



Strudel aux pommes

Ingrédients pour la pâte :

250 gr de farine blanche

1 œuf battu

1 dl de lait , j'ai mis du lait de riz

1 c c de sel

40 gr de beurre froid

Mettre la farine dans le robot ménager, battez l'œuf et ajouter le lait, le sel et le beurre. Mettre le robot en fonction et versez cette préparation sur la farine. Laisser tourner jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte bien lisse. Laisser reposer au frais environ une demie heure.

Ingrédients pour la farce :

80 gr d'amandes moulues

1 kg de pommes émincées

5 abricots secs

60 gr de raisins secs

50 gr de sucre blanc

60 gr de sucre complet

1/2 c c de cannelle

Préchauffer votre four à 180°C

Peler et émincez les pommes. Les mélanger avec tous les ingrédients.

Abaisser la pâte aussi fin que possible sur un linge fariné en un grand rectangle. Répartir la farce également sur la pâte jusqu'à 2 cm du bord.

A l'aide du linge, rouler le « Strudel », fermer les extrémités, déposer sur une plaque munie d'un papier cuisson.

Enfourner pour environ 1 heure.

Badigeonner le strudel toutes les 10 minutes avec un mélange de 50 gr de beurre liquide froid, 1 c s de lait et 1 c s de sucre.

Quand le strudel est bien doré, le sortir du four et laisser tiedir.

<http://manature2.canalblog.com/>