

Apfelstrudel Autrichien

Il te faut:

- Pâte a strudel
- 2 pommes moyennes
baerbruns
- le jus d'1/2 citron
- 20 g de raisins secs
- 1/4 cuillère à café
de cannelle
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de panure
- 20 g de beurre



Marche à suivre:

1. Epluchez et évidez les pommes, découpez-les en fines lamelles.
2. Mélangez les pommes, le jus de citron, la cannelle, les raisins secs, 3 cs de sucre (réservez la 4e pour la finition) dans un grand saladier.
3. Dans une poêle, faire revenir la panure dans 20g de beurre, à feu très doux, le temps que la chapelure absorbe toute la matière grasse.
4. Versez sur le contenu de la poêle sur les pommes et mélangez de façon à les enrober uniformément. La chapelure ainsi revenue au beurre a pour fonction d'absorber l'excédent d'eau lors de la cuisson du strudel et de rendre la compotée plus goûteuse.
5. Préchauffez le four à 180°C.
6. Disposez le mélange pommes-raisins-sucre-chapelure sur le rectangle, en laissant au moins 3-4 cm de marge sur les bords de la pâte.
7. Roulez le strudel : rien de plus facile. On prend le torchon par les pointes qui se trouvent devant soi, et on relève doucement ce torchon, ce qui va avoir pour effet de faire rouler le strudel sur lui-même.
8. En vous aidant du torchon toujours, déposez le strudel sur une plaque à pâtisserie garnie de papier cuisson, en le faisant rouler sur lui-même, et en veillant à ce que la "couture" se trouve en dessous.
9. Badigeonnez la pâte avec du beurre et enfournez pour 40 minutes environ à 180°C

