

Strudel aux pommes

swissmilk



Pâte: mélanger la farine et le sel, former un puits. Battre l'œuf avec le lait et le beurre, verser dans le puits. Pétrir en une pâte lisse et souple. Laisser reposer 30 min sous un saladier.



Farce: mélanger les pommes, le jus et le zeste de citron, les raisins secs, le sucre vanillé, la cannelle et le rhum selon les goûts.



Badigeonner la pâte d'un peu de beurre et aplatir avec les paumes des mains. Passer le dos des mains sous la pâte et étirer délicatement. Poser la pâte sur un linge fariné. Continuer de l'étirer jusqu'à obtenir un rectangle très fin (on doit pouvoir lire à travers) d'env. 40×50 cm.



Badigeonner à nouveau d'un peu de beurre. Répartir la semoule puis la farce sur une moitié de pâte en ménageant une bordure d'env. 1,5 cm de large. Replier les bords vers l'intérieur.



Rouler à l'aide du linge, disposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé.



Badigeonner de beurre. Cuire 35–40 min au milieu du four préchauffé. Badigeonner de temps à autre du beurre restant. Laisser refroidir légèrement et saupoudrer de sucre glace.