THE J.M. SMUCKER Co

Strudel aux pommes

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
2 hrs	50 mins	16	N/A

Ingredients

- **Pâte:**
- 2 1/2 tasses (625 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/4 tasse (50 mL) d'huile vgétale
- 3/4 tasse (175 mL) d'eau chaude, et davantage si nécessaire
- **Garniture:**
- 6 tasses (1.5 L) de pommes pelées, étrognées et coupées en petits morceaux
- 3/4 tasse (175 mL) de sucre
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de cannelle
- 1 c. à table (15 mL) de jus de citron
- 1/2 tasse (125 mL) de raisins secs
- **Assemblage:**
- 6 c. à table (80 mL) de beurre fondu, divisé
- 1/2 tasse (125 mL) de chapelure non assaisonnée
- 1/2 tasse (125 mL) de pacanes ou de noix hachées
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre turbiné naturel

Directions

Step 2:

Combiner la farine et le sel dans un bol moyen. Ajouter le reste des ingrédients et remuer jusqu'à la formation d'une pâte hirsute. Si la pâte ne se tient pas, ajouter de l'eau, 1 c. à thé (5 ml) à la fois. Déposer la pâte sur une surface légèrement farinée et la pétrir vigoureusement pendant 5 minutes. Vous et la pâte aurez sans doute besoin d'une pause, alors reposez-vous 2 minutes avant de continuer à pétrir jusqu'à la formation d'une boule lisse. Déposer dans un bol graissé, couvrir d'une pellicule de plastique et laisser lever à la température ambiante 1 heure.

Step 3:

Étendre un drap ou une nappe de coton sur une grande table ou sur le comptoir. Saupoudrer légèrement de farine. Entre-temps, abaisser la pâte sur une surface légèrement farinée en un rectangle de 10 po x 15 po (25 cm x 38 cm). Transférer la pâte au centre du drap ou de la nappe. Avec des mains propres et sans bijoux, mettre une main, articulations vers le haut, sous la pâte au centre, et commencer à étirer délicatement la pâte vers vous "" à répéter dans chaque direction en marchant autour de la table. La pâte voudra revenir à sa position initiale, alors attendre environ une minute avant de continuer. La pâte doit être étirée jusqu'à ce qu'elle soit mince comme du papier. À l'aide des doigts, tirer sur les extrémités pour les amincir. Il est possible que de petits trous se créent, ce n'est pas grave. Couper les extrémités trop épaisses avec des ciseaux si nécessaire. Une fois étirée, la pâte devrait mesurer environ 28 po x 32 po (70 cm x 80 cm).

Step 5:

Combiner tous les ingrédients.

Step 7:

Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).

Step 8:

Badigeonner la pâte de 1/4 tasse (50 ml) de beurre fondu. Saupoudrer le tiers inférieur de la pâte de chapelure et couvrir de noix, en laissant une bordure d'environ 2 po (5 cm) à partir des bords latéraux. Couvrir du mélange de pommes. Rouler

la pâte sur les pommes en utilisant le drap ou la nappe pour soulever la pâte. Faire un tour et rentrer les bords. Couper les extrémités si elles sont trop épaisses. Continuer à rouler à l’aide du drap. Le strudel sera environ 18 po (45 cm) de long. Transférer soigneusement sur la plaque à pâtisserie préparée en courbant en forme de « S » si la pâte est plus longue que la plaque. Badigeonner du reste du beurre fondu et saupoudrer généreusement de sucre turbiné. Faire cuire au four préchauffé pendant 20 minutes, baisser le feu à 350 °F (180 °C) et poursuivre la cuisson de 25 à 30 minutes ou jusqu’à ce que le strudel soit bien doré et croustillant. Laisser refroidir sur la plaque et transférer sur une grille.

Images

