



Tartes

Pizza pommes noisettes



50 min **20 min** **30 min** **0** **247**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pizza pommes noisettes

1 **Pâte(s) à pizza**
6 **Pomme(s)**
3 c. à soupe **Noisette(s)**
en poudre
4 c. à soupe **Miel liquide**
1 **Noisette(s) entière(s)**

Étape 1

Préparation de la pizza pommes noisettes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Abaisser la pâte à pizza sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 3 Saupoudrer la pâte à pizza avec la poudre de noisettes.
- 4 Eplucher les pommes à l'aide d'un économe puis les épépiner. Les couper en lamelles à l'aide d'un couteau d'office.
- 5 Disposer les lamelles de pommes sur la pâte à pizza.
- 6 Enfourner pendant 30 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir la pizza du four et l'arroser de miel liquide à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 2 Concasser des noisettes dans un torchon à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis les saupoudrer sur la pizza.
- 3 Servir immédiatement.