



Glace cookie dough

Ingredients

100g de beurre très mou
120g de cassonade
1 oeuf
150g de farine
90g de pépites de chocolat
200g de lait concentré sucré
400g de crème liquide entière

Étape de la recette

Bien mélanger ensemble le beurre pommade et le sucre

Incorporer l'oeuf

Puis ajouter la farine et mélanger

Verser les pépites de chocolat

Étaler la pâte à cookie en un rectangle et mettre 15 minutes au congélateur, le temps de faire la chantilly

Fouetter la crème liquide entière jusqu'au bec d'oiseau

Puis ajouter, en continuant de fouetter, le lait concentré et fouetter jusqu'à obtention d'une préparation bien ferme

Sortir la pâte à cookie et la découper en petits carrés

Ajouter ces petits carrés de pâte à la chantilly et mettre au congélateur au moins 3h (sur une épaisseur moyenne)