



Picto
CHEF



PIZZA POIRE BANANE CHOCOLAT

Sophie Lemarié

illustré par *Pascal Biet*



ingrédients



et ustensiles



pour la pizza poire banane chocolat



1 pâte à pizza



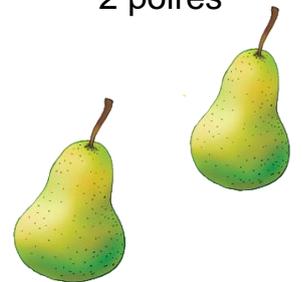
1 pot de crème fraîche épaisse (20 cl)



1 sachet de pépites de chocolat



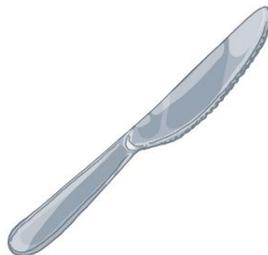
2 poires



2 bananes



1 couteau



1 cuillère à soupe



1 plaque de cuisson



1 assiette



cuisiner



la pizza
poire banane chocolat



se laver les mains



ouvrir



la pâte à pizza



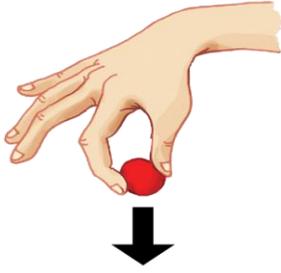
dérouler



la pâte



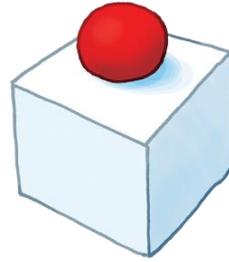
mettre



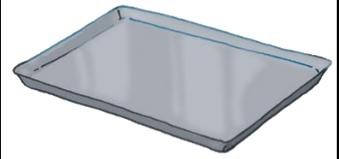
la pâte



sur



la plaque de cuisson



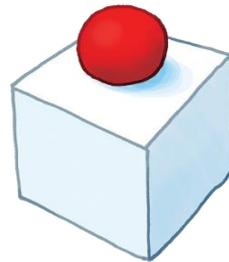
vider le pot



de crème fraîche
épaisse



sur



la pâte



étaler avec une
cuillère



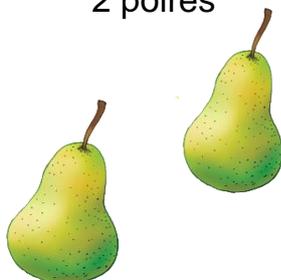
la crème fraîche
épaisse



éplucher



2 poires



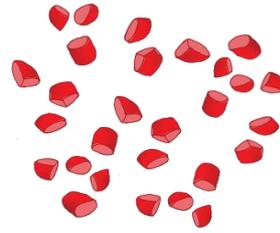
couper



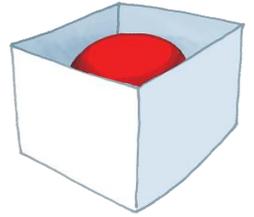
les 2 poires



en petits morceaux



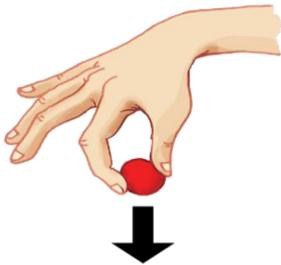
dans



l'assiette



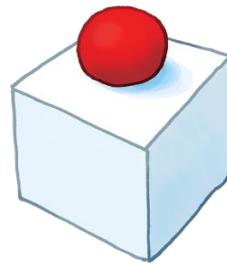
mettre



les morceaux de
poire



sur



la pâte



éplucher



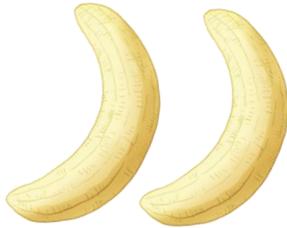
2 bananes



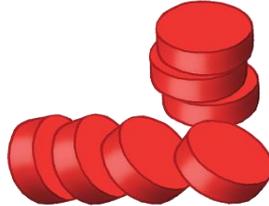
couper



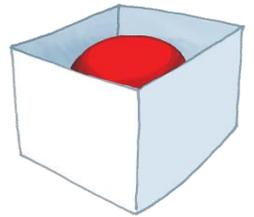
les 2 bananes



en rondelles



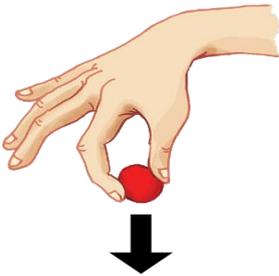
dans



l'assiette



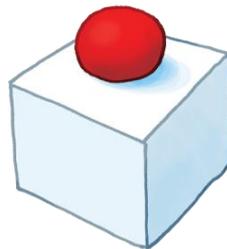
mettre



les rondelles de
banane



sur



la pâte



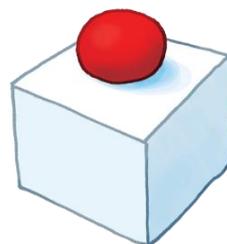
vider le sachet



de pépites de
chocolat



sur



la pâte



se laver les mains



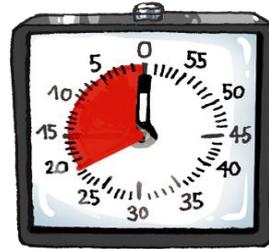
appeler 1 aidant



pour mettre
dans le four



20 minutes



thermostat 200

