

## Apfelstrudel

Waiting for the sun  
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



### Ingrédients :

Pour la pâte à strudel :

- 300 g de farine
  - 1 œuf
  - 130 ml d'eau tiède
  - 1 cuillère à café d'huile
  - quelques gouttes de vinaigre ou de jus de citron
  - 1 pincée de sel
- (ou bien une pâte brisée sucrée)

Pour la farce :

- 1 kg de pommes (5 ou 6 pommes)
- 1 cuillère à café de cannelle
- 50 g d'amandes ou noix concassées
- 120 g de sucre en poudre
- 60 g de beurre
- 3 cuillères à soupe de chapelure

1/ Mélanger l'œuf, le sel, l'huile, la farine, l'eau et le vinaigre. Lorsque le mélange est bien lisse, former une boule et laisser reposer 30 minutes sous un linge à température ambiante.

2/ Peler les pommes et les couper en petits morceaux dans un saladier, ajouter les raisins secs, les amandes, la cannelle et le sucre, bien mélanger.

3/ Étaler la pâte sur un plan de travail fariné pour former un rectangle. Cela ne suffit pas forcément avec un rouleau car la pâte est très élastique, on peut donc la prendre toute entière dans ses mains et l'étirer en attrapant les bords. Elle doit être très fine.

4/ Badigeonner la pâte de beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Saupoudrer de chapelure, garnir de farce jusqu'aux deux tiers, puis rouler en pavé et replier les extrémités. Badigeonner le dessus avec le reste de beurre fondu.

5/ Enfourner à 200°C pendant 35 à 40 minutes (si le dessus devient trop brun, couvrir de papier aluminium). Saupoudrer de sucre glace et servir chaud.