

Pizza napolitaine (amandes et pépites de chocolat au lait)



Je vous avais déjà proposé une pizza sucrée qui était façon brownie, dont vous pouvez retrouver la recette [ici](#). Eh bien aujourd'hui je vous propose une nouvelle pizza sucrée ! Et comme nous sommes dans la période des galettes, cette pizza est à la crème d'amandes ! Dans la recette originale c'est avec des fruits confits mais comme vous devez le savoir depuis quelques temps les fruits secs et confits ce n'est pas possible ! Donc ! J'ai fait ma pizza avec des pépites de chocolat au lait ! Au final une pizza vraiment très savoureuse, très gourmande qui a énormément plus. Pour dire, elle se mange sans faim !

Pour 1 grande pizza de 5 à 6 personnes

Ingrédients:

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 crème d'amandes:

5g de sucre (pour la pâte)

30g de ricotta

60g de poudre d'amandes

40g de sucre

40g de beurre ramolli

1 petit oeuf

50g de pépites de chocolat

Quelques gouttes de fleur d'oranger

1/2c. à café d'extrait d'amandes amères

Pour la déco:

Sucre glace

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.

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 le bord de la pizza des 5g de sucre.

Préparez la crème d'amandes:

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.

Dans un saladier, fouettez le beurre avec le sucre. Puis ajoutez l'oeuf, la ricotta, la poudre d'amandes, les pépites de chocolat, la fleur d'oranger et l'extrait d'amandes amères. Mélangez bien

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Tartinez cette préparation sur la pâte à pizza en laissant un bord d'environ 3cm.

Enfournez la pizza pour 15 à 20min; tournez au moins une fois la plaque durant la cuisson. La pizza doit être joliment dorée.

Sortez la pizza du four et laissez-la refroidir un peu. Saupoudrez de sucre glace et parsemez éventuellement des pépites de chocolat. Dégustez sans attendre ou réservez dans un endroit très légèrement chaud.