

Tartes Strudel aux pommes



1h10 30 min 30 min 10 min 405

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des pommes

- 1 Eplucher les pommes à l'aide d'un économe.
- 2 Enlever le cœur les pommes à l'aide d'un vide-pomme.
- 3 Couper les pommes en deux à l'aide d'un couteau de chef et les détailler en tranches d'environ 3 à 4 mm. Réserver dans un saladier.
- 4 Pour éviter que les pommes ne s'oxydent et ne noircissent, presser le jus d'un demi-citron par dessus. Mélanger les pommes pour que le jus de citron nappe toutes les tranches.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Retirer la croûte du pain de mie à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Couper les tranches en morceaux et les mixer finement à l'aide d'un blender. Réserver.
- 3 Verser les noix dans le blender et les concasser.
- 4 Arroser les raisins secs avec le calvados. Les mettre à chauffer au micro-ondes pendant 30 sec à 1 min.
- 5 Préchauffer le four à 230°C (Th.7-8).

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le strudel

5 **Pomme(s)**
10 feuille(s) **Feuille de pâte filo**
80 g **Noix (cerneau)**
100 g **Raisins secs**
30 ml **Calvados**
2 tranche(s) **Pain de mie**
80 g **Beurre**
80 g **Sucre roux**
1 **Jus de citron**
5 g **Cannelle en poudre**

Ingrédient pour le dressage

50 g **Crème chantilly**

- 6 Récupérer les raisins et les laisser gonfler à température ambiante.
- 7 Pendant ce temps, faire chauffer du beurre dans une poêle et verser les miettes de pain de mie. Laisser griller quelques minutes.
- 8 Mettre les pommes dans un grand saladier. Ajouter les raisins secs puis mélanger.
- 9 Verser les noix concassées et mélanger à nouveau.
- 10 En même temps, surveiller que le pain ne brûle pas dans la poêle. Le mélanger à l'aide d'une spatule. Arrêter le feu en dessous de la poêle dès qu'elles sont légèrement dorées et les ajouter aux pommes.
- 11 Ajouter la cannelle aux pommes en dernier dans le saladier. Mélanger une nouvelle fois.
- 12 Verser les 3/4 du sucre dans les pommes. Réserver.

Étape 3

Préparation de la pâte phyllo

- 1 Prendre une feuille de pâte phyllo et l'étaler sur une surface plane.
- 2 Coller deux feuilles en quinconce. Beurrer à l'aide d'un pinceau de cuisine et saupoudrer les deux feuilles de sucre.
- 3 Reitérer l'opération 3 fois pour obtenir un feuilletage.
- 4 Une fois le feuilletage prêt, verser et répartir la farce aux pommes sur la pâte phyllo.
- 5 Laisser 5 cm de vide sur chaque côté. Rabattre les différentes bordures de manière à former un rouleau.
- 6 Beurrer le strudel de nouveau pour lui permettre de dorer à la cuisson.
- 7 Si la pâte phyllo est légèrement cassante, utiliser un pinceau légèrement humidifié pour recoller la pâte.
- 8 Saupoudrer le strudel de sucre puis réaliser 3 à 4 incisions sur le dessus pour permettre à la vapeur de s'échapper à la cuisson.
- 9 Enfourner le strudel à mi-hauteur et le laisser cuire pendant 20 à 25 min.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir le strudel du four.
- 2 Découper des portions à l'aide d'un couteau scie.
- 3 Décorer l'assiette avec une pincée de cannelle et de sucre glace. Ajouter une touche de crème fouettée. Servir tiède.