

## Strudel aux pommes



**Mise en place et préparation:** env. 25 min

**Temps de repos:** env. 30 min

**Cuisson au four:** env. 35 min

Recette de  
Betty Bossi.

*Betty Bossi*

**250 g de farine**

**½ c. c. de sel**

**1 œuf**

**3 c. s. d'huile de colza**

**5 c. s. d'eau tiède**

---

**50 g de sultanines foncées**

**2 c. s. de rhum ou de jus de pomme**

**600 g de pommes** (p. ex. Boskoop), grossièrement râpées

**1 citron bio**, un peu de zeste râpé et 1 c. s. de jus

**4 c. s. de sucre**

**¼ de c. c. de cannelle**

---

**50 g de beurre**, fondu, refroidi  
**4 c. s. d'amandes moulues**  
**sucre glace** pour saupoudrer

1. Mélanger la farine et le sel dans un récipient. Bien mélanger œuf, huile et eau, ajouter, rassembler à l'aide d'une cuillère en bois, pétrir en une pâte souple et lisse sur un peu de farine. Former une boule, laisser reposer sous un bol rincé à l'eau chaude à température ambiante env. 30 minutes.
2. Mélanger les sultanines et le rhum, laisser macérer env. 10 minutes. Ajouter les pommes et tous les ingrédients, cannelle comprise.
3. Abaisser la pâte sur un peu de farine en rectangle, le plus finement possible, poser sur un linge. Étirer la pâte avec les mains farinées à partir du milieu jusqu'à ce que la pâte soit translucide partout. Badigeonner la pâte avec un peu de beurre, parsemer d'amandes. Répartir la farce sur la partie inférieure en laissant un bord libre d'env. 4 cm, replier les bords sur les côtés. Soulever le linge, enrouler le strudel sans serrer, poser sur une plaque chemisée de papier cuisson avec la fermeture vers le bas, badigeonner avec un peu de beurre.
4. **Cuisson au four:** env. 35 min au milieu du four préchauffé à 200°C. Badigeonner le strudel plusieurs fois avec le reste de beurre pendant la cuisson. Retirer, laissez tiédir un peu sur une grille, saupoudrer de sucre glace.

**Suggestions Betty Bossi:** Idéal avec: de la glace à la vanille ou de la crème à la vanille, et de la crème chantilly. La réalisation de la pâte à strudel maison prend pas mal de temps. C'est plus rapide et plus simple avec la pâte à strudel toute prête (p. ex. de Betty Bossi). Disponible dans les grands supermarchés Coop.

**Suggestions Miele:** Cuire le strudel aux pommes entre 10 et 170° C sur chaleur tournante plus env. 35 minutes.  
Grâce au Perfect Clean, le papier cuisson n'est pas nécessaire.

Tu as envie de cuisiner d'autres plats délicieux de #SharedKitchen?  
Dans ce cas, rends-nous visite sur notre site internet: [lovetoshare.ch](https://lovetoshare.ch)