

Strudel aux pommes.

Le strudel est une spécialité pâtissière fine d'Europe centrale, principalement d'Autriche, de République tchèque, de Slovaquie, de Slovénie, d'Allemagne, de Hongrie, de Suisse alémanique, qui est connue parfois dans les autres pays germaniques ou slaves voisins, voire les contrées latines voisines, comme le Haut-Adige, le Trentin et le Frioul-Vénétie julienne italiens. Les contrées francophones le connaissent sous le nom de chausson ou parfois autrement de petits gâteaux roulés ou de pâtisseries enroulées. Il s'agit d'une pâtisserie parfumée à la cannelle composée de plusieurs couches de pâte phyllo beurrées au pinceau qui entourent une garniture pour former un cylindre qui sera doré au four. La garniture se compose généralement d'un mélange de pommes hachées accompagnées de fruits secs (raisins secs, amandes, etc.) comme pour l'apfelstrudel (Strudel aux pommes). Inspirée du baklava turc, la recette de cette pâtisserie fine viennoise¹ aurait été introduite en France par Marie-Antoinette d'Autriche.

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 8 feuilles de phyllo maison
- 3 de pommes
- 40gr de raisins secs (facultatif)
- 50gr de beurre
- 2 CàS de sucre en poudre
- 2 CàS de sucre glace



Pour la garniture extérieure :

- 50 gr de chapelure
- 30 gr de noisettes en poudre
- 20g de beurre

Préparation :

- Préchauffez votre four à 180 °C.
- Pelez et épépinez les pommes puis coupez-les en gros dés.
- Faites fondre 30 gr de beurre dans une poêle et faites revenir les pommes environ 3 min.
- Saupoudrez de sucre et laissez légèrement caraméliser. (Facultatif : ajoutez les raisins hors du feu). Laissez tiédir.
- Faites fondre le reste de beurre, puis laissez tiédir.
- Superposez quatre feuilles de phyllo. Répartissez les pommes sur un quart des feuilles, puis roulez le tout en boudin.
- Entourez ce rouleau des dernières feuilles de phyllo, badigeonnez de beurre fondu.
- Faites mousser les 20 gr de beurre dans une casserole. Ajoutez la chapelure et la faire dorer. Ajoutez les noisettes en poudre et poursuivez la cuisson 2 minutes supplémentaires. Etalez cette préparation sur le dessus de votre rouleau.
- Enfournerez 20 min.



Servez le strudel tiède, saupoudré de sucre glace.