

Nems à la banane et au chocolat



Un petit dessert que je trouve original et assez simple à réaliser.

Les ingrédients (pour environ 20 nems)

Pour les nems

un paquet de 20 feuilles de brick asiatique – 4 bananes – 1 tablette de chocolat noir – de la cassonade – de la cannelle — 50 g de beurre environ – 1 jaune d'œuf

Pour la sauce au chocolat

125 g de chocolat noir et 10 cl de crème liquide

Préparation

Nems

En ce qui concerne les feuilles de brick, on peut en trouver dans les grandes surfaces.

Coupez les bananes en rondelles d'un centimètre environ. Faites fondre 20 g de beurre dans une casserole, ajoutez les rondelles de bananes, la cassonade, un peu de cannelle (Facultatif). Faites caraméliser quelques minutes sans écraser les rondelles.

Faites fondre le reste du beurre au micro ondes. Détachez délicatement les feuilles de bricks une à une. Là, j'ai pris des feuilles de brick de petite taille, il en existe aussi des grandes.

Si vous avez les grandes chez vous, découpez les en 4.

Badigeonnez chaque feuille de beurre fondu au pinceau. Mettez 3 rondelles de bananes sur chaque feuille avec un carré de chocolat au centre de la feuille.

Maintenant, nous allons aborder le pliage des nems...

Rabattez le bas de la feuille sur la banane, ensuite le côté gauche, puis le côté droit par dessus et roulez le nem jusqu'au bout en mettant la fermeture en dessous pour qu'il ne s'ouvre pas pendant la cuisson.

Badigeonnez les nems avec le jaune d'œuf dilué avec un peu d'eau et une pincée de sel en collant un peu l'ouverture. Laissez cuire 10 minutes à la poêle avec de l'huile. Il faut qu'ils soient dorés et croustillants.

Sauce au chocolat

Faites chauffer la crème liquide dans une casserole et ajoutez le chocolat coupé en morceaux. Mélangez pour obtenir une sauce homogène.

Servez immédiatement, pendant que c'est encore chaud !

Régalez vous !

Dany