



Cookies pop glacés

Par La Popotte sans chichis



Ingrédients

Cookies

40 g de beurre ramolli
45 g de cassonade
25 g d'œufs
60 g de farine
2 g de bicarbonate de soude
1 pincée de sel
30 g de noix hachées
25 g de pépites de chocolat

Glace à la vanille

Caramel beurre salé

40 g de sucre
5 g de glucose
60 g de crème fouettée épaisse
10 g de beurre
1 pincée de fleur de sel

Glaçage au chocolat noisettes

175 g de chocolat noir
175 g de chocolat au lait
100 g d'huile de pépins de raisin
75 g de noix hachées

Disque cookies

Dans le bol de votre robot, mélangez le beurre et la cassonade jusqu'à obtenir un mélange crémeux.

Ajoutez l'œuf, mélanger.

Incorporez la farine, le bicarbonate, le sel. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte molle.

Ajoutez les noix hachées, les morceaux de chocolat.

Réservez au moins 15 min au frais.

Divisez la pâte en 6 boules de 35 g chacune.

Placez-les dans des cercles à tartes de 7-7.5 cm de Ø graissés sur une plaque chemisée.

Pressez pour former une couche uniforme.

Enfournez 4 à 5 min dans un four préchauffé à 230°C. Ils doivent être légèrement dorés pas complètement cuits.

Sortez du four et pendant qu'ils sont encore chaud, appuyez légèrement pour créer une petite empreinte.

Réservez jusqu'au complet refroidissement puis décerclez.

Disque de glace vanille

En utilisant les mêmes cercles que pour les cookies, faire 6 cercles de glace à la vanille, pressez pour obtenir une couche uniforme.

Réservez au congélateur 2h min.

Caramel au beurre salé

Dans une casserole, faire chauffer votre sucre et le glucose jusqu'à ce qu'il devienne caramel.

Pendant ce temps, faire frémir la crème.

Hors du feu et en faisant très attention, versez la crème chaude sur le caramel, faites très attention de ne pas vous brûler !!!

Remettre sur le feu, le temps d'avoir une préparation bien lisse.

Hors du feu, ajoutez le beurre et le sel.

Glaçage chocolat amandes

Faire fondre les chocolats au bain-marie.

Hors du feu, ajoutez l'huile, les amandes hachées.

Bien mélangez et transvasez dans un récipient haut dans lequel vous pourrez tremper vos cookies pop glacés.

Dressage des cookies pop glacés

Placez vos cookies sur une feuille de papier sulfurisé, versez le caramel au beurre salé dans chaque empreinte de manière qu'il atteigne la hauteur de la surface du biscuit.

Congelez 5-10 min.

Décerclez vos disques de glace, fixez un bâtonnet de glace puis remettre 5-10 min au congélateur.

Collez un disque de glace sur un disque de cookies face contre le caramel au beurre salé de sorte que le bâtonnet de glace colle au caramel. Serrez légèrement et réservez au congélateur 2h min.

Trempez chaque cookie pop glacé dans le glaçage et déposez sur une feuille de papier sulfurisé.

Congelez jusqu'au service.

Et après comment dire... ben régalez-vous !