

STRUDEL A MODO MIO

(Strüdel à ma façon)

@chefzanoni_simone

« Laissez moi vous dévoiler un dessert qui a bercé toute mon enfance, moi qui suis né à la montagne et qui dit montagne dit forcément STRUDEL, facile et efficace en toutes circonstances... ».

6 personnes.

Un strüdel de 30 cm de long.

Ingrédients :

- Un rectangle de pâte feuilletée « pur beurre » de 3 mm d'épaisseur environ.

Pour la garniture :

- 5 pommes Pink Lady.
- 1 citron jaune bio ou non traité.
- 3 cuillères à soupe de miel.
- 2 cuillères à soupe de cassonade.
- 50 g de pignons de pain.
- 100 g de raisins secs blonds.
- 2 gousses de vanille déjà utilisées.
- Une branche de basilic.
- Une pincée de cannelle.
- Une pincée de baies de coriandre concassées au mortier.
- De l'huile d'olive.
- Du sel.



Pour les finitions :

- 1 jaune d'oeuf mélangé avec 1 cuillère à soupe d'eau.
- De la cassonade.

Facultatif : - 100 g d'écorce d'orange confite coupée en petits dés.

- Du rhum (ou un autre alcool selon votre goût).

Préparation :

1/. Eplucher quatre pommes, les couper en quartiers en éliminant le trognon puis les détailler en gros dés. Réserver les épluchures.

2/. Débarrasser les dés de pomme dans un récipient adapté puis ajouter les gousses de vanille utilisées, la cannelle et réserver.

Mot du chef : « c'est une recette un peu particulière mais on aime bien les choses particulières. Sauf la Carbonara ! On fait pas de conneries, on la fait comme il faut ! »

3/. Faire chauffer de l'huile d'olive et le miel dans une poêle anti adhésive.

5/. Cuire les pommes dans cette poêle à feu vif pendant quatre à cinq minutes en ajoutant une pincée de sel.

4/. Couper les épluchures des pommes en petits morceaux.

5/. Couper la moitié du citron avec la peau en petits morceaux en prenant soin de retirer les pépins.

6/. Mélanger les morceaux d'épluchures de pomme et les dés de citron et réserver.

7/. Dans une autre poêle réaliser un caramel à sec avec la cassonade.

8/. En fin de cuisson, ajouter aux pommes les pignons de pin, les raisins secs blonds et les dés d'écorce d'orange confite puis mélanger.

Débarrasser dans un récipient et laisser refroidir.



Préchauffer le four à 200°C.

9/. Dans la poêle contenant le caramel de cassonade, ajouter les morceaux d'épluchures de pomme et les dés de citron. Faire revenir une minute puis ajouter le jus d'1/2 citron et du rhum selon votre goût.

Laisser l'alcool s'évaporer puis continuer la cuisson à couvert pendant quatre à cinq minutes. Si nécessaire ajouter un peu d'eau en cours de cuisson.

10/. Disposer le rectangle de pâte feuilletée sur le plan de travail.

11/. Ajouter le mélange d'épluchures de pommes et de dés de citron aux pommes précédemment cuites et mélanger. Laisser encore refroidir.

12/. Couper la dernière pomme en très fines tranches à l'aide d'une mandoline et les disposer au centre de la pâte feuilletée.

13/. Disposer le mélange précédemment préparé et refroidi sur ces tranches de pomme.

14/. Ciseler du basilic et du romarin et ajouter sur le mélange. Ajouter également des baies de coriandre concassées.

15/. Replier la pâte de chaque côté dans le sens de la longueur afin de fermer le strudel en badigeonnant de jaune d'oeuf mélangé avec un peu d'eau sur la partie de jonction assurant la fermeture.

16/. Retourner ensuite le strudel et le poser sur une feuille de papier cuisson simplement disposée sur une grille du four.

17/. Fermer correctement les extrémités du strudel en utilisant encore du jaune d'oeuf puis dorer toute la surface.

18/. Réaliser des décorations selon votre goût avec des chutes de pâte feuilletée, en vous aidant d'un emporte pièce si nécessaire.

Dorer les décorations ajoutées et parsemer le strudel de cassonade et d'un peu de baies de coriandre concassées.

19/. Laisser reposer le strudel au réfrigérateur pendant 15 à 20 minutes avant de le cuire.

20/. Une fois le temps de repos au froid écoulé, enfourner à 200°C pendant 10 minutes puis baisser à 180°C et cuire encore 25 à 30 minutes.