



STRUDEL AUX POMMES FAIREBEL

INGRÉDIENTS (pour 4 portions)

- ❑ 250 g de farine
- ❑ 1 cuiller à café d'huile
- ❑ 1 cuiller à café de vinaigre
- ❑ 1 pincée de sel
- ❑ 1 œuf
- ❑ 125 ml d'eau

POUR LA FARCE

- ❑ 100 g de beurre Fairebel
- ❑ 50 g de noix râpées
- ❑ 50 g de raisins secs
- ❑ 4 pommes Fairebel
- ❑ 100 g de sucre
- ❑ 3 cuillers à soupe de cannelle

Pour la pâte, tamiser la farine sur une planche à pâtisserie. Placer l'huile, le vinaigre, le sel et l'œuf au centre de la farine et verser progressivement de l'eau tiède.

Travailler la masse avec les mains de façon à obtenir une pâte extrêmement lisse.

Enduire la pâte d'huile, la couvrir dans un plat préchauffé et laisser lever au moins 30 minutes.

Disposer un grand linge en coton sur une table et le parsemer d'une fine couche de farine. Placer la pâte à strudel au centre de la table, l'étaler et l'étirer délicatement avec les mains jusqu'à ce qu'elle soit fine et transparente.

Pour la farce, éplucher les pommes Fairebel, les évider, puis les couper en lamelles et les mélanger aux noix. Laver ensuite les raisins secs. Laisser fondre le beurre Fairebel.

Disposer les pommes Fairebel sur la pâte à strudel préalablement étirée. Parsemer de sucre, de cannelle et de raisins secs. Remonter les bords de la pâte et rabattre le tiers restant. Badi-geonner la pâte à strudel de beurre Fairebel et rouler le strudel sans serrer.

Enfin, placer le strudel aux pommes sur une plaque de four graissée et cuire à 180-200 °C pendant 30-40 minutes.

Vous pouvez servir le strudel aux pommes avec une boule de glace à la vanille. Absolument délicieux !

