

Strudel de Noël aux pommes

Ingrédients

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- ½ c. à s. de ghee
- 3 pommes
- 1 œuf
- 2 c. à s. poudre de noisette
- 1 c. à s. de sucre vanillé
- ½ verre de rhum
- 2 c. à s. de raisins secs
- 1 c. à c. de cannelle en poudre
- 2 poignées de noix de pécan
- 1 orange



Préparation

1. Faites tremper les raisins secs et les noix de pécan pendant une demi-heure dans le rhum.
2. Épluchez les pommes, retirez les trognons et coupez-les grossièrement.
3. Préchauffez votre four à 180°C.
4. Faites fondre du ghee dans une casserole et faites-y cuire les pommes pendant 5 minutes, en les tournant régulièrement. Déglacez-les avec le jus de l'orange. Puis, ajoutez les raisins secs, les noix, le sucre vanille et la cannelle. Laissez mijoter le tout pendant 10 minutes avec le couvercle à feu doux.
5. Ajoutez ensuite la poudre de noisette et mélangez bien pour obtenir une compote de pommes « sèche ».
6. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir quelques minutes.
7. Déroulez la pâte feuilletée et placez-la sur un plaque pour le four recouverte de papier sulfurisé.
8. Appliquez la compote de pommes sur la longueur au milieu de la pâte. Rabattez les côtés de la pâte sur la garniture et enrroulez le tout de façon à ce que la jointure soit en-dessous.
9. Battez le jaune d'œuf avec un peu d'eau et enduisez-en le strudel.
10. Enfournez pendant environ 25 minutes pour le faire dorer. Contrôlez régulièrement la cuisson, car le temps de cuisson dépend du type de four que vous avez.
11. Servez le strudel tiède, saupoudré d'un peu de noix de coco pour un effet de neige.