

# Strudel aux pommes et sauce vanille

A. Schmaus



## Préparation de la garniture

Mélanger tous les ingrédients.

## Préparation de la pâte à strudel

Pétrir tous les ingrédients et ajouter l'eau petit à petit. Former ensuite une boule avec la pâte et la badigeonner avec un peu d'huile végétale. Envelopper dans du film alimentaire et laisser reposer 1 heure à température ambiante. Saupoudrer la pâte de farine et l'abaisser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Étirer la pâte sur le dos des mains pour la rendre extrêmement fine. Badigeonner de beurre fondu et répartir la garniture dans le sens de la longueur, en laissant un bord libre d'env. 5 cm que l'on rabat vers l'intérieur. Déposer ensuite le strudel sur un linge et le rouler à l'aide du linge. Badigeonner de beurre, enfourner dans l'espace de cuisson préchauffé et cuire à l'air chaud à 200 °C pendant env. 20 minutes.

Recette pour 4

## Ingrédients pour la

garniture

700 g de pommes

boskoop,

épluchées et coupées en tranches

70 g d'amandes effilées, grillées

80 g de sucre

1 cc de cannelle

30 g de raisins secs

Jus de 2 citrons

100 g de chapelure sucrée

25 g de beurre, fondu

## Ingrédients pour la pâte à

strudel

160 g de farine

1 pincée de sel

2 cs d'huile végétale

150 ml d'eau tiède

1 jaune d'oeuf

Beurre, fondu



### Préparation de la sauce vanille

Chauffer la crème, le lait, le sucre et la vanille, incorporer les jaunes d'oeufs. Verser la préparation dans un siphon et y ajouter du gaz à l'aide d'une cartouche. Enfourner dans l'espace de cuisson et cuire à la vapeur à 68 °C pendant 20 minutes, en retirant le siphon toutes les 5 minutes pour le secouer vigoureusement.

### Présentation

## Niveau de cuisson

Avec préchauffage

Pâte à strudel: 20 minutes | Air chaud 200 °C

Sauce vanille: 20 minutes | Cuisson à la vapeur 68 °C

## Ingrédients pour la sauce

vanille

125 ml de lait

150 ml de crème

35 g de sucre

¼ de gousse de vanille  
(graines)

100 g de jaune d'oeuf