

Pizza façon brownie au chocolat au lait



Pour le quatre heures une bonne pizza sucré ! Eh oui sucré ! C'est une première dans ma cuisine de réaliser une pizza en version sucré. Je peux vous dire que c'est vraiment trooooooooooooooooooooooop BON, ultra gourmand et encore plus quand elle est faite façon brownie ! Une vraie tuerie qui se mange sans faim. La pâte est moelleuse à l'intérieur et croustillante à l'extérieur, la garniture fondante et gourmande. C'est une recette simple, rapide et efficace !

Pour 1 grande pizza de 5 à 6 personnes

Ingédients:

Pour la pâte:

225g de farine

10g de levure de boulanger fraîche

1c. à soupe d'huile d'olive

1c. à café de sucre

1/2c. à café de sel

100ml d'eau tiède

Pour la garniture:

10g de sucre (pour la pâte)

130g de chocolat au lait

115g de beurre

1,5 d'oeufs battus

100g de sucre

35g de farine

1/2c. à café de graines de vanille

Pour la déco:

100g de chocolat au lait

50g environ de noisettes grillées et concassées

Préparation:**Préparez la pâte:**

Dans un grand bol, versez l'eau tiède et la levure émiettée, puis fouettez légèrement pour que la levure se dissolve. Ajoutez la farine en pluie, puis le sucre, le sel et l'huile d'olive.

Versez la pâte dans le bol d'un robot et mettez à pétrir pendant 5min environ pour obtenir une pâte élastique et moelleuse. Si elle est trop dure ajoutez un peu d'huile ou d'eau; si elle est trop collante, ajoutez de la farine.

Couvrez d'un torchon propre et placez le bol dans un endroit tiède. Laissez lever 1H.

Préparez la garniture:

Etalez la pâte sur une épaisseur d'environ 0,7cm puis déposez celle-ci sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette pour l'empêcher de trop gonfler à la cuisson. Parsemez toute la pâte des 10g de sucre, puis repliez les bords.

Faites fondre le chocolat au lait avec le beurre au four à micro-ondes pendant environ 1min, remuez avec une spatule pour rendre la préparation homogène.

Dans un bol, fouettez bien les oeufs avec le sucre et les graines de vanille. Versez le mélange au chocolat et mélangez rapidement. Incorporez la farine. Etalez ce mélange sur la pâte en laissant un bord de 2cm.

Préchauffez le four à 220°C.

Enfournez pour 15min, tournez la plaque au moins une fois pendant la cuisson pour une dorure homogène. A la sortie du four, laissez refroidir quelques instants sur une grille.

Préparez la déco:

Au four à micro-ondes faites fondre le chocolat au lait haché pendant 1min. Tartinez rapidement la pizza du chocolat fondu et décorez-la des noisettes grillées et concassées.

Servez sans plus attendre ou réservez dans un endroit tiède jusqu'au moment de servir.