

Strudel autrichien aux pommes et aux noix

Ingrédients (pour 8 personnes) :

Pour la pâte à strudel

- 250 g farine,
- 2 jaunes d'œuf (le deuxième sert à dorer le Strudel),
- 1/8 l d'eau chaude,
- 3 c. à s. d'huile.
- 1 c. à s. de lait.

Pour la garniture

- 1 kg de pommes (800 g une fois épluchées),
- 100 g de raisins secs trempés dans du rhum ou de l'Armagnac,
- 100 g de sucre de canne,
- 100 g de noix grossièrement hachées,
- 50 g de poudre de noisette (ou, moins gourmand, de chapelure),
- 3 spéculoos émiettés (facultatif),
- 2 cuillères à café de cannelle,
- 30 g de beurre coupé en petits morceaux.

Préparation : 1 h. Cuisson : 45 min.

La pâte à strudel

Mettre la farine dans un saladier, creuser un puits. Y ajouter un jaune d'œuf, l'huile et l'eau. Travailler la pâte pour former une boule, puis terminer de la pétrir sur le plan de travail enfariné, jusqu'à obtenir une boule lisse qui ne colle plus. Poser le saladier à l'envers sur la pâte et laisser reposer 30 minutes à température ambiante. Pendant ce temps, préparer la garniture.

Après ce temps de repos, préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

Placer un torchon humide sur le plan de travail, un sec par-dessus. Enfariner sans excès. Abaisser la pâte sur le torchon, l'étirer avec les mains sans la déchirer. On obtient un rectangle de 50x60 cm environ. L'abaisse devient transparente, on doit pouvoir lire le journal à travers la pâte.

L'enduire de blanc d'œuf ou de beurre fondu pour qu'elle reste souple.

La garniture

Pendant que la pâte repose, peler, épépiner les pommes et les couper en dés. Dans une jatte, les mélanger délicatement à tous les autres ingrédients.

Étaler la farce sur la pâte abaissée, en laissant une bordure de 2 cm tout autour.

Enrouler la pâte (comme pour un biscuit roulé) en soulevant le torchon. Placer le Strudel sur la plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé. Dorer légèrement à l'œuf, battu avec un peu de lait pour le délayer.

Enfourner pour 45 minutes environ: les pommes doivent être cuites à cœur, la pâte doit être dorée mais rester souple. Saupoudrer d'un mélange de cannelle et de sucre glace, et déguster tiède, seul ou accompagné d'une boule de glace à la vanille.

Remarques : Pour les cas d'urgence ou les coups de flemme, quelques épaisseurs de pâte filo remplaceront très bien la pâte à strudel. Éviter les pâtes brisées et feuilletées, trop épaisses : la croûte serait dure. On peut remplacer tout ou partie du sucre par du miel.