

# Nems aux poires confites

Retrouvez toutes les recettes de Marielle sur notre blog de cuisine : [www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)



20 minutes



10 minutes



4 personnes

## INGRÉDIENTS

- 2 poires
- 200 g de fourme d'Ambert\*
- 8 feuilles de brick\*
- 30 g de beurre\* clarifié
- 1 c à s de miel
- 20 cerneaux de noix\*
- 1 blanc d'œuf\*
- 1 c à s d'huile d'olive

\*peut contenir des allergènes

1. Peler les poires et les découper en dés. Les faire dorer à la poêle dans le beurre clarifié, puis baisser le feu et laisser compoter pendant 5 minutes.
2. Ajouter le miel et faire doucement caraméliser avant de réserver.
3. Dans un saladier, écraser la Fourme à la fourchette, ajouter les noix grossièrement concassées et les dés de poire, puis mélanger le tout.
4. Préchauffer le four à 210°C.
5. Plier chaque feuille de brick en deux et rabattre le côté arrondi vers le centre pour obtenir une large bande.
6. Répartir un peu de farce à l'extrémité de la bande obtenue, rabattre délicatement chaque côté de la bande vers le centre et rouler pour former un cigare.
7. Fermer en collant le bout au blanc d'œuf et badigeonner au pinceau avec de l'huile.
8. Déposer les nems sur une plaque recouverte de papier de cuisson et enfourner pour 8 à 10 minutes. Servir chaud !



**FENOUIL SARGÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
ZAC de la Pointe  
02 43 81 87 71

**FENOUIL RUAUDIN**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
Parc des Hunaudières  
02 43 78 93 82

**FENOUIL UNIVERSITÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
22, bd. Louis Leprince-Ringuet  
02 43 88 36 70

**FENOUIL RÉPUBLIQUE**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
1 b rue Gambetta  
02 85 29 15 80

**FENOUIL ATLANTIDES**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
6 avenue d'Haouza  
02 85 29 29 69