



## **Nems de poires et caramel au beurre salé**

**Pour 6 personnes**

**Préparation : 15 minutes**

**Pour 2 nems par personne**

### **Ma liste de courses... Chez**

#### **Le primeur :**

- 3 poires

#### **L'épicer :**

- 3 cuillères à soupe de sucre glace
- 100g de sucre
- 12 feuilles de bricks

#### **Le crémier :**

- 100g de beurre salé
- 35 g de beurre doux
- 20 cl de crème liquide froide

1. Coupez vos poires en petits morceaux. Comptez une demie poire par nem.
2. Etalez votre feuille de brick devant vous. Disposez en longueur et au milieu de celle-ci les morceaux de poires (prévoyez un peu moins de 10 cm de longueur pour vos nems).
3. Repliez la moitié inférieure de votre feuille de brick sur la poire. Serrez bien. Rabattez les bords droits et gauches sur le 1er pliage et enroulez jusqu'au bout. Disposez sur une feuille de papier cuisson au fur et à mesure de la confection de vos nems.
4. Une fois tous les nems effectués, Préchauffez votre four à 220°C et faites fondre 35 g de beurre : badigeonnez avec les nems et saupoudrez de sucre glace. Enfournez à mi hauteur pendant 10 minutes. Au bout de 5 min, retournez vos nems (si les nems ont collé sur le papier, prenez un couteau pour les détacher sans les détruire). Pendant la cuisson des nems, faites votre caramel au beurre salé. Voir le geste du chef associé.