

# STRUDEL Dessert traditionnel Autrichien et Alsacien

8 personnes



- 1 pâte feuilletée carrée ou rectangulaire
- 5 pommes golden
- 100 gr de chapelure
- 60 g de poudre de noisettes
- 90 g de sucre en poudre
- 80 g de raisins secs blonds
- 30 g de beurre +
- 60 g de beurre fondu
- 1 œuf pour dorer
- 25 g de rhum
- ½ jus de citron
- 1 c à soupe de cannelle

Mouiller les raisins dans le rhum (laisser macérer)

Faites fondre 30 g de beurre dans une poêle, quand c'est chaud, mettre la chapelure et faire dorer en remuant

Puis ajouter la poudre de noisettes, mélanger et faire griller quelques minutes. Mettre de côté

Eplucher les pommes, les couper en rondelles fines les mettre dans un plat

Verser la cannelle et le jus de citron sur les pommes. Mélanger avec les mains puis mettre de côté

Etaler la pâte feuilletée en rectangle (+/- 35 cm de large et 2 à 3 mm d'épaisseur)

Couper légèrement les bords de la pâte pour avoir un rectangle net

Dorer les bords de la pâte avec l'œuf, sur 2 cm tout le tour.

Etaler la chapelure et la noisette sur la pâte (sur les 2/3)

Etaler les lamelles de pommes une à une sur la poudre ci-avant

Verser les raisins macérés, ainsi que le rhum restant

Rabattre les bords du rectangle (la partie dorée à l'œuf) et rouler le tout ... (ATTENTION -OPERAION DELICATE !!!) pour obtenir une bûche. Aplatir un peu le dessus. Bien replier et souder les extrémités

Mettre sur une feuille de papier sulfurisé puis sur une plaque du four.

Badigeonner avec l'œuf. Percer quelques trous pour laisser la vapeur s'échapper

Cuire dans un four préchauffé = 180° entre 40 et 45 minutes en surveillant régulièrement

En fin de cuisson sortir et badigeonner l'ensemble au pinceau, avec le beurre fondu

Mettre à refroidir sur une grille.

Le STRUDEL se consomme tiède ou froid. Après refroidissement couper des tranches légèrement en biseau. Saupoudrez de sucre glace et présenter les tranches sur un plateau