

# Strudel aux pommes et fruits rouges sur fond de crème d'amande *par Cecilecooks*



Réalisation : à étaler sur une journée si l'on fait la pâte feuilletée soi-même

Repos : minimum 30-60 minutes (entre chaque tour), 20 minutes (après avoir étalé la pâte feuilletée), 20 minutes (après avoir étalé détailler en cercle la pâte feuilletée)

Cuisson : environ 40 minutes

Quantité : un strudel pour 6-8 personnes

## **Rétroplanning : facultatif !**

- on peut réaliser la pâte feuilletée la veille ou l'avant-veille.
- on peut réaliser la crème d'amande la veille.
- on peut réaliser tout faire le même jour ou même le congeler cru.

## **Ingrédients :**

### Pour la pâte feuilletée

une pâte feuilletée toute prête

OU

### *Beurre farine*

250 gr de beurre

100 gr de farine

### *Pâte simple*

100 gr d'eau froide

235 gr de farine T55

12 gr de sel fin

77 gr de beurre fondu froid

### Pour la crème d'amande

30 gr de beurre

30 gr de sucre Muscovado (ou sucre semoule)

30 gr de poudre d'amandes

30 gr d'oeuf (la moitié d'un gros oeuf)

2 c. à soupe de crème liquide

### Pour les fruits

2 à 3 pommes ET 3 poignées de fruits rouges (surgelés ou frais)

2 noisettes de beurre

1 c. à soupe de sucre

### Pour les finitions

dorure : œuf battu + 1 c. à soupe de lait

du sirop à 30°C : 30 gr d'eau et 30 gr de sucre

## Procédé :

### La pâte feuilletée

*Si vous êtes novices et que vous souhaitez faire votre propre pâte feuilletée inversée, pour les détails étapes par étapes, c'est [ici-clic](#).*

1 - Sinon, il faudra - après avoir laissé reposer au réfrigérateur le beurre farine et la pâte simple - réaliser 5 tours simples OU 2 tours portefeuille et 1 tour simple (en respectant bien des temps de repos de minimum 1/2h entre chaque tour).

2 – Quand la pâte est prête (repos de 30 minutes minimum après le 5ème tour), l'étaler sur une épaisseur de 3 mm environ, et de manière à pouvoir obtenir un grand rectangle d'environ 20 cm par 30 cm. Placer la pâte au réfrigérateur pour environ 20 minutes.

**Attention** : la pâte peut être plus ou moins élastique, vous le sentirez si quand vous avez du mal à l'étaler et qu'elle se rétracte. Pour pallier à cela, il suffit de remettre la pâte au réfrigérateur pour que la pâte refroidisse et se reprenne. On peut par exemple étaler la pâte en deux fois.

### La crème d'amande

3 – En attendant, réaliser la crème d'amande. Faire un beurre pommade avec le 6: on doit obtenir une texture type « crème Nivea ».

4 – Crémer le beurre avec le sucre : mélanger les deux ingrédients au fouet ou à la spatule pour rendre le mélange homogène et crémeux. Veiller à ne pas trop fouetter le mélange pour ne pas incorporer trop d'air.

5 – Ajouter l'œuf (réserver l'autre moitié pour la dorure) et mélanger. Ajouter la poudre d'amande et mélanger. Ajouter la crème liquide et mélanger. Réserver à température ambiante.

**Attention** : si vous utilisez la crème d'amande bien plus tard dans la journée ou le lendemain, la filmer au contact et conserver au réfrigérateur. Avant de l'utiliser, pensez à la sortir bien 30 à 60 minutes à l'avance pour qu'elle s'assouplisse à nouveau.

### Les fruits

6 - Laver, éplucher et couper les pommes en gros dés. Les placer dans une poêle avec deux noisettes de beurre et 1 grosse cuillère à soupe de sucre. Faire revenir les pommes à feu doux pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce qu'elles soient très fondante. Ajouter à ce moment là les fruits rouges si ils sont surgelés (s'ils sont frais, les utiliser plus tard). Mélanger et continuer la cuisson à feu doux pendant encore 5 minutes, juste pour que les fruits dégèlent et perdent leur eau. Réserver à température ambiante.

### La pâte feuilletée (suite)

7 - Préchauffer le four à 170-180°C en chaleur tournante.

8 - Sortir la pâte étalée du réfrigérateur, la placer sur une feuille de papier cuisson posée sur une plaque allant au four. Placer alors au centre de la pâte la crème d'amande (à la poche à douille ou à défaut avec une cuillère à soupe), sans en mettre sur la bordure haute et basse, et étaler pour la répartir de manière homogène. Répartir les fruits cuits sur la crème d'amande.

**Attention** : si les fruits ont vraiment rendu beaucoup de jus, veillez à ne pas le verser sur la pâte feuilletée.

9 – Refermer un premier côté de la pâte sur la garniture. Mouiller très légèrement la pâte avec de l'eau. Rabattre alors l'autre côté de la pâte sur le premier côté de pâte. Appuyer délicatement pour bien souder la pâte feuilletée. Coller également à l'eau les deux extrémités (hautes et basses) du strudel, puis les rabattre dessous. Veiller à bien chasser l'air vers l'extérieur en même-temps que l'on "referme" le strudel.

10 – Dorer le strudel, puis l'inciser pour réaliser des entailles sur toute la longueur.

**Attention** : vous pouvez saupoudrer le strudel de sucre semoule, d'amandes hachées ou effilées, du pralin avant la cuisson pour encore plus de croustillants.



### Le sirop

11 - Dans une casserole, mélanger l'eau et le sucre semoule. Porter à ébullition. Maintenir l'ébullition 30 secondes, puis retirer la casserole du feu et réserver le sirop à température ambiante.

12 - Lorsque le strudel est cuit (il doit être joliment doré et il faut également vérifier la cuisson du dessous du strudel qui doit être doré et croustillant également !), le sortir du four et répartir au pinceau un peu du sirop refroidi.

**Attention** : si vous avez mis des amandes/pralins ou autres, ne mettez pas de sirop mais éventuellement du sucre glace quand le strudel est froid !



### Coup de fouet

- bien sûr vous pouvez changer les fruits pour ceux que vous avez et appréciez.
- vous pouvez également ajouter des raisins réhydratés, des cranberries ; des noix, amandes ou noisettes entières ; un petit peu de rhum ou un autre alcool.
- si vous cherchez d'autres recettes *feuilletées* sur le blog, c'est [ici-clic](#).