



J'ai testé pour vous la préparation  
pâte à pizza & fougasse de MON  
FOURNIL



[stephane.delmotte@zodio.fr](mailto:stephane.delmotte@zodio.fr)



Bonjour à tous,  
je vous présente une préparation simple, rapide et bonne pour pizza et fougasse, vous n'aurez qu'à rajouter un peu d'eau et une cuillère à soupe d'huile d'olive. Dans la boîte vous avez de quoi faire 2 grandes pizzas ou 2 belles fougasses.  
Avec cette préparation j'ai réalisé une pizza **sucrée!** pour un dessert à la fois surprenant et gourmand.



Et voici la recette de cette pizza sucrée appelée pizza normande (avec une pointe brésilienne !):

- 1 sachet de préparation pâte à pizza & fougasse
- 4 pommes type golden, Pink lady
- 2 fèves de tonka râpées (c'est la touche brésilienne)
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 4 cuillères à soupe de cassonade
- 1 œuf

Préparez la pâte à pizza en suivant les instructions inscrit sur la boîte. Pendant que la pâte se repose, épluchez, videz et tranchez en fines tranches les pommes, ne pas hésiter à mettre un peu de jus de citron pour éviter aux pommes de s'oxydées. Dans un saladier, mélangez au fouet la crème fraîche, le sucre, les fèves de tonka et l'œuf. Aplatissez la pâte à pizza et la mettre sur une plaque graissée, mettez les tranches de pommes sur la pâte et par dessus l'appareil obtenue avec la crème fraîche. Enfournez dans un four préchauffer à 210° pendant une bonne dizaines de minutes, il faut que la pâte et la préparation prennent une belle coloration. A déguster chaud ou froid, vous pouvez rajouter un filet de caramel au beurre salé en guise d'huile pimenté ?



Pizza en cuisson !!

Bonne dégustation, Stéphane conseiller de vente Maison gourmande.

### Les + produits



Le goût de la pâte  
Facile d'utilisation  
Son prix

### Les - produits



Aucun

19-09-2016

RÉFÉRENCE ZODIO : 10132365 | PRIX **2€90**

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez-vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)