

## STRUDEL AUX POMMES

### Proportions pour 10 personnes

1,8 kg de pommes fruit,  
100 g de raisins secs,  
150 g de sucre,  
150 g de beurre,  
1 gousse de vanille,  
5 cl de rhum,  
10 feuilles de brick,  
100 g de confiture d'abricot,  
sucre glace.

---

- Mettre les raisins à gonfler dans de l'eau tiède.
- Eplucher les pommes, supprimer le cœur et les pépins, les émincer.
- Chauffer 50 g de beurre dans une grande poêle, y faire sauter les pommes, ajouter le sucre et la gousse de vanille ; couvrir, laisser « compoter »
- Egoutter les raisins, les ajouter aux pommes, mélanger, ajouter le rhum. Retirer la gousse de vanille.
- Fondre les 100 g de beurre. Badigeonner chaque feuille de brick de beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Etaler dessus une fine couche de confiture d'abricot puis la compote aux raisins. Rouler chaque feuille de brick en serrant pour enfermer la compote.
- Poser au fur et à mesure sur une plaque. Saupoudrer de sucre glace.
- Glisser au four chaud, 240 (th 8) pour chauffer l'ensemble et glacer le dessus.

**Jean-Pierre Dézavelle**

*Professeur agrégé, Chef de travaux*

*Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas*

*Strasbourg-Illkirch*