



RECETTE

Apfel Strudel Hiver Blanc



15 minutes



40 minutes



6 personnes

Ingrédients

-  1 pâte feuilletée
-  4 à 5 pommes
-  le jus d'1/2 citron
-  30g de raisins secs
-  4c-à-s de cassonade
-  2 c-à-s de chapelure
-  3 c-à-c de thé Hiver Blanc
-  40g de beurre

Variante : peut être réalisé avec jardin d'Hiver

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Éplucher les pommes et les couper en lamelles.
3. Dans un saladier, mélanger les pommes, le jus de citron, les raisins secs, 3 c-à-s de sucre et le thé mouliné
4. Dans une poêle, faire revenir à feu très doux, la chapelure dans 20g de beurre
5. Verser le contenu de la poêle dans le saladier et mélanger de façon à enrober les pommes uniformément.
6. Disposer le mélange de pommes en long dans la pâte feuilletée en laissant de bonnes marges sur les côtés.
7. Refermer la pâte et souder les bord avec de l'eau si nécessaire
8. Badigeonner la pâte avec 20g de beurre fondu
9. Saupoudrer de cassonade, et enfournez 40 mn -le strudel doit être doré sur le dessus
10. Facultatif : Servir avec une boule de glace, de la chantilly ou de la crème anglaise



D'autres recettes au thé sur
www.astheya.fr/recettes