



Nems de fruits exotiques



6

Difficulté



25 min



2 h



20 min

Des fruits exotiques pour une évasion au soleil le temps d'un dessert...



Ingrédients :

- 100g raisins secs
- 2 kiwis
- 1 mangue
- 1/2 ananas
- 2 bananes
- jus d'1/2 citron vert
- 50g beurre
- 2 cuil à soupe de cassonade
- 100g noisettes concassées
- 6 feuilles de brick ou pâte filo

Préparation :

Faire tremper les raisins dans de l'eau tiède pendant 30 minutes. Peler et couper les fruits en dés. Verser le jus du citron sur les bananes pour éviter qu'elles noircissent. Dans une poêle, faire fondre 20 g de beurre et ajouter les dés de fruits, faire cuire 2-3 minutes puis ajouter la cassonade et bien remuer. Laisser refroidir.

Dans un saladier, mélanger les dés de fruits avec les noisettes concassées et les raisins.

Préchauffer le four à 210°C (th7).

Faire fondre le reste du beurre au micro-ondes. Couper les feuilles de briques en 2 et badigeonner de beurre fondu.

Mettre une cuillère à soupe de farce, replier les côtés et rouler afin de former un nem. Faire cuire les nems au four pendant une quinzaine de minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Servir tièdes et déguster...