



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 25 mn

NEMS BANANE CHOCOLAT

INGREDIENTS:

4 bananes
6 feuilles de brick
30 g de cassonade (sucre roux)
200 g de chocolat noir extra
70 g de crème liquide
50 g de beurre

METHODE :

Des nems banane chocolat ! En voilà une idée originale, surtout que lorsque vous les aurez goûtés encore tièdes, il sera difficile d'arrêter la dégustation !

Commencez par faire fondre 20 g de beurre dans une poêle, épluchez et découpez les bananes en rondelles, puis faites-les revenir dans le beurre fondu. Lorsque les bananes sont légèrement colorées, ajoutez la cassonade et poursuivez la cuisson pendant 2 à 3 mn.

Dans un même temps, faites fondre le chocolat (Voir la rubrique « Conseils »), versez la crème dans une casserole et portez-la sur un feu doux. Lorsque le chocolat est fondu, ajoutez la crème chaude et remuez le tout à l'aide d'un fouet.

Ajoutez ce mélange aux bananes dans la poêle, mélangez délicatement à l'aide d'une spatule en bois avant de débarrasser le tout dans un récipient. Laissez refroidir au réfrigérateur.

Lorsque la préparation est froide, préparez vos feuilles de brick en les badigeonnant de beurre fondu à l'aide d'un pinceau de cuisine.

Répartissez le mélange banane-chocolat avec une cuillère sur les feuilles de brick en longueur et près d'un bord afin de pouvoir les rouler par la suite.

Rabattez les deux côtés perpendiculaires à la préparation puis enroulez l'autre extrémité en partant des bananes chocolat, jusqu'au bout de la feuille pour former un nem.

Soudez l'extrémité de la feuille de brick avec du beurre fondu.

Pour finir, faites dorer les nems ainsi obtenus dans une poêle avec un peu de beurre, jusqu'à obtenir une belle couleur blonde. Débarrassez les nems sur du papier absorbant puis servez-les lorsqu'ils sont encore tièdes.

Il y a des instants de gourmandise que l'on n'oublie pas, et il y a de fortes chances que votre entourage savoure cet agréable moment, à moins que votre gourmandise ne leur ait pas laissé le temps d'y goûter !