



Apfelstrudel



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

Pour la pâte :

80 ml d'eau (tiède)
1 1/2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
1/2 cuillerée à thé jus de citron
1/8 cuillerée à thé sel
145 grammes de farine

Pour la garniture :

40 grammes de beurre
80 grammes de chapelure
65 grammes de sucre cristallisé
1/2 cuillerée à thé cannelle en poudre
50 grammes de raisins
3 cuillères à soupe d'eau (tiède)
900 grammes pommes (acidulées sucrées - p. ex. Granny Smith)
1 cuillère à soupe de jus de citron
2 cuillères à soupe de beurre (fondu)
de sucre impalpable
4 bulbes de glace vanille

Méthode de préparation



- 1.** Préparez d'abord la pâte : dans un grand récipient, mélangez l'eau et 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide, le jus de citron et le sel. Ajoutez la moitié de la farine et mélangez à la cuillère. Remuez pendant 1 minute (c'est ainsi que l'on obtient le gluten). Ajoutez ensuite le reste de la farine (réservez-en 1 cuillère à soupe) et continuez à mélanger. Retrousssez-vous les manches. Pétrissez la pâte pendant 10 minutes (dans le récipient ou sur un plan de travail). La pâte doit être humide, mais non collante. Si elle est collante, ajoutez un peu de farine. Pétrissez, étirez et repliez la pâte pendant quelques minutes de plus. Formez une boule bien lisse. Badigeonnez-la du reste de l'huile. Couvrez le récipient de film alimentaire et laissez reposer pendant 1 heure à température ambiante. Étalez la pâte au rouleau à pâtisserie sur un plan de travail légèrement fariné. Lorsqu'elle a atteint un diamètre de $\pm$ 30 cm, retournez plusieurs fois la pâte d'un quart de tour, tout en l'étirant. Continuez jusqu'à l'obtention d'un grand rectangle très fin. Il doit être translucide.
- 2.** Préparez la farce : laissez fondre la moitié du beurre dans une poêle et ajoutez la chapelure. Continuez à remuer pour bien faire dorer le tout. Versez le mélange dans un récipient et laissez refroidir. Ajoutez le sucre et la cannelle en poudre. Laissez fondre l'autre moitié et réservez.
- 3.** Faites gonfler les raisins secs dans de l'eau tiède pendant 10 minutes.
- 4.** Épluchez les pommes, coupez-les en quartiers et retirez le trognon. Coupez chaque quartier en fines tranches et aspergez-les de jus de citron. Ajoutez les raisins secs égouttés et mélangez bien.
- 5.** Badigeonnez la moitié de la pâte avec la moitié du beurre fondu. Sur l'autre moitié, répartissez le mélange de chapelure (jusqu'à 2,5 cm du bord). Disposez les pommes sur celle-ci. Repliez le bord au-dessus et en dessous de la farce aux pommes. Enroulez ensuite la pâte en forme de boudin. Disposez-le sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez-le avec le reste du beurre fondu. Faites cuire pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 6.** Laissez refroidir un peu. Coupez-le en rondelles. Saupoudrez-les de sucre glace et accompagnez-les de glace vanille.