

## NASHI EN AUMÔNIÈRE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 8 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 feuilles de brick
- 4 nashis
- 4 càs de miel liquide
- 1 Rouleau de réglisse
- Beurre fondu

### Etapes de préparation

1. Epluchez les nashis et coupez-les en morceaux de fruit avec 2 cuillerées à soupe de miel liquide.
2. Préchauffez le four à 200°C (th 6/7). Beurrer les feuilles de brick et répartissez la préparation au centre. Fermez les aumônières et nouez-les avec de la ficelle de cuisine ou avec un fil de réglisse.
3. Déposez les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et enfournez les pour 5 à 8 minutes en surveillant la fin de la cuisson.
4. Arrosez les aumônières avec le reste de miel et servez sans attendre.
5. Vous pouvez accompagner les aumônières avec de la chantilly de caramel au beurre salé.

