



<http://monsouk.canalblog.com/>

Le struedel aux pommes de Dinah

Ca, c'est le point important. C'est la recette de ma grand-mère Dinah, je vous serai reconnaissante de bien vouloir lui rendre hommage – de la façon que vous jugerez convenable - chaque fois que vous le cuisinez.



Ingrédients

- 3 pommes
- 70 g de cerneaux de noix
- huile de maïs ou colza, ou toute autre huile à goût peu prononcé : ½ verre + 2 cuillères à soupe
- 100 g raisins secs préalablement trempés dans de l'eau chaude ou du thé chaud
- 6 petits beures réduits en chapelure
- farine
- 1 pot de confiture de framboises, griottes, fruits des bois...

Mélangez dans un saladier les petits beures en chapelure, les cerneaux de noix pilés, la confiture, deux cuillères à soupe d'huile, les raisins secs, les pommes pelées, épépinées et hachées au couteau en tout petits dés.

Pour la pâte : complétez le demi verre d'huile en remplissant avec de l'eau. A l'aide d'une fourchette, émulsionnez (vous aurez besoin de recommencer plusieurs fois). Versez dans un saladier un petit peu de farine ajoutez un peu du mélange eau et huile, mélangez, continuez ainsi en alternant farine et eau+ huile jusqu'à la fin du verre. Vous devez obtenir un pâte qui se détache des doigts et qui reste très élastique.

Coupez le boule de pâte en quatre parts égales. Posez la première petite boule sur un plan de travail, farinez la TRES légèrement , puis étalez au rouleau pour obtenir un rectangle de pâte très fine (idéalement, on doit voir le plan de travail à travers la pâte, sans qu'elle se troue, bien sûr...). Etalez un quart de la farce sur le rectangle de pâte et enroulez-le sur lui-même pour former un boudin. Transférez le boudin sans le déchirer sur la plaque de cuisson de votre four recouverte de papier sulfurisé. Cette opération est assez acrobatique, vous pouvez faire rouler le boudin sur votre avant-bras pour vous aider. Recommencer avec les trois morceaux de pâte et la farce restante.

Faire cuire 25 min (th^o7) au four non préchauffé. La pâte ne doit pas colorer . Laissez refroidir à l'air puis coupez chaque boudin en tranches de 5 cm environ.