



Autres desserts aux fruits

Nems de banane au chocolat



30 min **15 min** **15 min** **0** **353**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les nems

8 **Feuille(s) de brick**
4 **Banane(s)**
20 g **Miel**
0.5 c. à café **Extrait de vanille**
1 c. à soupe **Rhum**
40 g **Beurre**

Ingrédients pour la sauce au chocolat

40 g **Chocolat noir**

Étape 1

Préparation des bananes

- 1 Dans une poêle, faire fondre le miel et l'extrait de vanille.
- 2 Eplucher et couper les bananes en deux.
- 3 Les faire caraméliser dans la poêle.
- 4 Verser le rhum et faire flamber les bananes.
- 5 Réserver.

Étape 2

Préparation des nems de banane

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Faire fondre le beurre dans un bol au micro-ondes.
- 3 Poser une moitié de banane sur le bord d'une feuille de brick.
- 4 Dorer le tour de la feuille de brick au beurre fondu.
- 5 Replier les bords de la feuille de brick sur la banane puis enrouler la banane dans la feuille.
- 6 Badigeonner le nem de beurre fondu.
- 7 Répéter l'opération pour toutes les bananes.
- 8 Disposer les nems de banane sur une plaque à

pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et enfourner pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les nems soient bien croustillants.

Étape 3

Dressage

- 1** Faire fondre le chocolat dans un bol au micro-ondes ou au bain-marie.
- 2** Disposer deux nems par assiette.
- 3** Décorer les nems de sauce au chocolat.
- 4** Servir chaud.