

Nems aux framboises et chocolat blanc

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 500 g de framboises
- 3 blancs d'oeufs
- 75 g de beurre
- 150 g de chocolat blanc
- 75 g de farine
- 50 g de sucre semoule
- 1 c. à s. de miel
- Sucre glace

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

Etape 2

Faire fondre le beurre. Dans un saladier, fouetter les blancs d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter le beurre fondu, la farine et le miel. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.

Etape 3

Recouvrir la plaque du four de papier sulfurisé. Former des disques de pâtes puis enfourner 10 minutes.

Etape 4

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie.

Etape 5

Lorsque les biscuits sont cuits, les garnir de framboises et les arroser d'une c. à café de chocolat blanc. Les enrouler en y enfermant les framboises, saupoudrer de sucre glace puis déguster.