

STRUDEL AUX POMMES ET AU FROMAGE, AUX POIREAUX ET AUX NOIX

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 RECTANGLES

- 1 rouleau de pâte feuilletée rectangulaire
- 1 Pink Lady (râpée ou coupée en dés)
- 60–70 g de poireau (finement émincé)
- 50 g de gruyère ou de fromage de montagne de Grindelwald (râpé)
- 15–20 g noix
- 1 cc miel, sel, poivre, muscade
- Un peu de crème ou d'œuf pour badigeonner

Gloria Sommer



HEUREUSEMENT
IL Y A



PRÉPARATION, ENV. 50 MIN.

Faire revenir les poireaux dans du beurre, caraméliser brièvement les morceaux de Pink Lady avec du miel et assaisonner. Laisser refroidir un instant, puis incorporer le fromage et les noix. Couper la pâte feuilletée en deux dans le sens de la longueur, puis en rectangles. Déposer un peu de farce sur la moitié inférieure de chaque rectangle, recouvrir avec la moitié supérieure de pâte, bien sceller les bords, faire quelques entailles et badigeonner d'œuf ou de crème. Cuire au four à 200°C pendant environ 20 à 25 minutes jusqu'à ce que les feuilletés soient dorés.