



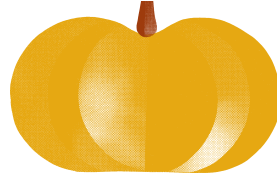
L'AVENUE DU
MONT—ROYAL



mont-royal.net

 **Desjardins**
présente

L'AVENUE GOURMANDE



SANDWICH À LA CRÈME GLACÉE

—
Recette de Rémy Couture

—
CRémy Pâtisserie
2202, Mont-Royal Est

— Ingrédients pour 6 sandwiches

- 1/3 tasse de beurre non salé à la température ambiante
- 1/3 tasse de sucre
- 1/3 tasse de cassonade
- 1/2 c. à thé d'essence de vanille
- 1 œuf
- 3/4 tasse de farine tout usage
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de fleur de sel
- 1 c. à table de cacao en poudre
- 2 tasses de pastilles de chocolat blanc et noir
- Crème glacée du commerce, saveur de votre choix

— Préparation

- Dans un bol, crémiser le beurre avec le sucre, la cassonade et la vanille. Ajouter les œufs. Bien mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- Ajouter les ingrédients secs (farine, bicarbonate, sel, cacao et chocolat), et mélanger.
- À l'aide de 2 cuillères à soupe, façonner 12 boules de pâte de la taille d'une balle de golf, et les placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Placer 2 heures au frigo.
- Cuire les biscuits de 7-10 minutes au four à 190°C (375 °F). Laisser refroidir.
- Déposer une cuillère à soupe de crème glacée entre deux biscuits. Presser légèrement pour bien répartir la crème glacée.
- Déguster aussitôt ou congeler jusqu'au moment de servir.

Note : Vous pouvez remplacer les pastilles de chocolat par des noix, des fruits secs ou des bonbons du type M&M's.

Les boules de pâte crue peuvent se conserver 6 mois au congélateur dans un contenant en plastique hermétique.

Conservation : 3 à 6 jours