



Pizza dessert fraises et rhubarbe

PORTIONS

6

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

17 minutes

Un [dessert sur le barbecue](#), ça promet un succès fou! Essayez cette recette gourmande de pizza dessert fraises et [rhubarbe](#), un pur délice que vous aurez envie de savourer chaque fois que vous allumerez le grill pendant l'été!

Ingrédients

- 450 g (1 lb) de pâte à pizza
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile de canola
- 250 ml (1 tasse) de ricotta
- 1 contenant de mascarpone de 275 g
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 60 ml (1/4 de tasse) de sirop d'érable
- 450 g (1 lb) de fraises émincées
- 375 ml (1 1/2 tasse) de rhubarbe coupée en dés
- 125 ml (1/2 tasse) de pacanes en morceaux
- 125 ml (1/2 tasse) de pépites de chocolat au lait
- 80 ml (1/3 de tasse) de caramel

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Étapes

- 1 Préchauffer le barbecue à puissance élevée (environ 245 °C – 475 °F). 2. Sur une surface légèrement farinée, étirer la pâte à pizza en un rectangle de 33 cm x 23 cm (13 po x 9 po). Huiler généreusement la pâte des deux côtés.
- 2 Sur la grille chaude et huilée du barbecue, déposer le rectangle de pâte. Faire griller de 1 à 2 minutes de chaque côté. Retirer du barbecue, puis déposer dans un plateau en aluminium.
- 3 Dans un bol, mélanger la ricotta avec le mascarpone, la vanille et le sirop d'érable.
- 4 Étaler la préparation à la ricotta sur la croûte, en gardant un léger pourtour de croûte libre. Garnir de fraises, de rhubarbe, de pacanes et de pépites de chocolat.
- 5 Éteindre les brûleurs d'un côté du barbecue. Déposer le plateau en aluminium sur la grille du côté des brûleurs éteints pour une cuisson indirecte. Fermer le couvercle et cuire de 15 à 25 minutes, jusqu'à ce que la pizza soit chaude et

pour une cuisson indirecte. Fermer le couvercle et cuire de 15 à 25 minutes, jusqu'à ce que la pizza soit chaude et légèrement dorée.

- 6 À la sortie du barbecue, garnir la pizza de caramel.