











# Le strudel aux pommes

Pour 4 personnes • Préparation : 30 minutes • Cuisson : 30 minutes

## Ingrédients

-  1 rond de pâte feuilletée pur beurre
-  2 pommes
-  20 g de beurre coupé en petits morceaux
-  2 cuillerées à soupe de sucre en poudre
-  2 cuillerées à soupe de sucre glace
-  2 cuillerées à café de cannelle
-  50 g de raisins secs
-  30 g de poudre d'amande
-  1 jaune d'œuf
-  le zeste d'1 citron bio

C'EST POUR  
MA POMME !



**1** Allume le four à 180 °C (th. 6). Verse les raisins secs dans un bol d'eau tiède. Laisse-les gonfler 10 minutes puis égoutte-les.



**2** Épluche et coupe les pommes en tranches. Mélange-les avec le sucre en poudre, les raisins, le beurre, la cannelle, l'amande et le citron.



**3** Étale la pâte avec son papier sur une plaque. Au milieu, fais un boudin. Rabats les bords de la pâte sur les pommes.



**4** Étale le jaune d'œuf sur la pâte. Enfourne la plaque 30 minutes. Saupoudre le strudel cuit de sucre glace. Déguste-le tiède ou froid.