

# Pizza dessert, ananas, chocolat, noix de coco râpé et banane

Recette pour 4

## Description

Une croûte croustillante, un intérieur moelleux, accompagné d'une garniture généreuse.

## Ingrédients

### Pâte à pizza

- 250 Ml Eau tiède
- 5 Ml Levure sèche
- 3 Pincée(s) Sel
- 2 Pincée(s) Sucre
- 330 Gr Farine

### Garnitures

- 2 Unité(s) Banane
- 0.25 Unité(s) Ananas
- 50 Gr Chocolat noir
- 25 Gr Sucre glacé

### Caramel au beurre salé

- 125 Gr Sucre
- 25 Gr Beurre
- 125 Ml Crème 35% à cuisson

## Préparation

- Temps de préparation **120 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

### Pâte à pizza

Déliez la levure dans votre eau tiède, versez le tout dans votre bol mélangeur.

Ajoutez tous les autres ingrédients, faites tourner en première vitesse, assurez-vous d'avoir de l'eau supplémentaire au besoin. Il peut être possible de devoir en ajouter si le mélange vous paraît trop sec. Sinon vous risquez de brûler votre pâte (manque d'eau).

Une fois votre pâte souple et homogène, augmentez votre vitesse en deuxième position durant 3-5 minutes.

Débarrassez la pâte sur la table, réalisez une belle boule avec vos mains. Placez-la dans un bol aux parois légèrement huilées.

Recouvrez le tout d'un linge humide, laissez reposer pour qu'elle double pratiquement de volume (35 minutes environ suivant l'environnement).

Divisez votre pâte suivant la grosseur désirée de vos pizzas, façonnez à nouveau des boules, laissez reposer à nouveau sous un linge humide sur une plaque avec papier cuisson (30 minutes).

Avec un rouleau à pâtisserie ou avec vos mains, étendez votre pâte de manière à obtenir un beau cercle, il ne vous reste plus qu'à la garnir.

### Garnitures

Épluchez, et coupez vos bananes en rondelles, Épluchez l'ananas détaillez-le en petits cubes

(brunoise).

### Caramel au beurre salé

Dans une casserole, cuire le sucre à sec jusqu'à ce qu'il prenne une coloration blonde. Ajoutez le beurre et mélangez. Ajoutez la crème chaude, fouettez et portez à ébullition environ 2 minutes, jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène. Idéalement, passez la sauce dans un chinois.

### Montage

Faites couler un filet de sauce caramel FROIDE sur le fond de votre pizza.

Ajoutez vos rondelles de bananes, ainsi que votre brunoise d'ananas, joliment disposées.

À l'aide d'une râpe (microplane), râpez du chocolat sur toute la surface.

Enfournez votre pizza, assurez-vous d'une belle cuisson. Saupoudrez de sucre glace avant de servir si vous le souhaitez.

**Bon appétit!**