

# Nems de bananes au chocolat de Cyril Lignac

10mn

**INGRÉDIENTS : 4 PERS.**

- 20cl de crème liquide
- 15g de sucre semoule
- 250g de chocolat noir
- 4 feuilles de brick
- 1 banane épluchée et taillée en rectangles de 3cm de long sur 1cm de large
- 2 jaunes d'œuf
- Huile de pépins de raisin ou beurre fondu
- Confit de framboises maison (écrasez ensemble : 125g de framboises + 15g de sucre + 1 pincée d'anis vert)
- LES USTENSILES :
- 1 casserole + 1 saladier + 1 maryse + 1 fouet + 1 cuillère
- 1 couteau d'office + 1 pinceau + 1 petit bol
- 1 casserole + 1 écumoire + 1 assiette avec une feuille de papier absorbant

1.

Faites bouillir la crème avec le sucre, versez sur le chocolat, mélangez et réservez de côté.

2.

Taillez les feuilles de brick en deux dans le sens de la longueur. Déposez un morceau de banane et une cuillerée de chocolat. Taillez le bord rond de la feuille pour qu'il soit droit. Roulez une fois, pliez les bords d'abord à gauche puis à droite vers le centre et continuez à rouler au moins 3 tours puis collez avec le jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Passez un peu d'huile de pépins de raisin ou de beurre fondu pour éviter que les nems ne sèchent.

3.

Dans un bain d'huile à 180°C, faites frire les nems pour qu'ils soient bien dorés. Au terme de la cuisson, égouttez-les à l'aide de l'écumoire sur un papier absorbant. Servez-les avec le confit de framboises. Vous pouvez aussi les servir avec une glace ou une chantilly.