

## Fiche cuisine

# La pizza s'mores

Qui a dit que la pizza ne pouvait pas se manger en dessert ? Nous allons démontrer le contraire en cuisinant une délicieuse pizza inspirée des fameux s'mores qui nous régale au coin d'un feu de camp. Voici la pizza sucrée qui nous donne un avant-goût de camping d'été.

### Pour cela tu vas avoir besoin de ces produits :

- pâte à pizza déjà prête
- pâte à tartiner au chocolat de type Nutella
- crème de guimauve
- biscuits Graham
- pépites de chocolat
- mini guimauves



### Étape 1

Allume le four afin qu'il atteigne la température de 380 degrés F.  
Étale la pâte à pizza avec un rouleau à pâtisserie. Donne-lui la forme que tu souhaites. Tu peux lui donner une forme particulière ou bien faire plusieurs petites pizzas.

### Étape 2

Place ta pâte sur une plaque et mets-la à cuire au four 2 ou 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée.  
Puis retire-la du four.

### Étape 3

Étale la pâte de chocolat sur ta pizza. Dépose quelques cuillères de crème de guimauve sur ta pizza. Avec un couteau dessine des tourbillons de guimauve fondue.

## Étape 4

Brise des morceaux de biscuits Graham et disperse-les sur la pizza. Ajoute quelques mini guimauves et des pépites de chocolat.

## Étape 5

Si tu le souhaites, tu peux remettre au four ta pizza maintenant terminée, pour que les mini guimauves caramélisent un peu.



**Voilà ! Ta pizza s'mores est prête.  
Bon appétit les gourmands !**

