Strudel aux pommes à la sauce vanille

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	35 min
Portions	12
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Strudel aux pommes

600 g pommes, Granny Smith

80 g de raisins sultanines

80 g de noisettes, moulues

60 g de sucre

1 cc de cannelle, moulue

1 citron

Eplucher et évider les pommes, puis les couper en rondelles de 2 mm d'épaisseur. Râper le zeste du citron et presser le jus.

Mélanger les raisins sultanines, la moitié des noisettes moulues, le sucre, la cannelle, le zeste de citron et, selon le goût, le jus de citron. Bien remuer tous les ingrédients.

100 g de beurre

4 feuilles de pâte à strudel, env. 39 × 36 cm

Faire chauffer légèrement le beurre pour qu'il soit facile à étaler.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 180 °C avec Air chaud + vapeur

Disposer une feuille de pâte à strudel sur la plan de travail et la badigeonner de beurre. Saupoudrer 1 cc de noisettes par-dessus. Superposer les feuilles de pâte à strudel les unes sur les autres en répétant cette étape.

Verser le mélange aux pommes sur la moitié inférieure des feuilles de pâte à strudel empilées en laissant de chaque côté 10 cm de libre.

Enrouler le strudel et replier les extrémités sous le gâteau. Disposer sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé. Enfourner la plaque dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud + vapeur 180 °C pendant 35 min

Sauce vanille

500 ml de lait

70 g de sucre

1 gousse de vanille

1 cs de fécule

1 œuf

Sucre glace, pour saupoudrer

Mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition tout en remuant. Laisser mijoter la sauce jusqu'à obtention d'une consistance visqueuse.

Servir la sauce encore chaude sur le strudel.

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019