

### NEMS DE FRAISES-CITRON VERT ET COCO



**Facile**      **Préparation: 20 mn**      **Cuisson: 15 mn**

#### **Pour 4 personnes:**

##### **Pour la pâte à crêpes:**

250 g de farine  
65 g de poudre de lait 1/2 écrémé + 50 à 60 cl d'eau  
40 g sucre semoule  
2 gros oeufs  
10 cl de bière blonde  
1 pincée de sel  
un peu de beurre 1/2 sel fondu

##### **Pour le lait de coco:**

30 g de poudre de lait entier + 20 cl d'eau  
30 g de sucre semoule  
30 g de noix de coco râpée  
1 pointe de couteau d'agar-agar poudre

##### **Pour les fraises:**

250 g de fraises  
25 g de sucre cristallisé  
Le zeste râpé d'un citron vert

##### **Les crêpes:**

Mélanger tous les ingrédients secs et verser l'eau petit à petit en remuant doucement par le centre. Ajouter la bière, les oeufs battus et le beurre fondu. Laisse reposer quelques minutes et cuire 4 ou 8 petites crêpes pas trop épaisses.

##### **Le lait de coco:**

Dans une casserole, mélanger la poudre de lait, le sucre, l'eau et l'agar-agar. Porter à ébullition. Ajouter la noix de coco râpée, porter à nouveau à ébullition en remuant. Mixer avec le mixer plongeant, filtrer et laisser refroidir.

##### **Les fraises:**

Laver rapidement les fraises avant de les équeuter. Les couper en dés puis les mélanger avec du sucre cristal et le zeste du citron vert. Réserver.

#### **Finition et dressage:**



Farcir les crêpes avec les fraises et les rouler comme des nems.  
Déposer un peu de lait de coco dans le fond de l'assiette dresser un ou deux nems (selon la taille).