



Tartes

Crousti pizza chocolat banane



1h30 **20 min** **10 min** **1h** **421**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte à pizza

200 g **Farine**
55 g **Eau**
50 g **Beurre doux**
10 g **Levure de boulanger**
10 g **Sucre semoule**
5 g **Sel**

Ingrédients pour la garniture

3 **Banane(s)**
10 g **Sucre glace**

Ingrédients pour la compote de pêches

250 g **Pêche**
1 c. à café **Sucre semoule**

Ingrédients pour la sauce chocolat

10 cl **Crème liquide**

Étape 1

Préparation de la pâte à pizza

- 1 Dans un saladier, verser la farine, l'eau, le sel et le sucre. Mélanger à la main.
- 2 Emietter la levure de boulanger dans l'eau tiède puis l'ajouter dans le saladier de farine. Mélanger pour amalgamer la pâte.
- 3 Ajouter le beurre en pommade et pétrir pendant 10 minutes.
- 4 Pour que le beurre soit bien mou, le sortir quelques heures à l'avance du réfrigérateur.
- 5 Donner une forme de boule à la pâte, la filmer et la laisser reposer au frais pendant 30 minutes.

Étape 2

Préparation de la compote de pêches

- 1 Monder et dénoyauter les pêches. Les détailler en quartiers.
- 2 Les déposer dans le bol du mixeur avec le sucre. Mixer jusqu'à obtenir une texture de compote. Réserver.

Étape 3

Préparation de la garniture chocolat banane

- 1 Verser les amandes effilées dans une poêle à revêtement anti-adhésif, les faire légèrement dorer en les retournant souvent. Réserver.
- 2 Verser le chocolat coupé en morceaux et la crème dans un bain-marie. Mélanger doucement avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir une consistance homogène et liquide. Maintenir au chaud.
- 3 Le feu doit être assez doux afin que l'eau reste frémissante et ne déborde pas dans le chocolat.
- 4 Peler les bananes et les détailler en cubes.

(fleurette)

80 g **Chocolat noir**

Ingrédients pour le dressage

30 g **Amande(s) effilée(s)**

1 branche(s) **Menthe fraîche**

Étape 4

Montage et cuisson des pizzas

- 1 Préchauffer le four à 220 °C (Th. 7-8).
- 2 Partager la pâte à pizza en autant de portions que de convives.
- 3 Avec un rouleau à pâtisserie, façonner des cercles d'une hauteur de 3 mm. Les poser sur une plaque allant au four.
- 4 Étaler sur chaque cercle de la compote de pêches.
- 5 Parsemer de cubes de banane.
- 6 Saupoudrer de sucre glace.
- 7 Laisser reposer pendant 30 minutes.
- 8 Enfourner pendant 10 minutes.
- 9 Le sucre glace va donner du croustillant à la pâte et adoucir la banane.

Étape 5

Finition et service

- 1 Sortir les pizzas du four.
- 2 Parsemer d'amandes effilées.
- 3 Avec une cuillère, verser le chocolat chaud en filet sur les pizzas.
- 4 Parsemer de quelques pluches de menthe fraîche. Servir de suite.