

Strudel au fromage de montagne

Ingrédients

Préparation: env. 50 min

Laisser reposer: env. 2 h

Cuisson : env. 40 min

Pour 4-6 personnes

film alimentaire
papier sulfurisé

Pâte:

250 g de farine

1 cc de sel

1 oeuf

env. 1 dl d'eau

25 g de beurre, fondu, refroidi

Farce:

250 g de pommes de terre

350 g de chou frisé

1 échalote, hachée

2 gousses d'ail, pressées

beurre pour faire revenir

poivre du moulin

250 g de fromage de montagne



Préparation

1 Pâte: mélanger la farine et le sel, former un puits. Battre l'oeuf avec l'eau et le beurre, verser dans le puits. Pétrir en une pâte lisse et souple. Envelopper de film alimentaire et laisser reposer 2 heures.

2 Farce: cuire les pommes de terre en robe des champs à l'eau salée. Laisser refroidir, peler et râper à la râpe à röstis.

3 Couper le chou en larges bandes, blanchir à l'eau bouillante. Bien égoutter. Faire revenir l'échalote et l'ail dans le beurre. Ajouter le chou, étuver brièvement, assaisonner. Laisser refroidir.

4 Râper le fromage de montagne à la râpe à röstis.

5 Abaisser la pâte en un rectangle d'env. 40x50 cm. Déposer sur un linge de cuisine fariné. Éventuellement étirer plus finement à la main.



6 Répartir la farce sur la partie inférieure du rectangle de pâte, en laissant une bordure de 3-4 cm. Replier les bords sur la farce. Rouler le strudel à l'aide du linge. Disposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.

7 Cuire env. 40 min au milieu du four préchauffé à 200 °C. Laisser reposer 5 min avant de couper en tranches.

Servir avec une sauce tomate et une salade mêlée.