



Nems au chocolat

160g de lait, 60g de crème, 2 jaunes d'oeufs et 20g de maïzena, 100g de Gianduja noisettes noir Valrhona. Feuilles de filo, QS sucre et beurre.

Mélanger les jaunes et la maïzena. Faire bouillir le lait et la crème, verser sur les jaunes et porter à ébullition. Hors du feu ajouter le Gianduja. Lisser le mélange au mixer plongeant.

A l'aide d'une poche à douille dresser des boudins sur une feuille de silpat. Les durcir au congélateur. Les couper en tronçons de 5cm environ.
Etaler une feuille de pâte à filo, la beurrer au pinceau, la saupoudrer de sucre et la recouvrir d'une autre feuille, beurrer à nouveau, couper au couteau en 4 ou 6 parts et confectionner les nems. Poser le bâtonnet encore congelé au sommet du carré découpé, et rouler, beurrer au pinceau pour la soudure, puis le dessus. Poudrer de sucre, et congeler à plat avant de les réunir dans une boîte adéquate.

Le jour de la dégustation, préchauffer le four à 200°. Enfourner les nems encore congelés et les cuire environ 6mn à surveiller, ils doivent être dorés. Les poser sur du papier absorbant à la sortie du four. Servir accompagnés de fruits rouges avec un peu de sauce au chocolat

La sauce au chocolat:

65g de cacao en poudre non sucré, 175g de sucre en poudre, 25cl d'eau, 25g de beurre pommade.

Fouetter dans 1 casserole le cacao + sucre + eau. Porter à ébullition et laisser cuire à petits bouillons pendant 3mn.

Ajouter les 25g de beurre et laisser bouillir à nouveau 4mn en fouettant pour éviter que la sauce n'attache. Servir chaud.

Cette sauce se conserve très bien au frigo dans une boîte hermétique 15 jours. La réchauffer au bain-marie en fouettant après avoir ajouté 1cs d'eau froide. Elle se congèle aussi parfaitement

La cuisine de Mercotte
Essais, réalisations et recettes au quotidien!

