

Nems au chocolat et à la banane



Ingrédients pour 1 personne pour 2 nems

- 2 galettes de riz
- 1 banane
- 1/2 pomme
- sucre
- mélange 4 épices
- 4 petits carrés de chocolat pâtissier
- 1 cuillère à café de lait
- beurre et huile d olive

Préparation

Faire revenir la banane coupée en tronçons et la pomme en lamelles dans un peu de beurre. Saupoudrer les fruits avec le mélange aux 4 épices.

Prendre une galette de riz et l'humidifier avec de l'eau chaude, faire sécher sur un essuie vaisselle très propre. Attendre qu'elle "prenne". Mettre un peu de la préparation aux fruits sur la galette et la rouler comme un nem. Faire de même avec l'autre galette. Faire revenir les nems dans un mélange beurre/huile d'olive et sucre jusqu'à coloration.

Préparer une sauce au chocolat avec le lait et le chocolat. Servir immédiatement. Déguster en trempant les nems dans la sauce au chocolat.

Recette très calorique!