



La légende dit que c'est la reine Marie-Antoinette d'Autriche qui aurait importé le strudel en France

Cuisine d'Europe de l'Est

## Recette du strudel

Par Annabelle Schachmes – janvier 2016

### Ingrédients

- 4 pommes Pink Lady
- 50g de raisins secs (environ)
- une fiole de cidre de neige
  - sirop d'érable
  - noix
- 1 cuillère 1/2 à café de cannelle (environ)
  - sucre glace
  - beurre ou margarine
  - pâte filo

### Recette

- Faire macérer les raisins secs dans le cidre de neige
- Pendant ce temps, éplucher et couper les pommes en gros morceaux
  - Concasser grossièrement les noix
- Mélanger les pommes, les noix et les raisins secs (avec le cidre de neige)
  - Ajouter la cannelle et le sirop d'érable puis bien mélanger
- Mettre le tout à cuire dans une casserole pendant 20-25 minutes en remuant de temps en temps
  - Pendant ce temps, préparer les feuilles de pâte filo
    - Etaler une première feuille de pâte filo
    - A l'aide d'un pinceau, étalé du beurre/margarine sur toute la surface de la feuille
    - Puis la saupoudrer de sucre glace

- Recouvrir le tout avec une nouvelle feuille de pâte filo puis recommencer (beurre/margarine, sucre glace)
- Recouvrir le tout avec une troisième feuille de pâte filo et la badigeonner de beurre/margarine seulement
- Une fois le mélange pomme-raisins-noix-cannelle bien compoté, venir le déposer en une bande sur le haut de la pâte filo (en laissant quand même un espace à droite, à gauche et en haut pour pouvoir replier les bords)
  - Plier les bords droit, gauche et haut, puis rouler le tout jusqu'en bas
- Poser le rouleau dans un plat sur une feuille de cuisson et bien beurrer le strudel dessus et sur les côtés
  - Mettre au four environ 20-25 minutes à 180 °C
  - Déguster tiède