

Recette « Apfelstrudel »



Ingrédients

	Sucre
	Pâte à filo 4-5 feuilles
	100g de beurre
	1 œuf
	Pommes et poires

Matériel

	Planche à couper
	Pinceau
	Couteau
	Eplucheur
	Plaque/Grille à four
	Papier cuisson
	Poêle
	Casserole

1ère étape « la préparation »

Coupez un morceau de beurre (+/-50g) grossièrement en cubes puis faites fondre le beurre doucement
Une fois fondue, mettez-le à côté pour plus tard.

2ième étape « la préparation de la garniture de l' Apfelstrudel »

Lavez, pelez, évidez les fruits puis coupez-les en petits cubes
Faites fondre le reste du beurre dans une poêle, puis faites revenir doucement les fruits dans le beurre, pendant 5 minutes en remuant régulièrement.
Ajoutez le sucre et poursuivez la cuisson pour encore 5 minutes en remuant régulièrement, jusqu' à ce que les fruits commencent à caraméliser
Coupez le feu et laissez refroidir

3ième étape « le montage de l' Apfelstrudel »

Préchauffez votre four à 200° C
Déroulez votre pâte à filo

*Puis badigeonnez avec le beurre fondue (1ère étape) et ajoutez du sucre
Répétez la procédure 4-5 fois*

*Déposez le mélange de fruits au centre de votre pâte, sur toute la largeur
Rabattez le premier bord sur les fruits et serrez au maximum*

*Badigeonnez de jaune d'œuf avec un pinceau dessous, cela aide à coller la
pâte*

Puis rabattez le second bord par-dessus

*Soudez les bords de manière à bien enfermer les fruits comme dans un
chausson puis badigeonnez le chausson et mettez à la fin du sucre au-dessus*

4ième étape « la cuisson de l' Apfelstrudel »

*Déposez votre chausson sur une plaque de cuisson recouverte d' une feuille
de papier cuisson, puis enfournez pour 15 à 20 minutes. Surveillez la
cuisson, chaque four est différent et cuit plus ou moins vite
Votre Apfelstrudel doit avoir une jolie couleur dorée.*

*A la sortie du four, patientez quelques minutes avant de le manipuler,
déposez-l ' enfin sur une grille jusqu' à complet refroidissement
Une fois à température ambiante vous pouvez le dégustez*



Bonne dégustation