



Strudel avec Nutella®



Un doux parfum de tradition...

Si vous aimez la recette traditionnelle du strudel aux pommes, vous allez devenir fan de cette gourmandise! Nutella® le revisite avec une recette simple et délicieuse. Êtes-vous prêt?

Ingrédients :

- 400g de pommes golden
- 2 citrons
- 100g de sucre
- 60g de beurre
- 2 feuilles de brick (40cmx33cm)
- 2g (1 cuillère à café) de poudre de cannelle
- 80g de Nutella®
- Sucre impalpable pour décorer





Étape 1 :

- Préchauffez le four à 170°C.
- Découpez l'équivalent de 24 rectangles (6cmx9cm) dans les feuilles de brick.
- Placez les rectangles sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson.



Étape 2 :

- Recouvrez le tout d'une nouvelle feuille de papier cuisson et déposez une deuxième plaque à pâtisserie sur le dessus.
- Enfouez et laissez cuire pendant 5 minutes.



Étape 3 :

- Pendant ce temps, lavez et coupez les pommes en petits dés.
- Pressez les citrons.





Étape 4 :

- Dans une poêle, faites fondre le beurre.
- Ajoutez-y les pommes, le sucre et la cannelle.
- Faites revenir pendant 5 minutes.
- Versez le jus de citron dans le mélange et faites revenir pendant 3 minutes supplémentaires.



Étape 5 :

- Placez un rectangle dans une assiette puis ajoutez une cuillère à soupe de pommes.
- Placez un second rectangle au dessus, puis ajoutez une nouvelle cuillère à soupe de pommes.
- A l'aide d'une poche à douille, déposez 8g de Nutella® au centre d'un troisième rectangle.
- Placez ce dernier à l'envers au-dessus de la seconde couche de pommes.
- Ajoutez quelques touches de Nutella® entre les différents étages (2g maximum au total) .



Étape 6 :

- À l'aide d'un pochoir, décidez chaque préparation avec une fine couche de sucre impalpable.
- Servez immédiatement.

