

Nems croustillants aux poires caramélisées, sauce chocolat, crème glacée vanille |

Recette pour 4 portions

Description

Poires légèrement caramélisées à la poêle, roulées dans une feuilles de brick en forme de nems, accompagnées d'une sauce au chocolat et de crème glacée à la vanille.

L'astuce du chef

Il sera important de garder les nems au chaud avant la dégustation, il sera bien meilleur comme ça!

Ingrédients

Pour les nems

- 4 Unité(s) Feuille(s) de brick
- 2 Unité(s) Poire
- 40 Gr Beurre
- 40 Gr Sucre
- 50 Gr Beurre

Pour la sauce chocolat

- 50 Gr Chocolat noir
- 100 Gr Crème 35%

Garniture

- 4 Boule(s) Crème glacée vanille

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Pour la mise en place

Pelez et coupez les poires en petits cubes.

Faites fondre le 50 gr de beurre.

Pour les nems

Dans une poêle chaude, faites mousser les 40 g de beurre et faites-y revenir les poires, ajoutez le sucre, faites caraméliser et réservez sur le côté.

Badigeonnez les feuilles de brick avec les 50 g de beurre fondu. Mettez une généreuse cuillère de poires sur chaque feuille de brick et roulez-les en forme de nem, et posez-les sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin.

Pour la sauce chocolat

Faites bouillir la crème puis versez-la sur le chocolat, et travaillez à la spatule jusqu'à consistance lisse.

Pour le dressage

Mettez les nems au four pendant 10-12 minutes, dressez-les sur une petite assiette, garnissez avec la sauce chocolat, et finissez avec une boule de crème glacée.

Bon appétit!