



Lesjardiniersduvaldauthion.fr

Nem pommes noix

ingrédients :

6 grosses pommes

1 citron (jus)

30 g de beurre fondu

30 g cerneaux de noix

6 feuilles de brick

2 sachets de sucre vanillé

Réalisation :

Peler les pommes, les couper en quartiers , les citronner au fur et à mesure puis les couper en petits dés, mettre dans une casserole avec un peu d'eau et le sucré vanillé, faire cuire pendant 15 minutes environ.

Préchauffer le four à ,180 degré Celsius.

Couper les feuilles de brick en 2, les badigeonner de beurre fondu.

Déposer un peu de compote sur le bas de la feuille avec un cerneau de noix émiété. Rabattre les côtés et les rouler en forme de rouleau de nem. Badigeonner chaque rouleau de beurre fondu.

Mettre au four entre 10 et 15 minutes pour les faire légèrement dorer.

Laisser tiédir et déguster.