

Préparation : 5 min

Cuisson : 15 min



- 1 pâte à pizza
- 4 galets de crème fraîche
- 1/3 de sachet de myrtilles sauvages
- 4 cuillères de sucre en poudre

Décongélation pour la pâte à pizza : 30 min à température ambiante sans emballage.



- Préchauffez le four à 200°C.
- Étalez la pâte pas trop finement avec un peu de farine puis placez-la sur une plaque couverte de papier cuisson. Déposez les myrtilles et les galets de crème surgelés au centre. Saupoudrez de sucre.
- Enfournez 15 min. Le jus des myrtilles risque de déborder en cours de cuisson.
- Laissez refroidir.