

Strudel aux pommes



Ingrédients pour 4 personnes

1	abaisse de pâte feuilletée
4-5	grandes pommes à cuire
100 gr.	noisettes moulues
150 gr.	raisins secs
1 Becher	crème fraîche
½ TL	cannelle en poudre
4-5 EL	sucres suivant la douceur des pommes!!
env. 200gr	fraises ou autre fruits de saison
1	jaune d'œuf
	citron, vermicelles aux chocolats, glace vanille


Mise en place

1. Laver les fraises et les mixer éventuellement sucré le tout, ajouter un peu de cognac (rhum au choix..).
2. Râper les pommes avec la râpe à rösti, les mettre dans un saladier avec la cannelle, sucre et le raisin puis le jus de citron et bien mélanger.
3. Dérouler la pâte feuilletée et introduire au milieu les noisettes moulues, ajouter les pommes et la crème fraîche sur la pâte.
Très important: à la fin de l'exercice il doit y avoir assez de pâte pour pouvoir bien fermer le strudel.
4. Bien badigeonner le strudel avec un jaune d'œuf.

Préparation sur le barbecue

Cuire à température basse (env. 200°) entre 30-40 minutes.

Pour le gril à gaz sphérique

Entonnoir	position normale 
Couvercle	fermé
Accessoire nécessaire	grille, plaque à pizza
Préchauffage	10 minutes avec flamme maximale 