

Roulé aux pommes et aux noix (Apfel-Nuss-Stollen)



Préparation : 45 minutes

Repos : 60 minutes

Cuisson : 40 minutes

Pour la pâte :

- 200g de fromage blanc à 20% de mg
- 4 cs d'huile neutre (pépins de raisins pour moi)
- 1 pincée de sel
- 35g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 oeuf
- 280g de farine blanche
- 1 paquet de levure chimique

Pour la garniture pommes-noix :

- 2 belles pommes acidulées (Chantecler, Reinette par ex.)
- 75g de noix de bonne qualité hachées (les cerneaux de noix tout venant du commerce étant souvent amers voire rances, je conseille fortement d'acheter des noix entières, de préférence au marché, croyez-moi vous sentirez la différence, ça vaut le coup de passer par l'étape casse-noix et décorticage).
- 50g de d'amandes mondées hachées
- 75 de sucre en poudre
- 5 cl de jus de pomme + 2 cs de liqueur de noix
- 1 poignée de raisins de Corinthe
- 1 belle cc de cannelle en poudre
- 1 cc d'extrait naturel de vanille

Pour la finition :

- 25g de sucre en poudre
- cannelle en poudre
- 25g de beurre
- 6 cerneaux de noix

1. Mélangez le fromage blanc, l'huile, le sel, les sucres et l'oeuf. Tamisez la farine et la levure, incorporez au mélange liquide en deux fois. Formez une boule (ajoutez un peu de farine au

besoin, mais pas plus de 25g-30g), filmez et réservez au frais 1 heure.

2. Préchauffez le four à 180°. Faites cuire à feu vif les pommes taillées en petits cubes et les noix hachées avec le jus de pomme, le sucre, la liqueur de noix, la pâte d'amandes débitée en petits morceaux et la cannelle jusqu'à obtenir une compotée.

3. Sortez la pâte du réfrigérateur, étalez-la en rectangle sur 1 cm d'épaisseur environ (farinez bien le plan de travail ou travaillez sur une feuille silicone). Divisez la en trois bandes dans le sens de la longueur. Répartissez 1/3 de la compotée de pommes et de noix sur chacune des trois bandes en n'hésitant pas à occuper tout l'espace en largeur. Roulez chaque bande sur elle-même en partant du petit côté, de façon à obtenir 3 roulés. Collez ces trois roulés bout à bout (du côté où l'on voit la compotée) de façon à obtenir un grand roulé.

4. Beurrez largement une plaque de cuisson et déposez votre roulé dessus. Saupoudrez le dessus du roulé de sucre et de cannelle à volonté, puis parsemez de morceaux de beurre et de cerneaux de noix.

5. Enfourez pour 40 minutes environ, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. Dégustez en tranches, au petit déjeuner ou à l'heure du thé.

© *Du chant plein les casseroles*

<http://www.nataliakriskova.com/article-24831565.html>