



Saison 2 - Épisode 02 · Nems croustillants de banane au chocolat, agrumes et passion au Grand Marnier



Tapas sucré pour 6 personnes

Pour les bananes

- Banane(s) : 3 pièce(s)
- Biscuit(s) au chocolat : 12 pièce(s)
- Pistole(s) de chocolat : 20 g
- Feuille(s) de brick : 6 feuille(s)
- Beurre demi-sel: 30 g

Pour le jus

- Citron(s) jaune : 1 pièce(s)
- Orange(s) : 1 pièce(s)
- Fruit(s) de la passion : 3 pièce(s)
- Sucre en poudre : 20 g
- Grand Marnier : 5 cl

Pour la finition

- Fruit(s) de la passion : 3 pièce(s)
- Pousse(s) Limon cress : 6 g

Pour le jus :

- Laver les ingrédients.
- Prélever le zeste d'orange et de citron jaune ainsi que les grains des fruits de la passion.
- Dans une casserole, réunir les jus et zestes d'agrumes, le sucre, le Grand Marnier et les fruits de la passion.
- Flamber et cuire à feu doux jusqu'à obtention d'une texture sirupeuse.

Pour les bananes :

- Éplucher les bananes, couper en deux dans la longueur puis tailler chaque moitié en quatre bâtonnets.
- Couper les feuilles de brick en quatre et faire fondre le beurre.
- Sur un morceau de feuilles de brick, déposer un morceau de banane, un biscuit et des pistoles de chocolat.
- Replier à la façon d'un nem puis faire coller le bout à l'aide de beurre fondu.
- Éplucher le kiwi et tailler en rondelles.
- Faire colorer sur chaque face les nems avec un peu de beurre.
- Dresser les rondelles de kiwi, déposer les nems et napper de jus.
- Finir avec des pousses de Limon cress.

Cette recette est une création exclusive de notre chef Jérôme Oilic - La liste des allergènes est disponible sur demande

