



Saint-Valentin, êtes-vous fleur, coeur ou les deux?

[DESSERTS](#) - [RECETTES](#) - [SAINT-VALENTIN](#)



NOMBRE DE PORTION : 18

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 6-8 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Pâte à pizza Pillsbury
- 1 tasse de petits fruits variés
- 1/3 de tasse de tartinaide aux noisettes
- Facultatif pour la décoration : sucre à glacer

Préparation

1. Partir votre four à 425 °F.
2. Enfariner votre comptoir et y déposer la pâte à pizza. Rouler votre pâte.
3. À l'aide d'un emporte-pièce, couper 18 cœurs dans la pâte.
4. Déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin.
5. Enfourner sur la grille du centre pendant 6-8 minutes en surveillant constamment pour ne pas trop cuire la pâte.
6. Retirer du four et laisser refroidir avant de garnir.
7. Garnir de tartinaide aux noisettes et de petits fruits.
8. Coller 4 cœurs pour former une fleur et déposer des fruits autour pour compléter la décoration.
9. Saupoudrer un peu de sucre à glacer si désiré!