



NEMS DE FRAMBOISES AU CHOCOLAT BLANC



Temps de préparation
15 minutes



Temps de cuisson
12 minutes environ



Niveau de difficulté
★

Ingrédients pour 6 personnes

9 feuilles de brick
36 carrés de chocolat blanc
90 framboises
20g de beurre fondu

Préchauffer le four à 210°C

Déroulement de la recette

Séparer les feuilles de brick et les couper en deux.

Déposer deux carrés de chocolat blanc coupés en deux, au centre de la 1/2 feuille de brick.

Poser 5 framboises dessus et rabattre les bords de la feuille vers le centre.

Rouler le nem sur la longueur.

Déposer tous les nems farcis sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Les badigeonner de beurre fondu et enfourner environ 12 minutes.

Bien surveiller la cuisson des nems !

Saupoudrer avec du sucre glace.

Servir 3 nems par personne avec une boule de glace à la vanille.



Vous pouvez également réaliser ces nems avec banane et chocolat au lait, ou encore poire et chocolat noir !



Lorsque vous recevez du monde, réalisez vos boules de glaces à l'avance. Conservez-les au congélateur sur un plat recouvert de papier film alimentaire. La glace fondra beaucoup moins vite, ce qui vous laissera le temps de faire une belle présentation sur assiette !

Je sers parfois quelques nems entre le plateau de fromage et le dessert !

Un dessert rapide à réaliser et qui fait beaucoup d'effet.