



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. What's your nem ? .



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 6 minis nems :

- 1 kiwi, 1 banane, 1 poire, 1 clémentine
- 120 g de chocolat noir pâtissier
- 2 feuilles de brick
- Crème liquide légère
- Jus d'un demi citron
- Quelques morceaux d'ananas

- Peler le kiwi, la banane et la poire, couper à vif la clémentine, arroser chaque fruit de jus de citron
- Déposer les fruits dans des rectangles de feuille de brick
- Poser la garniture à 1 cm d'un bord, rabattre de chaque côté d'1 cm et enrouler
- Bien serrer les fruits et le nem, préparer un plat allant au four et le beurrer légèrement
- Déposer les nems et les badigeonner finement de beurre
- Laisser cuire 15 minutes à four préchauffé à 180°C th. 6
- Casser les morceaux de chocolat pâtissier, faire fondre au bain marie le chocolat
- Rajouter au fur et à mesure un peu de crème liquide, bien remuer
- Disposer le chocolat fondu dans une coupelle et soigner la présentation

Conseils :

- Pour apprécier chaque nem, faire un nem par fruit
- Les nems aux fruits rendent de l'eau, il faut doubler les feuilles de brick par nem
- Ne pas faire trop de chocolat (comme ici) car c'est écoeurant à force
- Ne pas faire plus de 3 nems par personne
- Laisser quelques fruits dispos pour faire des brochettes avec la sauce chocolat