

RECIPE

Strudel avec Nutella®

Easy

30 min



INGRÉDIÉNTS

Pour 8 portions

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



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

INSTRUCTIONS



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.



2

Recouvrez le tout d'une nouvelle feuille de papier cuisson et déposez une deuxième plaque à pâtisserie sur le dessus.

Enfournez et laissez cuire pendant 5 minutes.



3

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

Pressez les citrons.



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.



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).



6

À l'aide d'un pochoir, décorez chaque préparation avec une fine couche de sucre impalpable.

Servez immédiatement.

Et voila !