Yaëlle Ifrah

Tartes

Strudel aux pommes

1h10	30 min	30 min	10 min	405
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le strudel

- 5 **Pomme(s)**
- 10 feuille(s) **Feuille de pâte filo**
- 80 g **Noix (cerneau)**
- 100 g **Raisins secs**
- 30 ml **Calvados**
- 2 tranche(s) **Pain de mie**
- 80 g **Beurre**
- 80 g **Sucre roux**
- 1 **Jus de citron**
- 5 g **Cannelle en poudre**

Ingrédient pour le dressage

- 50 g **Crème chantilly**

Étape 1

Préparation des pommes

1. Eplucher les pommes à l'aide d'un économe.
2. Enlever le cœur les pommes à l'aide d'un vide-pomme.
3. Couper les pommes en deux à l'aide d'un couteau de chef et les détailler en tranches d'environ 3 à 4 mm. Réserver dans un saladier.
4. Pour éviter que les pommes ne s'oxydent et ne noircissent, presser le jus d'un demi-citron par dessus. Mélanger les pommes pour que le jus de citron nappe toutes les tranches.

Étape 2

Préparation de la garniture

1. Retirer la croûte du pain de mie à l'aide d'un couteau de chef.
2. Couper les tranches en morceaux et les mixer finement à l'aide d'un blender. Réserver.
3. Verser les noix dans le blender et les concasser.
4. Arroser les raisins secs avec le calvados. Les mettre à chauffer au micro-ondes pendant 30 sec à 1 min.
5. Préchauffer le four à 230°C (Th.7-8).

6 Récupérer les raisins et les laisser gonfler à température ambiante.

7 Pendant ce temps, faire chauffer du beurre dans une poêle et verser les miettes de pain de mie. Laisser griller quelques minutes.

8 Mettre les pommes dans un grand saladier. Ajouter les raisins secs puis mélanger.

9 Verser les noix concassées et mélanger à nouveau.

10 En même temps, surveiller que le pain ne brûle pas dans la poêle. Le mélanger à l'aide d'une spatule. Arrêter le feu en dessous de la poêle dès qu'elles sont légèrement dorées et les ajouter aux pommes.

11 Ajouter la cannelle aux pommes en dernier dans le saladier. Mélanger une nouvelle fois.

12 Verser les 3/4 du sucre dans les pommes. Réserver.

Étape 3

Préparation de la pâte phyllo

1 Prendre une feuille de pâte phyllo et l'étaler sur une surface plane.

2 Coller deux feuilles en quinconce. Beurrer à l'aide d'un pinceau de cuisine et saupoudrer les deux feuilles de sucre.

3 Reitérer l'opération 3 fois pour obtenir un feuilletage.

4 Une fois le feuilletage prêt, verser et répartir la farce aux pommes sur la pâte phyllo.

5 Laisser 5 cm de vide sur chaque côté. Rabattre les différentes bordures de manière à former un rouleau.

6 Beurrer le strudel de nouveau pour lui permettre de dorer à la cuisson.

7 Si la pâte phyllo est légèrement cassante, utiliser un pinceau légèrement humidifié pour recoller la pâte.

8 Saupoudrer le strudel de sucre puis réaliser 3 à 4 incisions sur le dessus pour permettre à la vapeur de s'échapper à la cuisson.

9 Enfourner le strudel à mi-hauteur et le laisser cuire pendant 20 à 25 min.

Étape 4

Dressage

1 Sortir le strudel du four.

2 Découper des portions à l'aide d'un couteau scie.

3 Décorer l'assiette avec une pincée de cannelle et de sucre glace. Ajouter une touche de crème fouettée. Servir tiède.