



Temps Total
75 MIN.

Portion
1

Difficulté
EASY

Rendements
8

Que ce soit durant la période des récoltes ou à n'importe quel moment de l'année, rien ne remplace le classique strudel aux pommes. Savourez-le avec une tasse de thé ou de café bien chaude.

Faits Nutritionnels

Portion	1
Quantité Par Portion	
Calories 220	
% Valeur Quotidienne	
Lipides Totale 11g	17%
Lipides Saturée g	0%
Cholestérol 25mg	8%
Sodium 80mg	3%
Glucides Totaux 25g	8%
Fibre Alimentaire 2g	8%
Protéine 4g	8%
Vitamine A %	Vitamine C %
Calcium 2%	Fer %

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
de pommes à cuire épluchées et tranchées, par exemple des Honeycrisp	4 tasses	1 L
de sucre granulé	2 c. à soupe	30 mL
de farine tout usage	2 c. à soupe	30 mL
de cannelle moulue	1/2 c. à thé	2 mL
de noix de Grenoble, hachées	1/2 tasse	125 mL
de cassonade, tassée	2 c. à soupe	30 mL
pâte feuilletée Pepperidge Farm® décongelée, mais encore froide	1 feuilles	1 feuilles
œuf		
d'eau	1 c. à soupe	15 mL

Conseil : Si désiré, servir le strudel accompagné de crème glacée à la vanille. Remplacer les noix de Grenoble par des amandes ou des pacanes.

INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Recouvrir deux plaques de cuisson de papier parchemin; mettre de côté.
2. Dans un grand bol, mélanger les pommes avec le sucre, la farine et la cannelle. Laisser reposer 20 minutes.
3. Dans un autre bol, mélanger les noix de Grenoble et la cassonade. Réserver.
4. Déposer la pâte sur la plaque de cuisson. Saupoudrer le mélange de noix le long d'un grand côté de la pâte en laissant 1 po (2,5 cm) vide sur le bord. Étaler le mélange de pommes par-dessus les noix. En commençant par le bord le plus proche de soi, soulever la pâte et la rouler pour recouvrir complètement le mélange de pommes. Tourner le roulé pour que la partie où les deux bords se rejoignent se trouve sur le dessous; presser les extrémités pour les sceller et les glisser sous le strudel.
5. Battre l'œuf et l'eau; badigeonner le dessus du strudel. Faire 3 ou 4 entailles sur le haut du strudel avec un couteau tranchant pour permettre à la vapeur de s'échapper durant la cuisson.
6. Cuire au four de 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.