

SPÉCIAL
1^{ER} AVRIL

La pizz'arnaque

Pour 4 personnes • Préparation : 20 minutes • Cuisson : 15 minutes

Ingédients

-  1 rond de pâte sablée
-  8 cuillerées à soupe de confiture de fraise
-  5 cuillerées à soupe de crème liquide
-  1 grosse pomme
-  Des bonbons dragéifiés noirs

MAIS C'EST
UNE BLAGUE,
CETTE PIZZA ?



1 Allume le four à 180° C (thermostat 6). Étale la pâte sablée sur son papier au fond d'un grand moule à tarte ou sur la plaque du four.



2 Replie les bords de la pâte pour faire un rond plat. Badigeonne la pâte de confiture jusqu'à 1 cm du bord et verse la crème par endroits.



3 Épluche la pomme et coupe-la en quatre. Retire le cœur, puis râpe chaque morceau. Ajoute des brins de pomme sur la crème.



4 Mets la pizza au four 15 minutes. Laisse-la refroidir et pose les bonbons dessus. Cette pizza sucrée ressemble à une vraie !

Recette : Bruno Muscat. Stylisme et réalisation : Julie Boogaerts.
Photo : Benoît Telleit. Illustrations : Laurent Simon.