

JEÛNE FÉDÉRAL

STRUDEL AUX PRUNEAUX

Ingredients (pour 4 personnes)

- 150 g de farine
- ½ c. à café de sel
- 1 oeuf
- 3 c. à soupe de lait
- 25 g de beurre en pommade
- 25 g de beurre fondu
- 600 g de pruneaux dénoyautés
- 50 g de sucre blanc
- 150 g de noisettes moulues
- ½ c. à café de cannelle moulue
- 2 c. à soupe de jus de citron jaune

Preparation:

Dans un saladier, mélanger la farine et le sel et former un puits. Casser l'oeuf en son centre, y ajouter le beurre en pommade et le lait.

Mélanger la masse du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et souple. Former un pâton, filmer et laisser reposer au frais durant 30 minutes.

Couper les pruneaux en quartiers. Dans un bol, les mélanger au sucre, au jus de citron à la cannelle et aux noisettes moulues.

Préchauffer le four à 200°C.

Sur un torchon enfariné, abaisser la pâte le plus finement possible.

Badigeonner la pâte de beurre fondu, en laissant des bords de 3 cm de chaque côté et y répartir les pruneaux.

Remonter les bords puis enrouler délicatement la pâte sur la longueur à l'aide du torchon.

Déposer le strudel sur une plaque chemisée, le badigeonner de lait et le cuire environ 45 minutes au milieu du four.

A servir tiède ou froid, accompagné d'une boule de glace à la vanille, de crème anglaise ou de chantilly.

