



## ***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. Enfournier 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!