



# FAIS TA PIZZ

## À LA MAISON

## PIZZA DESSERT

Quoi? De la pizza pour dessert? Cette version sucrée aux pommes et sucre à la crème fera fondre le cœur de tous les gourmands! Une belle façon de terminer le repas sur une note festive et décadente qui ravira toute la tablée. Les becs sucrés ne se feront pas prier pour vous aider!

### INGRÉDIENTS FOURNIS



**2 boules de pâte à pizza**



**1 pot de sauce au sucre  
à la crème**

Contient: blé, gluten, lait  
Peut contenir: arachides, graines de sésame, mollusques, crustacés, moutarde, noix, œufs, poissons, soya, sulfites

À AVOIR  
À LA MAISON

- 2 POMMES  
- CANNELLE  
- SUCRE  
- TÔLE DE CUISSON

### SUGGESTION DU CHEF :

Pour les becs sucrés, ajoutez un filet de sauce au sucre à la crème sur la pizza chaude.



# MARCHE À SUIVRE

1



Conservez les pâtes à pizza dans un plat hermétique jusqu'au moment de l'utilisation et préchauffez le four à 450 °F.

2



Coupez les pommes en tranches fines, puis déposez-les dans un plat et couvrez-le d'une pellicule plastique. Gardez réfrigéré jusqu'au moment de l'utilisation.

3



Déposez un peu de farine sur le plan de travail. Collez les deux boules de pâte ensemble pour n'en former qu'une seule, puis roulez-la dans la farine. Écrasez ensuite la pâte sur le plan de travail afin d'obtenir un cercle d'un diamètre d'au moins 8 à 9 po.

4



Étirez la pâte pour y donner la forme et la grandeur désirées. Il est possible d'abaisser la pâte au rouleau, mais vous obtiendrez alors une croûte plus mince.

5



Sur une tôle de cuisson légèrement farinée, déposez la pâte. Étendez la sauce au sucre à la crème sur la pâte, puis placez-y les fines tranches de pommes. Saupoudrez de deux ou trois pincées de sucre, puis d'une fine pincée de cannelle.

6



Déposez dans le four sur la grille du milieu et faites cuire de 12 à 15 minutes. Une fois la croûte de la pizza bien dorée, sortez-la du four.

BON APPÉTIT!

  
normandin