



# Nems

## de Poires de Savoie au gingembre

15min

4 pers.

- 2 Poires  
Comice de Savoie
- 1 c. à soupe de cassonade
- 6 feuilles de brick
- 30 g de sucre glace
- 30 cl de jus de poire
- 1/2 cuillère à café de gingembre en poudre

- 1 Préchauffez le gril du four. Dans une casserole, faites cuire 5 min à couvert les poires coupées en petits morceaux avec la cassonade. Laissez refroidir.
- 2 Coupez les feuilles de brick en deux. Déposez 1 cuillère de compote de poire sur chacune d'elles, enroulez, puis formez chaque nem en repliant la ½ feuille.
- 3 Placez les nems sur une plaque de cuisson et faites-les cuire sous le gril 6 à 8 min jusqu'à coloration.
- 4 Chauffez dans une casserole le sucre glace, le gingembre et le jus de poire.
- 5 Répartissez la sauce dans 4 coupelles et disposez 3 nems dans chaque assiette, accompagnés d'une boule de glace.