

## NEMS SUCRES

Préparation : 20' + 15' de cuisson

Matériel : 1 saladier-1 poele/sauteuse ou four pour cuisson



Ingrédients pour 4/6 personnes :

- 2 pommes
- 1 poire
- 1 banane
- 30 g de raisins secs
- feuilles de brick
- 1 CS de pépites de pralin
- 2 CS de sucre brun
- 1 noix de beurre

Préparation

- Peler les pommes et les poires et les couper en petits cubes. Faire dorer à feu assez vif avec la noix de beurre, saupoudrer de sucre et continuer la cuisson jusqu'à ce que les fruits caramélisent légèrement
- faire gonfler les raisins dans de l'eau chaude 15'
- couper la banane en petits dés
- ajouter les raisins, la banane et les pépites de pralin dans le mélange de fruits et mélanger délicatement
- poser une grosse cuillerée du mélange sur chaque feuille de brick et rouler pour former un petit cigare. Renouveler jusqu'à épuisement de tous les ingrédients
- badigeonner les bricks de beurre fondu et les déposer sur un plat allant au four. Faire cuire dans four à 180°