

Pizza goût snickers®



Pour les goûters gourmands rien de tel qu'une bonne pizza sucrée ! Depuis que j'ai testé ma première qui était façon brownie, j'adore faire des pizzas sucrées, ça change vraiment des traditionnelles tartes et c'est vraiment très très bon ! De plus dans le livre "Pizzas sucrés" ils proposent des recettes très gourmandes, originales et très sympa ! Pour aujourd'hui je vous propose donc une nouvelle pizza qui était vraiment un régal, une pizza goût snickers®, autant vous dire que c'était une tuerie et pourtant je déééteste les snickers® mais je dois avouer que quand j'ai vu les photos et la recette je n'ai pas pu résister ! Par ailleurs, j'ai grossièrement haché mes cacahuètes mais vous pouvez très bien les mettre entières comme dans la recette.

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)

65g de chocolat au lait (ou du chocolat noir)

45g de cacahuètes très peu salées

Pour la sauce caramel:

125g de sucre

45ml d'eau

100ml de crème liquide

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.

Préchauffez le four à 210°C.

Étalez 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.

Enfournez la pâte à pizza pour 10 à 15min; tournez au moins une fois pendant la cuisson pour une dorure homogène.

Préparez la sauce caramel:

Dans une casserole, faites chauffer le sucre et l'eau à feu doux jusqu'à obtenir une couleur marron doré. Quand une odeur de caramel commence à se faire sentir, retirez rapidement du feu et remuez à l'aide d'un fouet en versant la crème liquide (attention aux projections !).

Préparez la garniture:

Faites fondre le chocolat au lait au bain-marie ou au four à micro-ondes.

Hachez grossièrement les cacahuètes si vous le souhaitez.

Versez une belle couche de sauce caramel sur la pizza. Ne tartinez pas jusqu'au bord car la sauce va couler et déborder en quelques minutes. Parsemez de cacahuètes et, à l'aide d'une cuillère à café, réalisez des filets de chocolat en zigzag.

Servez avec ou non de la glace à la vanille.