

Desserts aux fruits, glaces et flans
Nems framboise chocolat



2h35 **25 min** **10 min** **2h** **455**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les
nems**

150 g **Chocolat noir**
 15 cl **Crème liquide
(fleurette)**
 8 **Feuille(s) de riz**
 150 g **Framboise**
 50 cl **Huile pour friture**

Étape 1

Préparation des nems

- 1 Placer le chocolat coupé en morceaux dans un saladier.
- 2 Verser la crème dans une casserole, la faire chauffer sur feu vif.
- 3 Lorsque la crème est chaude, la verser sur le chocolat. Mélanger avec une maryse jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 4 Réserver la ganache au réfrigérateur pendant environ deux heures.
- 5 Humidifier un torchon, le poser sur le plan de travail.
- 6 Tremper une feuille de riz dans un saladier d'eau. Lorsqu'elle est assez humide, la laisser se détendre sur le torchon.
- 7 Sortir la ganache du réfrigérateur, la mettre dans une poche à douille à l'aide d'une maryse.
- 8 Refermer la poche, pousser la préparation vers le bout et couper ce dernier avec un couteau.
- 9 Garnir la feuille de riz de chocolat en faisant un trait d'environ 6 cm, déposer 4 framboises le long du trait.
- 10 Rabattre les bords de la feuille de riz puis la rouler.
- 11 Tremper le doigt dans l'eau, le passer sur la feuille de riz

pour la faire coller.

- 12** Réserver. Renouveler l'opération avec le reste d'ingrédients.
- 13** Faire chauffer une casserole d'huile de friture.
- 14** Plonger les nêms un par un dans l'huile chaude pendant environ 2 minutes.
- 15** Les retirer avec une écumoire, les réserver sur une grille de pâtisserie recouverte de papier absorbant.