

nems à la mangue et au nutella



Ingrédients (4 personnes):

5 feuilles de brick, 100 g de Nutella, 1 mangue, 2 cuill à soupe d'amandes effilées, 25 g de beurre

Préparation:

1. Pelez la mangue, détachez la chair de chaque côté du noyau et coupez-la en tout petits dés. Dans une poêle, faites griller à sec les amandes effilées. Faites fondre le beurre.
2. Préchauffez le four à 200°C (thermos 6-7). Coupez les feuilles de brick en deux aux ciseaux, puis recoupez la partie arrondie de chaque demi-feuille sur 2 cm pour obtenir une bande plus rectangulaire. (Gardez les autres feuilles en attente sous un linge humide, car la pâte se dessèche rapidement) Déposez quelques dés de mangue au milieu. Ajoutez 2 cuillerées à café de Nutella et quelques amandes effilées. Commencez par rouler le nem jusqu'à la moitié de la feuille, rabattez les bords vers le milieu et finissez de rouler la feuille. Préparez ainsi les autres nems.