



## Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

**TEMPS DE PREPARATION: 20 mn + 25 mn**

### STRUEDEL

#### INGREDIENTS:

##### Pâte:

450 g de Farine  
70 g d'Huile  
180 g d'eau  
5 g de sel  
10 g de sucre en poudre

##### Garniture:

5 pommes  
90 g de sucre semoule  
90 g de noix concassées  
50 g de raisins secs  
5 g de cannelle  
25 g de Rhum

-----  
60 g de beurre fondu  
60 g de poudre d'Amandes

-----  
Sucre Glace

#### METHODE :

Le « Strudel » est une spécialité de l'Est de la France dont les subtils arômes de pommes, de noix et de cannelle se mélangent à merveille !

Ce gâteau se prévoit, car une partie se fait la veille. Commencez par faire la pâte. Dans un récipient assez grand, tamisez la farine, ajoutez le sucre et le sel, puis versez l'huile et l'eau. Mélangez le tout et malaxez jusqu'à l'obtention d'une pâte parfaitement lisse.

Formez une boule de pâte, puis après l'avoir recouverte d'un linge, mettez-la au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Il faut également préparer la garniture. Pour cela, épluchez et évidez les pommes, émincez-les en fines tranches que vous déposerez dans un saladier.

Ensuite, ajoutez les noix concassées, la cannelle, les raisins secs, le sucre semoule et le rhum. Mélangez l'ensemble, couvrez et mettez au frais jusqu'au lendemain.

Le lendemain, reprenez la boule de pâte, puis étalez-la sur un plan de travail légèrement fariné afin d'obtenir un rectangle de 35 cm sur 25 cm. La pâte doit être très fine.

Assurez vous que la pâte ne colle pas au plan de travail, puis badigeonnez-la de beurre fondu et saupoudrez la poudre d'Amandes.

Disposez la garniture sur le côté gauche de la pâte en prenant soin de laisser 3 à 4 cm entre le bord de la pâte et la garniture.

Recouvrez la garniture avec le côté droit de la pâte, puis tout en faisant rouler le strudel, refermez les côtés en dessous du rouleau obtenu. Il faut que le Strudel soit un peu serré.

Déposez le Strudel sur une feuille de papier sulfurisé que vous ferez glisser sur une plaque de cuisson.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7) pendant 10 mn,

Badigeonnez le dessus du Strudel de beurre fondu, puis enfournez-le dans le four chaud.



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

Laissez cuire pendant 40 à 45 mn, tout en surveillant régulièrement la cuisson (voir la rubrique « Conseils » et « Cuisson »)

A la sortie du four, Badigeonnez le Strudel de beurre fondu, puis saupoudrez de sucre glace.

Laissez refroidir avant de couper en tranches et de servir à vos convives.

Véritable délice, le Strudel est un succès assuré pour tous ceux qui souhaitent faire plaisir aux gourmands qui les entourent !