



Nems chocolat / banane

Temps 45 min / recette pour 6 personnes

Temps de préparation 30 min

Temps de cuisson 15 min

Ingrédients:

Pour la garniture :



12 carrés de chocolat noir



5 bananes



Jus de citron



5 cuillères à soupe de miel



• Pour les nems : 6 feuilles de brick



20 g de beurre



1 jaune d'oeuf

Préparation:

Préparez la garniture :

1. Épluchez les bananes et coupez-les en rondelles. Arrosez-les de jus de citron.
2. Dans une poêle, versez le miel et faites-le caraméliser à feu doux quelques instants.
3. Ajoutez les rondelles de bananes et faites-les dorer jusqu'à obtention d'une purée caramélisée.
4. Préchauffez votre four à 210°C (thermostat 7).

Préparez les nems:

5. Faites fondre le beurre au micro-ondes.
6. Détachez délicatement les feuilles de brick et coupez-les en deux. Badigeonnez-les de beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Répartissez la purée de bananes au centre de chaque feuille de brick et ajoutez un carré de chocolat sur les bananes.
7. Rabattez les 2 extrémités pointues et roulez sur lui-même.
8. Déposez les nems sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
9. Dans un bol, battez les jaunes d'œufs et badigeonnez chaque nem.
10. Mettez au four 10 à 15 min et surveillez.

Thưởng thức bữa ăn của bạn (bon appétit en vietnamien)