

Nems de banane



INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

4 feuilles de pâte filo
2 bananes
100 gr de chocolat chaud
1cl de calvados
1cl de pommeau
20 gr de beurre
10 g de sucre semoule

PRÉPARATION

Couper les bananes en 12 rondelles assez épaisses. Mettre dans une casserole le beurre faire revenir rapidement les rondelles de banane. Saupoudrer de sucre et déglacer au jus de pomme et au calvados. Attention : ne pas les laisser trop cuire ! Retirer les rondelles. Garder le jus que l'on pourra incorporer au chocolat fondu.

Couper les feuilles de brick en carré et badigeonner de beurre fondu. Disposer la rondelle de banane dans le centre. Refermer pour former un nem ou une aumônière, passer à la friteuse ou au four 1 à 2 minutes à 180°C.

Faire fondre le chocolat au bain marie. Ajouter le jus de cuisson des bananes.
Sur le fond de l'assiette disposer le chocolat chaud et les nems.