

## Ice-cream cookie sandwich

Ca y est, déjà la rentrée ! Pour compenser le retour aux cahiers, je vous propose de servir un goûter super sympa : de la glace au caramel & sel entre deux cookies tout frais !

Croquez dedans et retrouvez un vrai festival pour les papilles : le croquant des cookies, la glace onctueuse et tout ça dans la même bouchée !  
Vous verrez tout le monde en redemandera ;)

[Imprimer](#)

Ice-cream cookie sandwich

Auteur: Flo de bonnes choses

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

Temps total: 40 minutes

Pour 4 Desserts

Ingredients

## Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

---

- pour la pâte à cookies :
- - 1 oeuf
- - 170 g de farine
- - 100 g de beurre mou
- - 70 g de sucre
- - 1 cuillère à café de levure chimique
- - 100 g de pépites de chocolat
- - 350 ml de crème glacée caramel au sel de Camargue

### Instructions

1. Préparer la pâte à cookies : dans un saladier détendre le beurre avec le sucre à l'aide d'une maryse, bien mélanger puis ajouter l'œuf et mélanger jusqu'à ce que l'œuf soit incorporé.
2. Ajouter la farine et la levure chimique et bien mélanger le tout. Puis les pépites de chocolat.
3. Préchauffer votre four à 180°C en mode convection naturelle, puis former des boules de pâtes (de la taille d'une boule de glace) les déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé puis les aplatir légèrement avec vos doigts.
4. Cuire 20 mn jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés sur les bords. Laisser complètement refroidir sur une plaque à pâtisserie.
5. Sortir la glace 2 mn avant de confectionner les desserts : prendre une belle boule de glace et la déposer sur un cookie, puis former le "sandwich" en posant par dessus un autre cookie et en appuyant légèrement (comme pour un macaron).
6. Déguster immédiatement ou remettre au congélateur pour une dégustation ultérieure !

---

Astuce : variez les parfums de glaces, ou remplacez les pépites de chocolat des cookies par des raisins secs !

---