

Strudel aux pommes à ma façon



Pour 4 personnes:

- 4 feuilles de filo
- 4 pommes
- 20 g de raisins secs
- 1 sachet de thé noir à la vanille [Comptoir des Saveurs](#)
- le jus d'un demi-citron
- de la cannelle (selon vos goûts)
- 25 g de beurre fondu
- 2 cs d'édulcorant de cuisson (ou de sucre en poudre)

Faire infuser le sachet de thé dans environ 25 cl d'eau bouillante. En réserver 10 cl. Dans le thé restant, mettre les raisins secs et les laisser gonfler.

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante pour moi).

Dans un saladier, couper les pommes pelées en petits dés et les arroser de jus de citron. Saupoudrer d'édulcorant (ou de sucre) et de cannelle et bien mélanger. Ajouter les raisins réhydratés égouttés.

Déplier les feuilles de filo et en déposer une sur le plan de travail (ou sur un torchon pour une manipulation plus aisée), la badigeonner de beurre fondu. Recouvrir avec une seconde feuille badigeonner également de beurre fondu. procéder de même avec les autres feuilles.

Répartir la garniture de pommes au centre et rouler le tout en rentrant les bords (de façon à éviter toute tentative d'évasion de la part des fruits!). Déposer sur la plaque du four (couverte de papier sulfurisé si elle n'est pas antiadhésive) et enfourner pendant 30 min.

A la sortie du four, déposer délicatement le strudel sur une grille pour le faire refroidir (ou seulement tiédir).

Servir tiède ou complètement refroidi, avec une crème anglaise parfumé au thé à la vanille*.

(*) Pour la crème anglaise parfumée au thé à la vanille, il vous suffit de remplacer 10 cl de lait par 10 cl de thé noir à la vanille dans votre recette habituelle de crème anglaise.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>