

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.



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



Aplatir la pâte avec les paumes des mains. Abaisser la pâte le plus finement possible sur un peu de farine en la décollant régulièrement du plan de travail. Lorsqu'il n'est plus possible de l'abaisser au rouleau, utiliser le dos de la main: 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. 45×60 cm.



Badigeonner la pâte d'un peu de beurre. Répartir la semoule/chape-lure/les noisettes puis la garniture sur une moitié de pâte en ménag-geant une bordure d'env. 1,5 cm de large. Replier les petits bords sur la garniture.



Rouler à l'aide du linge en partant d'un long côté, poser directement sur la plaque chemisée de papier sulfurisé. Badigeonner de beurre.



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