

## Crème glacée cookie dough marbrée au chocolat au caramel



Voici pour aujourd'hui une nouvelle recette de glace ! Toujours aussi irrésistible, c'est une réinterprétation d'une glace de Dorian du blog "[Mais pourquoi est-ce que je vous raconte ça...](#)". Je dois avouer que quand j'ai vu ça recette elle me tentait vraiment beaucoup, la texture de la crème glacée me plaisait, il y avait du cookie dedans et le mot caramel dans le titre ma conquise mais dans la recette de Dorian la ganache au chocolat au caramel est intégrée à la crème glacée et de plus elle était en trop grosse quantité, j'ai donc opté pour une variante en réduisant les quantités de la ganache et pas en l'intégrant à la crème glacée mais en y faisant des marbrures dans cette dernière. Cette crème glacée était vraiment irrésistible: bien crémeuse en bouche avec ces morceaux de pâte de cookie aux pépites de chocolat et marbrée d'une ganache au chocolat au caramel, c'est tout simplement divin !

### **Pour 1,2L de crème glacée**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la crème glacée:**

40cl de crème liquide entière

1 boîte de lait concentré sucré (soit 397g)

##### **Pour la pâte à cookie:**

120g de beurre

90g de sucre en poudre

45g de cassonade

Les graines d'une gousse de vanille

3cl de lait

90g de chocolat au lait coupé en toutes petites pépites

150g de farine

##### **Pour la ganache au chocolat au caramel:**

10cl de crème liquide entière

125g de chocolat au caramel (Nestlé dessert)

#### **Préparation:**

**Préparez la pâte à cookie:**

Dans un saladier, fouettez le beurre et les sucres jusqu'à obtenir un mélange léger et mousseux.

Ajoutez alors le lait, puis les graines de la gousse de vanille. Incorporez la farine et mélangez de nouveau.

Terminez en ajoutant le chocolat au lait coupé en petites pépites.

Versez cette pâte sur une feuille de papier sulfurisé, posez une autre feuille par-dessus et étalez la pâte au rouleau jusqu'à ce qu'elle fasse environ 5mm d'épaisseur.

Mettez la pâte au congélateur environ 3H et quand celle-ci est bien glacée, coupez-la en tous petits cubes puis remettez au frais.

**Préparez la ganache au chocolat au caramel:**

Hachez le chocolat au caramel et mettez-le dans un saladier.

Portez à ébullition la crème liquide entière puis versez-la sur le chocolat. Posez une assiette sur le saladier et laissez ainsi durant 3min, mélangez de façon à avoir une préparation lisse et homogène.

Entreposez au frais.

**Préparez la crème glacée:**

Fouettez ensemble dans un saladier le lait concentré et la crème liquide entière jusqu'à obtenir une sorte de chantilly un peu liquide. Réservez au frais.

Quand les préparations précédentes sont bien froides, versez la chantilly au lait concentré dans la sorbetière et faites prendre. Quand le cycle touche à sa fin, incorporez les cubes de pâte à cookie (il ne sera pas nécessaire de mettre tout, le reste vous le servirait en même temps que la glace ou même à grignoter comme ça c'est très bon). Laissez turbinez quelques minutes.

Versez la crème glacée dans un bac en alternant et en mélangeant brièvement avec la ganache au chocolat au caramel.

Mettez au congélateur au moins 2-3H de façon à ce que la crème glacée prenne une texture plus ferme.