

Strudel aux pommes



Comme dessert pour 6-8 personnes: 1 paquet de pâte brisée, 30 g de beurre, 2 c. à soupe de noisettes râpées, 1 kg de pommes, 100 g de sucre, ½ c. à café de cannelle, 1 zeste de citron râpé fin, 2 c. à soupe de rhum (selon désir), 2 c. à soupe de raisins secs, ½ dl de crème fraîche. Sucre glace.

Abaisser la pâte en forme de rectangle de 2-3 mm d'épaisseur. Badigeonner celle-ci avec le beurre fondu et saupoudrer avec les noisettes. Râper les pommes avec une râpe bircher et mélanger avec le sucre, la cannelle et le zeste de citron. Ajouter les raisins secs, trempés dans le rhum ou dans un peu d'eau. Répartir ce mélange, sur le milieu de la pâte et, pour simplifier et éviter de rouler le strudel, fermer en rabattant les 4 bords; appuyer fortement. Poser le strudel, fermeture contre le bas, sur une plaque à gâteau et le piquer plusieurs fois avec une fourchette.

Cuire au four 15-20 minutes à 220° en le badigeonnant de temps en temps avec de la crème fraîche. Avant de le servir, tiède ou froid, saupoudrer de sucre glace.

Délicieux, accompagné d'une crème vanille!