

Tartes

Strudel de pommes et crème fouettée à la vanille



1h25 50 min 15 min 20 min 484

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Verser dans un saladier la farine, l'huile de tournesol, l'œuf et le sel.
- 2 Mélanger tous ces éléments avec une seule main.
- 3 Une fois le mélange bien homogène, commencer à ajouter l'eau tiède.
- 4 Attention, l'eau utilisée pour réaliser la pâte doit être tiède et elle doit être ajoutée petit à petit pour ajuster au mieux les quantités.
- 5 Le but est d'obtenir une pâte douce, souple, lisse et homogène qui ne doit plus coller aux parois du saladier.
- 6 Réunir la pâte en boule au fond du saladier et verser dessus quelques gouttes d'huile.
- 7 Couvrir le saladier avec un torchon en prenant soin de ne pas le mettre au contact de la pâte. Laisser reposer à température ambiante pendant une vingtaine de minutes.

Étape 2

Préparation de la garniture

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte à strudel

250 g **Farine**
2 cl **Huile de tournesol**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 pincée(s) **Sel**
25 cl **Eau**

Ingrédients pour les pommes

4 **Pomme(s)**
1 c. à café **Cannelle en poudre**
4 pincée(s) **Sucre semoule**
25 g **Beurre**
20 g **Raisins secs**
10 cl **Rhum**

Ingrédients pour la chapelure

100 g **Chapelure**

- 1 Laver et éplucher les pommes.
- 2 Les découper en quartiers puis, à l'aide du couteau éminceur, retirer la partie du trognon.
- 3 Émincer les pommes en fines lamelles.
- 4 Les débarrasser dans un saladier et les laisser à l'air libre pour qu'elles noircissent légèrement.
- 5 Cela va apporter un goût plus "rustique" à ce dessert traditionnel.
- 6 Verser les raisins dans un saladier et les couvrir de rhum à hauteur.
- 7 Pendant ce temps, mettre une poêle à chauffer et ajouter une noisette de beurre.
- 8 Lorsque le beurre est bien mousseux, faire revenir la chapelure de pain ainsi que la poudre de noix.
- 9 Laisser légèrement torrifier jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur brune.
- 10 Couper le feu et réserver la préparation à température ambiante.
- 11 Faire fondre le beurre.
- 12 Verser le beurre fondu sur les pommes noircies, puis ajouter la cannelle et le sucre.
- 13 Egoutter les raisins et les ajouter aux pommes.
- 14 Bien mélanger le tout pour que toutes les lamelles de pommes soient imprégnées. Réserver à température ambiante.

100 g **Noix en poudre**
25 g **Beurre**

Ingrédients pour la crème fouettée vanille

25 cl **Crème liquide (fleurette)**
50 g **Sucre glace**
0.5 unité(s) entière(s)
Gousse(s) de vanille

Étape 3

Montage du strudel

- 1 Mettre le four à préchauffer à 200°C (Th.6-7).
- 2 Étaler la pâte au rouleau à pâtisserie le plus finement possible.
- 3 Si besoin, fleurir légèrement le plan de travail ainsi que le rouleau avec un peu de farine pour que la pâte n'accroche pas.
- 4 Prendre un torchon et le passer sous l'eau froide.
- 5 L'essorer au maximum pour qu'il reste humide et l'étaler sur le plan de travail.
- 6 Poser la pâte dessus, la tirer de chaque côté pour l'étendre afin qu'elle prenne plus ou moins l'épaisseur d'une feuille de papier.
- 7 Il faut obtenir une sorte de long rectangle.
- 8 Déposer sur un côté une couche de mélange de poudre de noix et de chapelure torrifiée sur 12 cm de long et 6 cm de large environ.
- 9 Ajouter dessus le mélange de lamelles de pommes et verser le reste de chapelure et de poudre de noix.
- 10 Faire fondre le beurre. Lustrer au pinceau l'intérieur de la pâte c'est à dire la partie qui est vers soi.
- 11 Rouler la pâte sur elle-même en s'aidant du torchon humide afin d'emprisonner la garniture, refermer les bords en rabattant la pâte.

- 12 Placer le strudel sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé en plaçant la fermeture en dessous, c'est-à-dire contre la plaque.
- 13 Lustrer le dessus de beurre fondu, enfourner pendant environ 15 minutes.
- 14 C'est principalement la coloration qui va déterminer le temps de cuisson. Il est donc important de regarder régulièrement, le strudel est cuit lorsqu'il est bien doré.

Étape 4

Réalisation de la crème chantilly

- 1 Dans la cuve d'un batteur, verser la crème liquide bien froide. Commencer à fouetter à vitesse moyenne.
- 2 Il est possible d'utiliser un fouet électrique à main ou un fouet manuel.
- 3 A l'aide du couteau d'office, fendre la gousse de vanille, gratter l'intérieur afin de récupérer les graines.
- 4 Les ajouter dans la cuve avec la crème en train de monter.
- 5 Lorsque la crème commence à épaissir et que les marques du fouet commencent à se former, verser le sucre glace et accélérer la vitesse pour finir de monter la crème.
- 6 Une fois bien ferme, la débarrasser dans un saladier.
- 7 La filmer et la réserver au réfrigérateur.
- 8 Pour faciliter la réalisation des quenelles au moment du dressage, ajouter à la crème un peu de gélatine ou un stabilisateur pour chantilly.
- 9 En fin de cuisson du strudel, le sortir et le laisser refroidir un peu.

Étape 5

Dressage

- 1 Tailler de larges bandes suivant la taille des portions souhaitées et les dresser sur assiettes.
- 2 Sortir le saladier de crème fouettée du réfrigérateur et retirer le film.
- 3 A l'aide d'une cuillère à soupe passée sous l'eau tiède, réaliser des quenelles et les poser à côté des strudels.
- 4 Déguster tiède.