



Sandwiches glacés à la glace à la fraise et au chocolat



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

Pour les biscuits :

200 grammes de farine
80 grammes de sucre
1 petit sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
125 grammes de beurre (à température ambiante)
1 jaunes d'œuf
80 grammes chocolat au lait
50 grammes de pistaches
4 bulbes de glace à la fraise

Méthode de préparation

- 1.** Préparez les biscuits : tamisez la farine et mélangez-y le sucre, le sucre vanillé et la pincée de sel. Ajoutez le beurre et travaillez du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte sableuse.
- 2.** Incorporez le jaune d'œuf et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte ferme. Enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.
- 3.** Préchauffez le four à 180 °C. Abaissez la pâte sur une épaisseur d'environ ½ centimètre et découpez des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce rond. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et faites cuire 12 minutes au four. Laissez ensuite refroidir complètement sur une grille.



- 4.** Faites fondre le chocolat au bain-marie. Hachez finement les pistaches.
- 5.** Déposez une boule de glace sur quatre biscuits et refermez avec un deuxième biscuit.
- 6.** Trempez les sandwichs glacés à moitié dans le chocolat fondu et déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Parsemez de pistaches et laissez raffermir quelques instants au congélateur.