Cookie bars et glace à la pâte à tartiner chocolat au lait-noisette et au chocolat au lait

Que ce soit la glace ou les cookie bars, tous deux étaient absolument gourmands ! Les cookie bars étaient fondants, gourmands et la glace...crémeuse, fondante et croquante avec les morceaux de chocolat au lait ! Que ce soit la pâte à tartiner ou le chocolat au lait se sont des produits d'une très bonne qualité, ils sont très gourmands, très raffiné.

Pour 1L de glace et environ 9 cookie bars

Ingrédients:

Pour les cookie bars à la pâte à tartiner chocolat au lait et pépites de chocolat au lait:

125g de beurre pommade

130g de sucre roux

1 oeuf

220g de farine

1/2 sachet de levure chimique

50g de chocolat au lait Mélissa Pralus®

100g de pâte à tartiner chocolat au lait-noisettes Bovetti®

1 bonne pincée de sel

Pour la glace à la pâte à tartiner chocolat au lait et pépites de chocolat au lait:

200ml de lait

80g de sucre en poudre

1 pincée de sel

3 gros jaunes d'oeufs

300ml de crème liquide entière

1c. à café d'extrait de vanille

50g de chocolat au lait Mélissa Pralus®

100g de pâte à tartiner chocolat au lait-noisettes Bovetti®

Préparation:

Préparez les cookie bars à la pâte à tartiner chocolat au lait et pépites de chocolat au lait:

Dans un saladier, fouettez le beurre avec le sucre roux puis ajoutez l'oeuf et mélangez bien.

Ajoutez alors la farine, la levure chimique et la pincée de sel. Mélangez avec une c. à soupe. Entreposez au moins 1H au frais.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Divisez la pâte en deux. Etalez grossièrement une part en un carré à l'aide de vos mains sur une feuille de papier sulfurisé puis placez la pâte avec la feuille dans un moule carré.

Faites chauffer très rapidement au four à micro-ondes la pâte à tartiner de façon à la ramollir légèrement. Etalez-la sur la pâte dans le moule.

Etalez grossièrement la seconde part de pâte en un carré à l'aide de vos mains sur une feuille de papier sulfurisé et placez-la délicatement dans le moule.

Hachez grossièrement le chocolat au lait Mélissa et enfoncez les pépites dans la pâte. Enfournez pour 25-30min.

A la sortie du four, laissez-les refroidir avant de démouler et de couper en carré. Dégustez les cookie bars tiède ou complètement refroidis. Les cookie bars se gardent dans une boîte hermétique et ils ne doivent jamais rester à l'air libre.

Préparez la glace à la pâte à tartiner chocolat au lait et pépites de chocolat au lait:

Versez le lait, le sucre et le sel dans une casserole. Portez le tout à ébullition. Retirez aussitôt la casserole du feu.

Dans un saladier, fouettez légèrement les jaunes d'oeufs. Versez le lait lentement sur les jaunes d'oeufs, en fouettant sans cesse. Versez toute la préparation dans la casserole et réchauffez-la sur feu doux, sans cesser de fouetter jusqu'à ce qu'elle épaississe.

Versez la crème liquide avec l'extrait de vanille dans un grand saladier. Posez un chinois sur le saladier et filtrez la préparation aux oeufs. Mélangez bien.

Couvrez le bol d'un film alimentaire et réservez au réfrigérateur toute une nuit.

Versez la préparation dans la machine à glace et faites tourner le programme.

Hachez plus ou moins grossièrement le chocolat au lait Mélissa.

Quand la glace est presque prise, ajoutez-y les pépites de chocolat et laisser le programme se terminer.

Quand la glace est prête, transférez-la dans un récipient bien froid et ajoutez ici et là des c. à café de pâte à tartiner. Réservez 2 à 3H au congélateur avant de servir.