

# Recette SUCRÉE

**Nombres de personnes : 6 à 8 - Temps de préparation : 15 mn**  
**Cuisson : 40 mn - Difficulté : Facile**



Nems de bananes au chocolat

## > Préparation

- Épluchez les bananes et coupez-les en rondelles. Faites-les dorer rapidement dans une poêle avec 15 g de beurre. En fin de cuisson, ajoutez la cassonade, quelques gouttes d'extrait de vanille et une pincée de cannelle. Réservez hors du feu.
- Faites fondre le beurre restant. Découpez deux rectangles dans chaque feuille de brick et badigeonnez-les de beurre fondu.
- Déposez quelques rondelles de banane sur chaque rectangle de pâte. Pliez vers l'intérieur les bords des rectangles et roulez les nems.
- Cuire les nems au four à 220° environ 10 minutes.
- Pendant ce temps, faites fondre le chocolat noir avec la crème. Versez la sauce obtenue dans de petits verres.
- Présentez les nems accompagnés de la sauce.

## Ingrédients

- 2 bananes
- 4 feuilles de brick
- 15 g de cassonade
- extrait de vanille
- 1 pincée de cannelle
- 30 g de beurre
- 30 g de chocolat noir à 70%
- 10 cl de crème liquide