

## Strudel aux pommes et aux amandes

**Temps de préparation : 20mn**

**Temps de cuisson : 25 min**

### INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes :

4Pommes

50g Raisins secs

75g Amandes effilées

50g Sucre

0,5cuil. à café Cannelle en poudre

1Jaune d'œuf

25g Beurre

10g Sucre glace

### RÉALISATION

Pelez les pommes, épépinez-les et émincez-les en fines lamelles.

Mettez-les dans un saladier, poudrez-le de sucre et de cannelle et mélangez. Ajoutez les raisins secs et la moitié des amandes.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Etalez la pâte feuilletée en rectangle sur une plaque beurrée, versez-y la préparation aux pommes en lui donnant une forme allongée, rabattez les extrémités de la pâte en chausson.

Dorez le tout au jaune d'œuf battu à l'aide d'un pinceau. Parsemez du reste d'amandes. Enfournez pour 25 min. Servez chaud, saupoudrez de sucre glace. Accompagnez le strudel d'une glace à la vanille.