



## COOKIES GLACÉS

**Ingrédients : 6 Pers** Enfourner à four chaud (180/200°C)

1 œuf / 50 g de sucre / 100 g de cassonade

1 pincée de sel / 1 sachet de sucre vanillé

100 g de beurre / 250 g de farine

1 Cc de levure chimique / 450 gr de pépites de chocolat

1 grand pot de crème glacée à la vanille

1/ Blanchir le beurre ramolli avec le sucre et la cassonade, ajouter l'œuf, le sucre vanillé et le sel. Mélanger. Puis ajouter le chocolat (200gr) et la levure chimique, puis la farine, bien mélanger à la spatule (une Maryse) jusqu'à l'obtention d'une pâte.

2/ Disposer cette pâte sur une feuille de papier sulfurisé, lui donner la forme d'un boudin, envelopper le boudin de papier sulfurisé et le serrer avec la spatule métallique afin d'obtenir un boudin bien régulier. Retirer le papier sulfurisé, détailler au couteau en rondelles d'1/2 cm d'épaisseur.

3/ Disposer ces rondelles sur une plaque graissée, Prendre soin de les disposer en quinconce afin qu'ils ne se collent pas, appuyer un peu sur les rebords pour donner une forme de biscuit plats et non des rondelles. (travail avec l'eau = anti-colle)

4/ Laisser cuire entre 7 et 11 mn (mous ou durs). Plus les cookies seront cuits, plus ils seront secs. "Si vous les aimez un peu moelleux avec le cœur pâteux, je vous conseille de les sortir du four lorsque le milieu du cookie est encore clair."

Au terme de la cuisson, les laisser reposer 2 mn avant de les décoller de la plaque à l'aide d'une spatule plate.

5/Déposer dans une assiette les pépites de chocolat, il faut aller vite pour que la glace ne fonde pas. Préparez les cookies devant vous en les mettant par paire selon leur taille, avec une cuillère à soupe étaler entre 1 à 2 cm de glace sur le dessous d'un cookie, puis pressez avec l'autre, faites rouler la tranche dans l'assiette, mettez au four et à mesure dans une boîte au congélateur pour qu'ils prennent bien. Laissez reposer au moins 1h au congélateur (idéalement une nuit) pour que les sandwich-cookies soient bien soudés.

