



Nem de Fondant au Chocolat

Ingédients (Pour 6 Nems)

- 100gr de Chocolat noir
- 65gr de Farine
- 110gr de Beurre
- 75gr de sucre
- 4 oeufs
- 6 feuilles de brick

**** Mettez les morceaux de chocolat à fondre au bain marie avec le beurre.***

**** Pendant ce temps, mélangez les jaunes d'oeufs avec le sucre, bien fouetter et ajouter la farine, continuez de fouetter.***

**** Mettez le chocolat fondu dans les jaunes d'oeufs, bien mélanger.***



**** Couper des rectangles dans les feuilles de brick.***

***mettez 2 cuillères à soupe de préparation au bas et au centre du rectangle.**



***Beurrez les contours du rectangle à l'aide d'un pinceau**

***roulez 1fois la préparation dans la feuille de brick et rabatez les 2 cotés latéraux et continuez de rouler la préparation dans le reste de la feuille.**

***Beurrez l'intégralité du nem avec le pinceau et mettre dans un plat.**

***Enfournez à 180° env.7 minutes.**

***Servir tiède ou chaud avec de la crème anglaise c'est encore mieux !**

