magimix

STRUDEL AUX POMMES

Recette allemande

Préparation : 20 min - **Repos :** 30 min - **Cuisson :** 55 min - **Matériel :** -

---

Ingrédients : 4 à 6 PERSONNES

- PATE A STRUDEL - 250 g de farine - 1 pincée de sel - 1 oeuf - 80 ml d'eau (température ambiante) - 25 ml d'huile de colza - POUR LA SAUCE A LA VANILLE - 5 jaunes d?oeufs - 60 g de sucre en poudre - ½ gousse de vanille - 350 ml de lait entier - POUR LA FARCE - 150 g de raisins secs - 1 c.s. de jus de citron - ½ c.c. de zestes de citron - 1 c.s. de rhum - 50 g de beurre - 100 g de chapelure - 1 c.s. de cannelle - 140 g de sucre - 1 kg de pommes à cuire (type Boskop), émincées - 30 g de beurre, fondu - 2 c.s. de sucre glace

---

1. Mettez tous les ingrédients de la pâte dans la cuve et mélangez avec le programme EXPERT 2 minutes/vitesse 6 (sans chauffer). Mettez une cuillérée d'huile dans un bol et posez-y la pâte pour l'huiler. Laissez reposer la pâte 30 minutes à température ambiante recouverte d'un torchon humide.

2. Faites marinez les raisins secs avec le jus et les zestes de citron au rhum.

3. Mettez le beurre dans la cuve et faites-le fondre avec le programme EXPERT 1 minute/vitesse 0/110°C.

4. Rajoutez la chapelure et faites-la griller avec le programme EXPERT 3 minutes/vitesse 3/120°C.

5. Rajoutez la cannelle, le sucre et les raisins secs avec leur marinade et mixez-les avec le programme EXPERT 30 secondes/vitesse 3 (sans chauffer).

6. Préchauffez le four à 190°C.

7. Etendez un torchon sur la table et parsemez d'un peu de farine. Saupoudrez également la pâte huilée d'un peu de farine. Posez la pâte sur un torchon et étalez la pâte. Puis tirez délicatement les bords de la pâte avec les mains en faisant des cercles.

8. Mettez d'abord le mélange de sucre et de raisins secs sur la pâte, puis rajoutez les pommes émincées. Commencez à rouler la pâte sans trop serrer en utilisant un torchon et posez le strudel sur une plaque de cuisson couverte de papier cuisson. Enfournez le strudel pendant 50 minutes.

SAUCE A LA VANILLE

1. Mettez les jaunes d'oeufs dans la cuve avec le sucre en poudre et les graines de la gousse de vanille. Installez le batteur, enlevez le bouchon et lancez le programme EXPERT 8 minutes/vitesse 5/65°C.

2. Lancez le programme EXPERT 8 minutes/vitesse 3/80°C. Versez petit à petit le lait par l'ouverture du couvercle et fermez ensuite le bouchon.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2017 Hachette Livre (Marabout) - version DE