

Nems croustillants de banane-citron vert sauce aux fruits de la passion

Les ingrédients pour 4 personnes :

8 feuilles de brick
2 c à s de sucre glace
4 bananes bien mûres
Un peu de beurre fondu
1 citron vert
4 carrés de chocolat au lait

Pour la sauce passion :

4 cl d'eau
100 g de sucre
100 g de jus d'orange
1/2 gousse de vanille
2-3 g de gingembre frais râpé
75 g de jus de fruits de la passion (j'ai pris de la pulpe toute prête)

Préparation des nems :

Peler les bananes, les fendre en 4 dans la longueur puis couper les 4 morceaux obtenus en 2 et les mettre dans un saladier avec le sucre glace et le zeste râpé du citron vert.

Mélanger très délicatement.

Beurrer les feuilles de brick avec un pinceau et les couper en 4. Disposer sur chaque quart un morceau de banane et râper un peu de chocolat au lait sur la banane avec un économètre. Replier les extrémités du grand côté des morceaux de feuilles de brick vers le centre et rouler pour former un nem. Poser les nems obtenus sur un plaque allant au four en mettant en dessous la pointe du nem. Beurrer à nouveau avec le pinceau. Les nems peuvent attendre au frais la cuisson. Pour la cuisson saupoudrer les nems de sucre glace et les mettre à four préchauffé à 180-190° pendant 20 mn environ jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Préparation de la sauce :

Faire fondre le sucre à sec dans une casserole jusqu'à l'obtention d'un caramel et le décuire avec l'eau en faisant attention aux projections. Ajouter le jus d'orange, la gousse de vanille grattée et donner une ébullition. Verser dans un petit saladier et ajouter la pulpe de fruits de la passion et le gingembre râpé. Garder au moins 6 h au frais.

Dressage :

Servir la sauce dans un petit bol, disposer les nems sur les assiettes et râper dessus un zeste de citron vert. Déguster en trempant les nems dans la sauce avant chaque bouchée.

Vin conseillé : un Tokaji

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>