

## Nems choco-bananes

Le week-end dernier, j'ai eu une terrible envie de **nems au chocolat et à la banane**. J'ai hélas dû me retenir car si vous vous souvenez bien, j'avais déjà un peu craqué sur des crêpes. Par contre, comme il fallait s'y attendre, je n'ai tenu qu'une petite semaine et quelle semaine ! Ces **nems** m'ont vraiment hanté l'esprit !! Je les fais assez régulièrement car c'est un peu la seule manière pour me faire manger des **bananes** (à part le Banana Split bien sûr, mais que je réserve plutôt pour l'été). Mon addiction vient donc enfin d'être assouvie, je n'en dis pas plus car vous verrez, la recette est aussi aberrante de simplicité qu'addictive. Testez-les et vous comprendrez, vous risquez de vous mettre au fourneau à n'importe quelle heure de la soirée pour les préparer !



**Préparation : 35 min**

**Cuisson : 15 min**

### **Ingrédients pour 16 nems :**

#### ***Pour les nems :***

25 g de beurre

8 feuilles de brick

1 jaune d'œuf

2 pincées de cannelle en poudre

#### ***Pour la garniture :***

5 bananes

Le jus d'1 citron jaune

3 cuillères à soupe de miel liquide

16 carrés de chocolat (soit 80 g), coupés en 2 dans le sens de la longueur



**Préparation :**

**Préparez tout d'abord la garniture.**

1. Pelez les bananes puis coupez-les en rondelles. Arrosez-les de jus de citron.
2. Dans une poêle, faites caraméliser le miel quelques instants. Ajoutez les rondelles de bananes et faites-les dorer 10 minutes, jusqu'à l'obtention d'une purée caramélisée.
3. En fin de cuisson, ajoutez 2 pincées de cannelle puis mélangez bien. Réservez hors du feu.

**Préparez ensuite les nems.**

4. Préchauffez votre four à 210°C (th.7). Faites fondre le beurre au micro-ondes.
5. Détachez délicatement chaque feuille de brick puis coupez-les en deux.
6. Badigeonnez-les de beurre fondu à l'aide d'un pinceau alimentaire.
7. Répartissez la purée de bananes au centre de chaque demi-feuille de brick, et ajoutez un carré de chocolat, préalablement coupé en deux dans le sens de la longueur.
8. Rabattez les deux bords vers le centre, puis roulez ensuite le nem sur lui-même.
9. Déposez chaque nem sur la plaque de votre four, recouverte de papier sulfurisé.
10. Dans un petit bol, battez le jaune d'œuf puis badigeonnez-en chaque nem à l'aide d'un pinceau alimentaire.
11. Faites cuire au four pendant 12 à 15 minutes jusqu'à ce que les nems deviennent bien dorés et croustillants. Dégustez encore tièdes !

**Le petit bonus de Nadoo :** Vous pouvez servir ces nems avec des petits ramequins de sauce au chocolat. Régressif à souhait !