

izza dessert brownie, framboise, mûre et Nutella

Sirop d'érable caramélisé – cuisson au four à pizza

Ingrédients (1 grande pizza dessert)

♦ Base

- 1 boule de **pâte à pizza classique** (environ 250 g)
- 2 c. à soupe de **sirop d'érable** (pour badigeonner avant cuisson)

♦ Garniture (après cuisson)

- 3 à 4 c. à soupe de **Nutella** (ou autre tartinade chocolat-noisette)
- ½ tasse de **morceaux de brownie** (ou gâteau au chocolat moelleux)
- ½ tasse de **framboises fraîches**
- ½ tasse de **mûres fraîches**
- 1 filet de **sirop d'érable** supplémentaire pour le service
- (optionnel) : copeaux de chocolat, sucre glace, ou boule de crème glacée vanille

Préparation

1 Cuisson de la base

1. Préchauffer ton **four Ooni Volt** à **430–450 °C**.
2. Étaler la pâte en disque de 25–30 cm.
3. Badigeonner généreusement la surface de **sirop d'érable** (ça va caraméliser et donner un goût de sucre d'érable).

4. Cuire la pâte **nue** (sans garniture) environ **60 à 90 secondes**, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et légèrement croustillante.
5. Laisser tiédir 2 minutes.

Montage gourmand

1. Étaler une couche de **Nutella** sur la pâte encore tiède.
2. Parsemer les **morceaux de brownie**.
3. Ajouter les **framboises** et **mûres**.
4. Napper d'un léger **filet de sirop d'érable**.
5. Garnir de **copeaux de chocolat** ou d'un nuage de **sucre glace** si désiré.



Conseils du chef

- Pour une version encore plus décadente : ajoute une **boule de crème glacée vanille** au centre juste avant le service.
- Tu peux remplacer le brownie par un **gâteau forêt-noire** ou un **fondant** pour varier la texture.
- Variante québéco-italienne : remplacer le Nutella par une **ganache chocolat-érable**.