

binôme gourmand

STRUDEL AUX POMMES



Ingrédients pour 8 personnes :

250 g de farine

1 oeuf

1 kg de pommes à cuire

50 g de sucre

100 g de raisins secs (*blonds de préférence. J'ai utilisé des raisins géants moelleux que je trouve chez Auchan*)

125g de beurre

1/2 verre à liqueur de rhum

1 bonne pincée de cannelle en poudre, voire plus si vous aimez

5 cuillerées à soupe de chapelure

1/2 cuillerée à soupe de vinaigre

1 bon dl d'eau

sel

Préparation :

Faites un puits avec la farine. Dans une casserole, faites fondre à feu doux la moitié du beurre.

Dans un saladier, cassez l'oeuf, ajoutez le vinaigre, le beurre fondu, l'eau tiède et une pincée de sel. Battez bien à la fourchette.

Versez le mélange dans le puits de la farine et pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte élastique, mais qui ne colle pas.

Formez une boule, recouvrez d'un linge, laissez reposer 40 minutes.

Epluchez les pommes, coupez-les en tranches fines et saupoudrez-les d'un peu de sucre. J'ai arrosé les pommes avec le rhum (*je n'ai pas suivi la recette qui disait d'arroser la pâte de rhum après l'avoir recouverte avec les pommes, la chapelure, le sucre, les raisins secs et la cannelle - étape ci-dessous*).

Etendez la pâte au rouleau sur un grand torchon fariné en lui donnant une minceur comparable à celle du papier. Donnez à la pâte étirée une forme de rectangle en coupant les bords si besoin.

Faites fondre le restant du beurre, badigeonnez-en la pâte.

Répartissez dessus les tranches de pommes, la chapelure, le sucre restant, les raisins secs, la cannelle.

Roulez ensuite la pâte en emprisonnant bien la garniture et glissez le tout délicatement sur une plaque beurrée. Arrosez de beurre fondu et mettez à four moyen (180° environ) 50 minutes. Arrosez 2 à 3 fois de beurre fondu pendant la cuisson pour éviter que la pâte craquelle.

A la sortie du four, nappez d'un peu de beurre (*je n'ai pas fait*), saupoudrez de sucre glace. servez chaud ou tiède avec une crème anglaise ou une boule à la vanille ou les deux si vous êtes gourmands.

Binôme gourmand

<http://gourmandbinome2.canalblog.com>