



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager ...

Pizza Choco-poires



Ingrédients:

Pour la pâte à pizza dessert:

- 350 g de farine type 45
- 100 ml d'eau
- 100 ml de lait
- 3 cuillère à soupe d'huile (d' Argan)
- 1 sachet de levure "spécial pain"(y compris sel pour moi)
- 1 càc de sel

Dans votre MAP ou votre robot ou avec vos mains, dans l'ordre: farine , levure , eau, lait
Mélanger puis huile, sel

Pétrir environ 5 mn, laisser pousser jusqu'au doublement de volume dans le bol couvert de film alimentaire.

Pendant ce temps, après les avoir épluchées, avoir retiré les pépins au vide pommes et coupées en 2, poser les 1/2 poires sur le plateau, cuire les poires au Varoma du TM31, 25 mn .

Étaler finement au rouleau sur une toile siliconée. Garnir de pastilles de chocolat noire. Couper des morceaux de poires.

Enfourner four chaud th6/7 -180/210°C pendant 20 à 25 mn.

Variantes : vous pouvez remplacer les morceaux de poires par des lamelles de pommes, des rondelles de bananes sans les cuire par contre.

