

Strudel aux pommes

Ingrédients :

Pour la pâte :

- 250 gr de farine
- 125 gr de beurre fondu
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de vinaigre
- 1 pincée de sel
- 1 dl d'eau tiède

Pour la garniture :

- 1.5 Kg de pommes elstar
- noix
- raisins secs
- sucre semoule

Préparation :

1. Préchauffez le four à 200°C (TH.7).
2. Mettez la farine dans un saladier. Creusez un puits au milieu. Faites fondre le beurre à feu doux.
3. Dans un bol, cassez l'œuf. Ajoutez le vinaigre, la moitié du beurre fondu, l'eau tiède et une pincée de sel. Battez le tout avec une fourchette.
4. Versez le mélange ainsi obtenu dans le puits de la farine et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte élastique, mais qui ne colle pas. Mettez en boule et laissez reposer 40 mn.
5. Pendant ce temps, pelez les pommes et coupez-le en petits cubes.
6. Etape 1 : Etalez la pâte le plus finement possible en forme de rectangle et la déposer dans un plat rectangulaire en la centrant.
7. Etape 2 : Au milieu de celle-ci déposez une couche de

pommes, ajoutez-y des noix émiettées et des raisins secs. Saupoudrez de cannelle et de sucre.

8. Etape 3 : Recouvrir cette première couche d'un côté de la pâte.
9. Etape 4 : disposez à nouveau une couche de pommes, noix, raisins. Saupoudrez à nouveau de cannelle et de sucre.
10. Etape 5 : Rabattre l'autre côté de la pâte et badigeonnez-le du restant de beurre fondu .
11. Enfournez et laissez cuire 50 mn à 200°C (Th.7). Servir tiède ou froid.



Etape 1



Etape 2



Etape 3



Etape 4



Etape 5