



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 20mn

PIZZA AUX FRUITS FRAIS

INGREDIENTS:

Pâte à pizza (ou à pain)

150 g de crème d'amandes

6 abricots

1 banane

1 pêche

1 brugnon

30 g d'amandes effilées

40 g de cassonade (sucre roux)

METHODE :

Voilà un dessert fort original ! La pizza aux fruits frais, c'est le rendez-vous gustatif des fruits et saveurs printanières. Alors n'attendez plus, faites danser couteaux et fourchettes !

Pour la pâte à pizza, l'idéal est de demander à votre boulanger préféré de vous mettre de côté 150 g de pâte à pain (avant cuisson)

Ensuite, étalez cette boule de pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail légèrement fariné, en forme de disque d'un diamètre d'environ 25 à 28 cm que vous disposez sur une feuille de papier sulfurisé.

Étalez une couche de crème d'amandes pas trop épaisse sur toute la surface.

Lavez les fruits, essuyez-les puis retirez les noyaux (la peau pour la banane bien entendu !).

Coupez tous les fruits en tranches assez épaisses, puis répartissez-les sur la crème d'amandes de manière désordonnée, sous la forme d'un méli-mélo. Si vous estimez qu'il n'y a pas assez de fruits à votre goût, aucun problème, c'est vous le chef, libre à vous d'en rajouter (raisonnablement !)

Dispersez les amandes effilées et la cassonade sur le dessus des fruits, puis laissez reposer votre pizza à température ambiante pendant 20mn.

Préchauffez votre four à 180°C (Thermostat 6) pendant 10mn, puis enfournez la pizza aux fruits frais à mi-hauteur et laissez cuire pendant 20 à 25mn, suivant la coloration. La Pizza doit être bien dorée.

Il faut la servir tiède, c'est bien meilleur.

C'est simple, surprenant, élégant et savoureux ! Que demander de plus à part les félicitations de votre entourage, mais n'ayez crainte, ce sont des éloges qui vous attendent !