de semaine**. Pour une texture croquante sous la dent, on ajoute des noix à la recette.

Voir la recette : [Biscuits double chocolat](#)

→ Durée totale : 25 min | Préparation : 15 min | Cuisson : 10 min

2 Biscuits au chocolat et beurre d'arachide



Amateurs du duo chocolat et beurre d'arachide, cette recette est pour vous. Ces biscuits au chocolat et beurre d'arachide sont farcis... de beurre d'arachide! Du plaisir en double garanti par le chef Chuck Hugues!

Voir la recette : [Biscuits au chocolat et beurre d'arachide](#)

→ Durée totale : 40 min | Préparation : 30 min | Cuisson : 10 min

3 Biscuits au chocolat



On aime la simplicité de cette recette de biscuits au chocolat de Juliette Brun. En 20 minutes, on obtient de savoureux biscuits qu'on pourra déguster avec un grand verre de lait ou un bon café. Notre conseil : doublez la recette, car ces biscuits ne resteront pas longtemps sur le comptoir!

Voir la recette : [Biscuits au chocolat](#)

→ Durée totale : 20 min | Préparation : 10 min | Cuisson : 10 min

[À LIRE ÉGALEMENT : 7 RECETTES DE BARRES TENDRES SANTÉ FAITES MAISON](#)

4 Gâteaux-biscuits au chocolat et au pain d'épices



Avec cette décadente recette, la pâtissière Anna Olson combine le classique biscuit au pain d'épices et une garniture riche au chocolat! On obtient des desserts individuels parfaits qui rappellent les [gâteaux au chocolat fondant](#). Ces gâteaux-biscuits sont plus longs à préparer, mais on vous promet que ça vaut le coup!

Voir la recette : [Gâteaux-biscuits au chocolat et au pain d'épices](#)

→ Durée totale : 3 h 15 min | Préparation : 30 min | Cuisson : 15 min | Réfrigération : 2 h | Repos : 30 min

5 Biscuits tendres triple chocolat



On termine ce palmarès en force avec une recette triplement chocolatée de la chocolatière Joanne L'Heureux. Vous ferez des heureux avec ces [biscuits tendres](#) au chocolat blanc, chocolat au lait et au chocolat noir 70%! Une recette simple et facile qui se cuisine bien avec les enfants un samedi après-midi.

Voir la recette : [Biscuits tendres triple chocolat](#)

→ Durée totale : 1h 18 min | Préparation : 10 min | Cuisson : 8 min | Réfrigération : 1h

→ Inscrivez-vous aux [infolettres Zeste](#) pour recevoir recettes, vidéos et conseils d'experts.

