

Strudel aux pommes

Ingrédients pour 6 personnes

150 g farine
1 gros oeuf
2-3 c. à soupe eau
1 pincée sel
1 c. à soupe huile
Farce
5 pommes
3-4 c. à soupe sucre
50 g amandes ou noisettes moulues
80 g raisins secs
4-5 c. à soupe crème
jus et zeste de citron

Battre ensemble l'oeuf, l'eau, l'huile et le sel puis ajouter ce mélange à la farine. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Couvrir et laisser reposer pendant 1 heure à température ambiante. Si vous manquez de temps, il est tout à fait possible d'utiliser une pâte feuilletée, que l'on trouve dans le commerce.

Peler les pommes, les vider, les couper en quartiers puis en lamelles. Ajouter le jus d'un demi citron pour éviter que les pommes ne brunissent. Mettre les pommes dans un grand bol, ajouter le sucre, la crème, les raisins secs (trempés préalablement ou non) et les amandes. Mélanger le tout. Abaisser la pâte aussi finement que possible sur une surface farinée. Poser la farce dessus puis enrouler la pâte, coller les bords et poser le tout sur une plaque graissée. Badigeonner le strudel de

beurre fondu et mettre 30 à 35 minutes dans le four préchauffé à 180 degrés. Servir tiède saupoudré de sucre glace. Ce strudel peut être accompagné de crème ou d'une sauce vanille.

Classification: dessert (plat)

Origine: www.homeophyto.com

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo