



Strudel feuilleté aux pommes

27/03/2018 à 12h13

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 25 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 400 g de pâte feuilletée
- 20 g de beurre mou
- 20 g de chapelure

Pour la farce :

- 4 pommes golden
- 100 g de sucre semoule
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 50 g d'amandes en poudre
- 50 g de raisins secs blonds
- un zeste de citron

Préparation :

- Faites tremper les raisins dans de l'eau tiède 10 min ;
- Pelez les pommes, coupez-les en tranche d'1/2 cm d'épaisseur ;
- Mettez-les dans une terrine ;
- Ajoutez le sucre, la cannelle, le zeste de citron, la poudre d'amandes, les raisins secs égouttés, mélangez le tout ;
- Etalez la pâte le plus finement possible, posez-la sur un torchon ;
- Badigeonnez de beurre sur toute la surface et saupoudrez de chapelure ;
- Etalez la pâte à 3 cm du bord et sur 6 cm de large sur toute la largeur de la pâte ;
- Déposez-y la farce ;
- Soulevez le torchon de manière à ce que la pâte s'enroule autour de la farce ;
- Beurrez le dessus et mettez au four 25 à 30 mn ;
- Servez tiède ;
- Décorez avec du sucre glace.