



Les étapes de la recette

- **Couper** le foie gras mi-cuit en cube
- Sur une feuille de brick, **déposer** une cuillère à café de compotée d'échalotes et y **ajouter** un à plusieurs cubes de foie gras mi-cuit.
- **Rouler** la feuille de brick en remontant d'abord les bords du nems.
- Si la feuille de brick ne tient pas, vous pouvez **utiliser** un ou plusieurs cure-dent.
- Une fois l'ensemble des nems préparés, les **faire cuire** au four pendant 15 minutes (après avoir préalablement préchauffé le four pendant 15 minutes à 180°).

mais aussi...

- Il vous est possible de **congeler** les nems cru. Dans ce cas, sortez-les et mettez-les directement au four pour une même durée de cuisson.



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 bocal de foie gras mi-cuit
- Feuilles de brick
- Compotée d'échalotes



15 min



15 min



1/5