Apfelstrudel - Strudel aux pommes

Source : https://www.jujube-en-cuisine.fr/apfelstrudel-strudel-aux-pommes/
Nbre de parts: 6 à 8
Prep: 40 min
Cook: 25 min

Recettes végétariennes

Par : JuJuBe

Ingrédients :

- 50 g de raisins secs
- 1 c. à soupe de rhum
- 1 thé tiède
- 50g d'amandes effilées (+ quelques unes pour la déco)
- 2 c. à café de sirop d'érable (ou sirop de pomme)
- 4 belles pommes
- 2 c. à soupe de sucre en poudre
- 50 g de beurre
- vanille en poudre
- 1/2 c. à café de mélange 4 épices (cannelle, clou de girofle, gingembre, muscade)
- 1 pâte feuilletée (rectangle de préférence)
- 1 jaune d'oeuf

Préparation de la garniture de l'apfelstrudel

Mettez les **raisins secs** à infuser dans le thé tiède avec le rhum pendant au moins une heure. Vous pouvez aussi les faire infuser directement dans le rhum sans le thé si vous aimez beaucoup ça.

Grillez les **amandes effilées** dans une poêle à sec, en remuant régulièrement jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Faites les refroidir dans une assiette par exemple (si vous les laissez dans la poêle chaude, elle vont continuer de griller). Attention, ne vous brulez pas, les amandes chaudes, le sont vraiment beaucoup, et le reste longtemps.

Lavez, pelez, évidez les **pommes**. Coupez-les en petits cubes ou fines tranches*.

Faites fondre le **beurre** dans une sauteuse, puis faites revenir doucement les pommes dans le beurre, pendant 5 minutes en remuant régulièrement.

Ajoutez le **sirop d'érable** (ou sirop de pomme), le **sucre en poudre**, la **vanille** (la pointe d'un couteau) et les **épices** et poursuivez la cuisson pour encore 5 minutes en remuant régulièrement, jusqu'à ce que les pommes commencent à caraméliser.
Coupez le feu et laissez refroidir.

Une fois le mélange refroidit, ajoutez les **amandes effilées grillées**, et les **raisins égouttés**.

Montage de l'apfelstrudel

Préchauffez votre four à 200°C.

Déroulez votre pâte feuilletée.
Si elle est carrée, c'est parfait. Si elle est ronde, donnez quelques coups de rouleau à pâtisserie, sans trop insister non plus, de manière à ce qu'elle ressemble le plus possible a un carré. Vous obtiendrez un grand ovale, dans ce cas taillez les bords au couteau (sans trop perdre de pâte, tant pis si ce n'est pas un carré parfait).

Déposez le mélange de pommes au centre de votre pâte, sur toute la largeur (imaginez que votre pâte soit découpée en trois parties, répartissiez les pommes sur le tiers central), vous obtenez ainsi une bande de pommes avec 2 grands bords de pâte.
Rabattez le premier bord sur les pommes, puis le second bord par dessus (comme un portefeuille).

Soudez les bords de manière à bien enfermer les pommes, comme dans un chausson, puis faites des entailles tout le long de la pâte à l'aide d'un grand couteau bien aiguisé.
Cela permet à la vapeur de s'échapper et de ne pas détruire votre chausson. De plus c'est très joli, et cela permet également de préparer les futures parts ! J'ai en effet couper des parts de mon strudel en suivant les entailles que j'avais faites, c'est bien pratique ! :-)

Badigeonnez de jaune d'œuf battu avec un pinceau, et parsemez d'amande effilées.

Cuisson de l'apfelstrudel

Déposez votre chausson sur une plaque de cuisson recouverte d’une feuille de papier cuisson, puis enfournez pour 20 à 25 minutes. Surveillez la cuisson, chaque four est différent et cuit plus ou moins vite…
Votre apfelstrudel doit avoir une jolie couleur dorée.

A la sortie du four, patientez quelques minutes avant de le manipuler, déposez-le enfin sur une grille jusqu’à complet refroidissement.
Une fois à température ambiante vous pouvez le saupoudrez de sucre glace si vous le souhaitez.

Revision #1
Created 2025-11-02 20:55:04 UTC by Guigui
Updated 2025-11-02 20:55:46 UTC by Guigui