

Autres desserts aux fruits

Nems aux fruits et leur velouté de fraise


15 min 15 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

238

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

Nems

8 **Feuille(s) de riz**
 3 **Pêche**
 3 **Abricot(s)**
 500 g **Cerise(s)**
 1 **Menthe fraîche**
 1 **Citron(s)**

Velouté de fraise

15 **Fraise**
 2 c. à soupe **Eau**
 1 **Basilic**
 1 **Citron(s) vert(s)**
 1 c. à soupe **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation du velouté

- 1 Equeuter les fraises préalablement lavées.
- 2 Couper les fraises en deux dans la hauteur et réserver dans un bol.
- 3 Réserver quelques feuilles de basilic pour le dressage, effeuiller et ciseler finement le reste.
- 4 Couper un citron vert en deux et le presser sur les fraises.
- 5 Verser les fraises et le jus de citron dans un mixeur. Mixer brièvement pour obtenir un mélange pas trop liquide.
- 6 Ajouter le sucre, mixer rapidement pour mélanger.
- 7 Verser le velouté dans un bol puis ajouter le basilic. Mélanger à la cuillère.
- 8 Filmer le bol puis laisser infuser au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation des fruits

- 1 Monder les pêches.
- 2 Eplucher les pêches mondées à l'aide d'un couteau

d'office.

- 3 Couper les pêches autour du noyau puis les tailler en dés. Réserver dans un saladier.
- 4 Eplucher les abricots à l'économe.
- 5 Les couper en deux, ôter le noyau, puis les tailler en dés. réserver avec les pêches.
- 6 Couper un citron en deux, le presser sur les pêches et les abricots pour éviter qu'ils ne noircissent. Mélanger à la main.
- 7 Effeuille une tige de menthe. Réserver quelques feuilles pour le dressage, ciseler finement le reste.
- 8 Saupoudrer la menthe ciselée sur les pêches et mélanger à la main.
- 9 Equeuter et dénoyauter les cerises. Réserver.
- 10 Couper les cerises en petits dés. Réserver dans un bol.

Étape 3

Préparation des nems

- 1 Assouplir délicatement les feuilles de riz dans de l'eau tiède, au fur et à mesure du montage.
- 2 Essorer la feuille de riz, la poser à plat sur le plan de travail.
- 3 Poser une à deux cuillères de pêches et abricots en bas de la feuille, ajouter quelques morceaux de cerise.
- 4 Faire un premier tour autour des fruits avec la feuille, rabattre les bords puis finir de rouler le nem. Réserver dans un plat.
- 5 Répéter l'opération jusqu'à épuisement des fruits.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir le velouté du réfrigérateur.
- 2 Verser quelques cuillères dans un petit bol. Déposer sur le plat de service, par exemple une plaque d'ardoise.
- 3 Disposer les nems sur le plat. Saupoudrer du basilic ciselé sur le velouté de fraise et de petites feuilles de menthe sur les nems.
- 4 Décorer le plat avec quelques feuilles de basilic et des morceaux de cerise.