

Pizza

choco-bananes



Ustensiles :

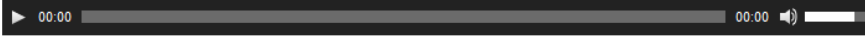
- 1 saladier ♦
- 1 emporte-pièce. ♦
- 1 fourchette ♦
- 1 cuillère à soupe ♦
- Du papier sulfurisé ♦
- Une plaque de four ♦

Ingrédients :

- ♥ 1 pâte à pizza prête à l'emploi.
- ♥ 50 g de chocolat pâtissier
- ♥ Un peu de beurre
- ♥ 2 pommes
- ♥ Une banane
- ♥ 15 cl de crème liquide
- ♥ 1 cuillère à soupe de crème épaisse
- ♥ 1 cuillère à soupe de sucres roux

Préparation

du chocolat fondu.



1. Préchauffer le four à 200°C.
▼
2. Faire fondre le chocolat au bain marie à 55°C maximum.
▼
3. Verser la crème liquide dans un bol.
▼
4. Faire chauffer la crème liquide au four à micro-ondes.
▼
5. Verser la crème liquide dans le chocolat chaud.
▼
6. Mélanger.
7. Ajouter un peu de beurre à la préparation.
▼
8. Mélanger.
▼

1. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 200°C
⊘
2. FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT AU BAIN-MARIE
⊘
3. VERSER LA CRÈME LIQUIDE DANS UN BOL
⊘
4. FAIRE CHAUFFER LA CRÈME AU FOUR À MICRO-ONDES
⊘
5. VERSER LA CRÈME CHAUDE DANS LE CHOCOLAT
⊘
6. MÉLANGER
⊘
7. AJOUTER UN PEU DE BEURRE
⊘
8. MÉLANGER

Réalisation

de la pâte.



1. Préparer une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.



2. Dérouler la pâte à pizza.



3. Réaliser les mini-pizzas à l'emporte-pièce.



4. Badigeonner les mini-pizzas avec de la crème épaisse.

1. PRÉPARER UNE PLAQUE À PATISSERIE



2. DÉROULER LA PÂTE À PIZZA



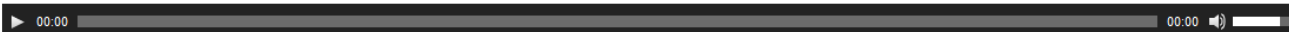
3. RÉALISER LES MINI-PIZZAS



4. BADIGEONNER LES MINI-PIZZAS

Préparation

des fruits



1. Eplucher les pommes.



2. Couper les pommes en lamelles.



3. Eplucher les bananes.



4. Couper les bananes en rondelles..

1. ÉPLUCHER LES POMMES



2. COUPER LES POMMES EN LAMELLES



3. ÉPLUCHER LES BANANES



4. DÉCOUPER LES BANANES EN RONDELLES

Assemblage



00:00

00:00

1. Disposer les fruits sur les mini-pizzas avec un peu de chocolat fondu par dessus.



2. Saupoudrer de sucre roux.



3. Enfourner pendant 6 minutes.

1. DISPOSER LES FRUITS



2. SAUPOUDRER DE SUCRE



3. ENFOURNER