

Glace façon Haagen Dazs **à la vanille, coulis de caramel au beurre salé** **et morceaux de cookies**

Ingrédients:

Caramel au beurre salé :

100g de sucre
60g de beurre salé
100g de crème liquide
2 pincées de fleur de sel

Mettez le beurre et le sucre dans une casserole et faites chauffer jusqu'à obtenir un caramel marron plutôt clair. Faites chauffer la crème liquide dans une autre casserole. Quand votre caramel est prêt, ajoutez la crème en faisant attention aux éclaboussures. Fouettez bien et ajoutez la fleur de sel. Réservez.

Glace vanille :

2 œufs
300g de crème liquide
20cl de lait
120g de sucre
1 gousse de vanille grattée

Mélangez les œufs et le sucre. Ajoutez la crème, le lait et la vanille. Mélangez bien et mettez en sorbetière pour 30min.

Pâte à cookies (cette recette est pour une trentaine de cookies : pour la glace vous pouvez diviser par 4 les doses si vous ne souhaitez pas faire de cookies cuits en plus)

270g de sucre roux
250g de beurre demi-sel
1 œuf
375g de farine T65
1 pincée de poudre de vanille
1 pincée de sel

½ sachet de levure

350g de pépites de chocolat (noir et blanc pour moi)

Mélangez le sucre et le beurre à l'aide d'un fouet ou d'un batteur. Ajoutez l'œuf. Mélangez par ailleurs la farine, la vanille, le sel, la levure et les pépites de chocolat. Incorporez ce mélange au mélange sucre-beurre et travaillez rapidement jusqu'à ce que le mélange soit homogène (plus vous travaillerez rapidement et plus vos cookies seront sablés).

Pour les cookies à cuire : remplir une cuillère à glace de pâte et déposez sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson. Aplatissez légèrement vos boules.

Enfournez à 140° pendant 25-30min environ selon la cuisson désirée. Laissez refroidir sur une grille.

Pour la glace, conservez une partie de pâte crue et 5min avant la fin du cycle de la sorbetière, faites des petits boules avec la pâte et mettez les dans la glace.

Prenez un bac à glace et versez la glace en plusieurs fois dedans en nappant chaque couche de caramel.

Mettez au congélateur et sortez la 10min avant de déguster.