William Rollet

Desserts aux fruits, glaces et flans

Nems framboise chocolat

2h35	25 min	10 min	2h	455
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les nems

- 150 g **Chocolat noir**
- 15 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 8 **Feuille(s) de riz**
- 150 g **Framboise**
- 50 cl **Huile pour friture**

Étape 1

Préparation des nems

1. Placer le chocolat coupé en morceaux dans un saladier.
2. Verser la crème dans une casserole, la faire chauffer sur feu vif.
3. Lorsque la crème est chaude, la verser sur le chocolat. Mélanger avec une maryse jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
4. Réserver la ganache au réfrigérateur pendant environ deux heures.
5. Humidifier un torchon, le poser sur le plan de travail.
6. Tremper une feuille de riz dans un saladier d'eau. Lorsqu'elle est assez humide, la laisser se détendre sur le torchon.
7. Sortir la ganache du réfrigérateur, la mettre dans une poche à douille à l'aide d'une maryse.
8. Refermer la poche, pousser la préparation vers le bout et couper ce dernier avec un couteau.
9. Garnir la feuille de riz de chocolat en faisant un trait d'environ 6 cm, déposer 4 framboises le long du trait.
10. Rabattre les bords de la feuille de riz puis la rouler.
11. Tremper le doigt dans l'eau, le passer sur la feuille de riz

pour la faire coller.

12 Réserver. Renouveler l'opération avec le reste d'ingrédients.

13 Faire chauffer une casserole d'huile de friture.

14 Plonger les nêms un par un dans l'huile chaude pendant environ 2 minutes.

15 Les retirer avec une écumoire, les réserver sur une grille de pâtisserie recouverte de papier absorbant.