



Desserts

## **Strudel aux pommes**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

500 grammes de pommes  
2 cuillères à café de jus de citron  
150 grammes de sucre  
2 cuillères à soupe calvados  
2 cuillères à soupe de rhum  
30 grammes de chapelure  
50 grammes de raisins  
1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi  
50 grammes de beurre (fondu)  
sucre en poudre

### **Méthode de préparation**

Epluchez les pommes, enlevez le trognon et coupez-les en dés. Mettez-les ensemble dans un plat avec le jus de citron, 100 g de sucre, le calvados, le rhum, les raisins secs et la chapelure. Mélangez bien et laissez imprégner pendant ½ heure. Roulez la pâte et faites un carré de 40 cm de côté. Badigeonnez-le avec du beurre fondu et saupoudrez dessus 50 g de sucre.

Répartissez les pommes marinées sur la pâte. Laissez libre un bord de 5 cm. Roulez le strudel et appuyez bien sur les extrémités pour les fermer. Déposez-le sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé et brossez le dessus avec du beurre fondu. Cuisez-le ensuite 20 minutes dans un four préchauffé à 200°. Faites refroidir quelques minutes, coupez en morceaux et saupoudrez de sucre en poudre.

