

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

STRUDEL AUX POMMES

Pour 4 personnes :

1 citron bio - 4 pommes - 100g cerneaux de noix - 60g beurre - 60g poudre d'amandes - 2 càs raisins secs - 2 càs miel liquide - 6 feuilles de filo - 1 càs sucre glace -

Laver et essuyer le citron. Râper la moitié du zeste, presser le jus de tout le fruit. Peler les pommes et les couper en dés en éliminant coeurs et pépins.

Torréfier les noix à sec dans une poêle (bien surveiller, remuer de temps en temps). Laisser refroidir puis les concasser.

Dans une grande poêle fondre 30g de beurre. Mettre les pommes à dorer avec le miel, le zeste râpé, les raisins secs et 2 càs de jus de citron. Mélanger. Quand les pommes sont dorées, arrêter la cuisson, ajouter les noix. Remuer.

Fondre les 30g de beurre restants dans une petite casserole.

Réserver. Etaler sur le plan de travail une feuille de filo. L'enduire légèrement au pinceau de beurre. Poser une deuxième feuille, la beurrer. Faire de même jusqu'à la sixième. Répartir le contenu de la poêle en formant un boudin (réserver 3cms tout autour).

Saupoudrer de la poudre d'amandes. Rouler, plier les bouts.

Poser le strudel sur la plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. L'enduire de beurre fondu, le saupoudrer de sucre glace. Enfourner et cuire ~20 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré.

Servir tiède ou froid accompagné de crème anglaise ou comme moi d'un peu de chantilly maison à la vanille.

Chantilly : fouetter 400g de crème liquide entière + les grains d'1 gousse de vanille grattée. A mi-parcours ajouter 80g de sucre glace. Fouetter jusqu'à mousseuse.