



PIZZA ABRICOTS et SHAMALLOWS

Une "pizza" pour un goûter de gourmands qui marche pour grands, petits et vieux gourmands ... et même pour les gourmands "moyens" . Surprenante mais aussi bonne que jolie et sans grands soucis pour la "pâtissière"

Ingrédients

une de vos pâtes (note 1) 1 ou 2 "boîtes" de confit d'abricots LVC (note 2)
et ? Des shamallows :vous connaissez (ou vos "pitchouns" connaissent!)

Méthode :

Simplissime : tout compris un bon quart d'heure et le résultat est très spectaculaire !

Étendre la pâte au fond d'un moule légèrement graissé d'un coup de votre pinceau au besoin . Cette précaution n'est pas inutile pour un moule classique mais inutile pour un plat revêtu de Téfal (donc pas de gras pour les "sans") . Ici j'ai utilisé une grande poêle dont la queue s'enlève : plus pratique pour un démoulage "express" mais vous pouvez parfaitement, pour un gâteau un plus raffiné, utiliser un moule en silicone qui donnera une jolie forme à votre croûte . Très pratique aussi un moule haut dont le fond est amovible lorsqu'on écarte les côtés : vous êtes certain (e) du démoulage !

Mais toujours un moule assez profond . Pensez (note 1) que la pâte que vous choisirez doit avoir un bord pour retenir l'intérieur . Comme nous avons choisi une pâte feuilletée, elle gonflera mieux et retiendra plus facilement vos petits "moutons-shamallows" lorsqu'ils vont gonfler et chercher à s'échapper de la pâte



"Tartinez" toute la surface de la pâte de votre confit d'abricots ATTENTION laissez tout le tour deux bons centimètres de pâte libre : ainsi va se créer le "rebord" lors de la cuisson



Distribuez généreusement votre sachet de shamallows sur toute la surface de confit d'abricots . Délayez le fond de votre pot de confit avec un rien de lait . Avec un pinceau de silicone, passez le mélange délicatement sur le bord de pâte qui remonte dans le moule mais ATTENTION ne surtout pas "déborder" sur le bord de la coupe de la pâte (qui va s'écarter) ou entre la pâte et le moule : votre "glacage" qui va "bronzer" la pâte lors de la cuisson "collerait" la pâte sur le moule et empêcherait le démoulage

T.S.V.P --->>

Enfournez dans un four TRES CHAUD **mais SURVEILLEZ** , RESTEZ à côté du four pour sortir votre "pizza" lorsqu'elle est cuite à point

Dans un premier temps, la pâte va gonfler et créer un "bourrelet" tout le tour et heureusement car vos shamallows vont peu à peu tripler de volume et se boursoufler comme si vous étiez en train de gonfler des ballon de baudruche !

Vos petits "moutons" vont bien vite se toucher tous et puis ils vont "bronzer" en même temps que la pâte et devenir tous dorés .

Si la "croûte" n'est pas assez dorée et que vous craignez que le dessous ne soit pas assez cuit, éteignez le four et posez votre plat quelques instants sur la sole du four : c'est là, le point le plus chaud du four .

Attendez quelques instants pour démouler votre "pizza": vos petits moutons vont un peu "dégonfler" mais rester quand même en un joli petit troupeau bien appétissants pour un ogre gourmand

ASTUCE DE DÉCOUPAGE :

Ça "colle" beaucoup : essayez plat qui la supporte :acier, dans du Téfal qui serait irrémédiablement !

Sinon essayez le découpage "à juste à **peine huilé** d'un coup

N B : Il est parfois utile de chaque coupe !



la roulette à pizza (dans un porcelaine ou verre mais pas endommagé

la verticale" avec un couteau de pinceau .

renouveler l'opération entre

NOTES TECHNIQUES

(note 1) Sortez une de vos pâtes de votre "coffre-à-trésors-congélateur" et laissez-la se "détendre" pour pouvoir bien l'étaler . Pour le goût, une pate sablée serait la plus fine mais choisissez une de vos pâtes feuilletées : elle gonfle plus lors de l'utilisation

(note 2) Vous pouvez choisir n'importe lequel de vos "coulis-confit" de fruits à vous (vous savez la pulpe juste pulvérisée et stérilisée dans vos "boîtes") qui ont une consistance de purée fluide . Mais préférez des fruits un peu acides pour "relever" les shamallows qui sont eux, on ne peut plus fades

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les "sans sel", pas de problème YENAPA"

Pour les "sans gluten" si c'est votre pâte elle est faite de farine "sans gluten" (à la farine de chataignes: un délice !).Les "shamallows" n'en contiennent pas (vérifiez l'étiquette des vôtres!) et tout va bien

Pour les "sans sucre", désolée , pour vous, c'est de la dynamite (bonbons, confitues, pâte, entre 70 et 85 % d'hydrates de carbone !) mais vous savez bien que vous n'aimez pas ces "trucs-la", voyons!! Voyez d'autres desserts pour "sans sucre" de LVC qui seront très bons ... et, puis, (ne le dites pas mais c'est difficile à manger ... sans les doigts) !!!

Pour les "sans gras", utilisez une pâte brisée qui elle peut ne pas contenir de gras . Attention à bien "remonter" les bords, la croûte, car elle ne gonflera quasi pas . Aussi, vous ne pouvez compter sur elle pour "garder vos moutons" . Sinon il n'y a pas de danger , ni avec le confit , ni avec les shamallows (du moins en principe mais, comme les "sans gluten", vérifiez l'étiquette !

Et ... je sais c'est pas pareil ...

mais vous connaissez ma formule :

ON FÉ CA KOI KON PEU AVÉ CA KOI KON A