

APFELSTRUDEL

Ingrédients (pour 2 personnes)

2 pommes : éplucher, couper en dés, réserver

20 g de beurre : réserver

50 g de beurre : réserver séparément

20 g de raisins secs (pas obligatoire) : réserver

2 c.s. de sucre : réserver

2 c.s. de noisettes moulues : réserver

½ c.c. de cannelle : réserver avec les noisettes

2 pâtes à strudel : à sortir du réfrigérateur au dernier moment

Préparation

Chauffer le four à 200°C en mode chaleur directe.

Chauffer une poêle à feu moyen avec les 20 g de beurre.

Quand le beurre est chaud, ajouter les pommes avec la cuillère à soupe de sucre et faire cuire en remuant dix minutes. Ensuite, ajouter les raisins secs et réserver.

Faire fondre les 50 g de beurre coupé en morceaux dans un bol, dans un micro-ondes pendant 30 secondes.

Etaler une pâte à strudel sur une feuille de papier sulfurisé,

à l'aide d'un pinceau, badigeonner de beurre toute la pâte et saupoudrer de noisettes.

Etaler les pommes vers le bord et rouler délicatement le tout à l'aide du papier sulfurisé.

Réitérer l'opération avec la deuxième pâte et disposer sur une plaque avec le papier sulfurisé.

Badigeonner l'extérieur avec tout le beurre restant

et enfourner jusqu'à coloration complète du strudel (10-15 minutes).