

Strudel di mele accompagné de sa crème au mascarpone

Pour 6 personnes:

1 kg de pommes canada de préférence (ou reinette, boskoop, golden) – 60 g de sucre blond
+ 1 c à s – 1 c à c rase de cannelle – 4 clous de girofle – 1 orange et 1 citron bio -
100g de raisins secs – 60 g de pignons – 80 g de chapelure maison (pain rassis râpé et mixé) -
50 g de beurre – 1 c à s de sucre glace. Pour la pâte : 250g de farine – 1 œuf – 30 g de
beurre mou – 1 c à s de sucre de canne blond – 5 à 7 cl d'eau – 1 pincée de sel.

Préparez la pâte : versez la farine dans un saladier, creusez un puits et incorporez le sel, le sucre, l'œuf, le
beurre et l'eau au fur et à mesure. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique, en la tapant
contre le plan de travail plusieurs fois. Enveloppez-la d'un torchon humide et faites-la reposer 30 min dans un
four éteint tiède (30°). Faites tremper les raisins secs dans de l'eau tiède. Râpez le zeste de l'orange et du
citron. Pressez la moitié du citron. Dorez les pignons de pins à sec dans une poêle.

Epluchez les pommes et coupez-les en dés. Mélangez les pommes avec 60 g de sucre, la cannelle, les clous de
girofle, les zestes d'agrumes le jus du ½ citron, les pignons et les raisins secs égouttés. Laissez reposer 30 min
en mélangeant de temps en temps, puis ôtez les clous de girofle. Préchauffez le four à 180°. Faites fondre
40g de beurre et mettez de côté.

Faites dorer la chapelure à la poêle avec les 10 g de beurre restants. Étalez finement la pâte (2-3 mm) sur
un torchon propre, à l'aide d'un rouleau. Badigeonnez la pâte d'un peu de beurre fondu avec un pinceau.
Saupoudrez de chapelure, en laissant libre un pourtour de 3 cm, disposez la garniture sur la chapelure. À
l'aide du torchon, roulez la pâte sur elle-même en refermant bien les extrémités de la pâte au dessous, afin que
la garniture ne s'échappe pas pendant la cuisson (si le strudel est trop grand, donnez lui la forme d'un fer à
cheval. Badigeonnez-le avec du beurre fondu et saupoudrez-le d'une cuillère de sucre blond.
Enfournez pour 45 min. À mi-cuisson, badigeonnez-le avec le beurre restant. Contrôlez la cuisson.

À la sortie du four, la pâte est croquante ; une fois refroidie elle sera souple.

Saupoudrez de sucre glace et servez à température ambiante.

Crème au mascarpone

Pour 6 personnes : 150 g de mascarpone froid – 150 g de crème liquide froide – 2 c à s de
sucre – 2 petits jaunes d'œufs – 1 c à c rase de vanille en poudre.

À l'aide d'un batteur, mélangez le mascarpone et la crème jusqu'à obtenir une crème épaisse,
faites mousser les jaunes d'œufs avec le sucre et la vanille puis incorporez délicatement à la
crème.