

# Pizza pêche Melba |

## Recette pour 4 pizzas

### Description

Une pizza dessert, gourmande, à partager... ou pas...

### L'astuce du chef

Vous pouvez réaliser ces pizzas rondes ou en grande plaque.

Pour cela, ne portionnez pas votre pâte en 4 boules, gardez la telle quelle et étalez la sur une plaque de cuisson graissée à l'huile d'olive.

Une fois la pizza garnie, cuisez à 450F pendant 15-20 minutes et faites les finitions quand elle sera bien colorée.

### Ingrédients

#### Pizza pêche Melba

- 4 Boule(s) Pâte à pizza
- 5 Cuil. à soupe Sucre
- 2 Unité(s) Conserve de pêches au sirop
- 1 Tasse(s) Yogourt nature 2%
- 1 Cuil. à thé Pâte de vanille de madagascar
- 1 Tasse(s) Purée de framboises
- 1 Tasse(s) Amandes effilées

#### Sauce au chocolat

- 200 Ml Eau
- 100 Gr Sucre
- 50 Gr Cacao en poudre

### Préparation

- Temps de préparation **0 mins**
- Préchauffez votre **grill** à **450 F°**

#### Mise en place

Mélangez le yogourt avec la pâte de vanille et une cuillerée à soupe de sucre.

Torréfiez les amandes quelques minutes dans une poêle ou au four (sans matière grasse).

#### **Sauce chocolat**

Dans une casserole, faites bouillir l'eau et le sucre puis ajouter le cacao. Mélangez bien pendant quelques minutes et laissez réduire à feu doux jusqu'à consistance nappante.

#### Pizza

#### **Première cuisson**

Posez la crêpière en fonte sur le feu, déposez la pâte étalée au diamètre de la poêle.

Aussitôt, saupoudrez une cuillère à soupe de sucre sur la pâte et mettez ici et là les quartiers de pêche.

#### **Deuxième cuisson**

Transférez votre crêpière dans votre four sous le grill pour terminer la cuisson, attention à la

coloration.

Une fois sorti du four, servez la pizza sur une assiette ou planche et versez des filets de yogourt à la vanille, de purée de framboise et de sauce chocolat.

Terminez avec des amandes effilées.

**Bon appétit!**