



PIZZA AUX FRAISES ET AUX AMANDES



DIFFICULTÉ





POUR 4 PERSONNES



PRÉPARATION 20 MIN



INGRÉDIENTS: 1 pâte à pizza Biocoop, 100 g de poudre d'amandes, 125 g de beurre demi-sel Biocoop mou, 1 œuf, 100 g de sucre glace, 100 g de crème pâtissière, 50 g d'amandes effilées, 1 cc de fécule de maïs, 2 barquettes de fraises.

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE : 25 cl de lait demi-écrémé Biocoop, 15 g de farine T65 Biocoop, 40 g de sucre, 1 œuf, 1 gousse de vanille

- Préchauffer le four à 210 °C (th.7)
- Préparer la crème pâtissière : faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en 2. Battre l'œuf avec le sucre puis ajouter la farine. Ajouter le lait chaud dans la préparation. Verser le tout dans une casserole et laisser épaissir à feu doux. Éteindre le feu et laisser refroidir.
- 3 Dans un saladier, mélanger le beurre mou, le sucre et la poudre d'amandes à l'aide d'un fouet. Ajouter l'œuf, la fécule de maïs puis la crème pâtissière. Mélanger délicatement.
- 4 Étaler la pâte à pizza sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en retroussant les bords. Verser la préparation.
- Couper les fraises préalablement lavées pour les déposer sur la crème avec les amandes.
- Enfourner pendant 20 minutes.
- Déguster immédiatement accompagnée d'une boule de glace vanille.



Retrouvez la liste des magasins Biocoop sur le site www.biocoop.fr

Vous avez des questions sur Biocoop, sur un produit ? Contactez le service clients au :

0 800 807 102 Service & appel gratuits



www.mangerbouger.fr - Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

Biocop - SA Coop à capital variable - 12 avenue Raymond Poincaré 75116 Paris - 382 891 752 RCS Paris. Création - Altavia Cosmic - Crédits photos : Nicolas Leser/ Sylfisme : Ulrike Skadow - Imprimé par Les Hauts de Vilaine BP 52179 35221 Châteaubourg Cedex, entreprise Imprim Vett * (gestion des déchets dangereux dans des filières agréées). Ne pas jeter sur la voie publique - Document non contractuel - 03/2022.