

Nems banane chocolat



Ingredients

150 g de chocolat de couverture
150 g de crème
8 demi feuilles de spring roll
1 œuf
4 bananes
10 g de beurre
20 g de sucre
un peu de rhum

POUR ACCOMPAGNER CETTE RECETTE

LE PA VILLON DES
Vins
A SÉLECTIONNÉ POUR VOUS

Tariquet L'idée folle

Ce vin muté nous vient d'une vendange des cépages Gros Manseng, Chardonnay et Sauvignon récoltés à maturité exceptionnelle. Cette sélection de jus très concentrés met en valeur leur côté fruité et gourmand. À peine démarrée, la transformation des sucres en alcool est arrêtée par l'assemblage d'eau-de-vie du rare cépage Folle Blanche réputé pour sa finesse. Ce mariage unique et original donne naissance à une explosion de fraîcheur et de fruit.

LE PA VILLON DES
Vins

2 MAGASINS :
MOTORPOOL / BOULARI

DU 10/04/2017
AU
23/04/2017

Nos Champagnes

à partir de **2 990 F**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Pour la confection des croustillants banane chocolat : portez la crème à ébullition puis hors du feu ajoutez le chocolat haché en fouettant. Laissez refroidir et réservez le mélange dans une poche à douille.

Coupez alors les bananes en 2 dans le sens de la longueur et faites-les sauter dans le beurre avec le sucre. Vérifiez votre extincteur. Puis sereinement flambez les bananes au rhum ! Façonnez les croustillants en les roulant comme des nems et en les remplissant avec la poche à douille garnie et les bananes flambées dans les demi feuilles de spring roll.

Badigeonnez au pinceau les feuilles de spring roll d'œuf battu pour faciliter le collage et avoir un croustillant bien étanche sinon à la cuisson le chocolat risque de sortir. Lorsqu'ils sont tous garnis, pochez les croustillants en friture à 170°C quelques minutes.

Déposez-les sur du papier absorbant ou réservez-les sur une grille.
Dégustez chauds à tièdes et mettez le feu aux papilles.

C'est juste sublime !!

Astuce : ces nems peuvent se congeler avant cuisson et frire encore congelés, ce qui est encore mieux pour éviter les fuites de chocolat !