



## Le Super Strudel Alsacien de Chantal Gross



**La pâte à Strudel** : 1kg de farine T55, 4g de sel fin, 200g d'œufs entiers, 200g d'huile de pépins de raisins, 220g d'eau, QS de farine pour fleurir -facultatif-.

Dans la cuve du robot et avec le crochet mélanger les ingrédients sans trop les travailler jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. L'étaler rapidement en un rectangle assez plat et filmer. Mettre au frais minimum 20 minutes. Placer la nappe sur le plan de travail. Etaler la pâte au rouleau directement sur la nappe pour commencer à l'affiner. Puis l'étirer petit à petit en plaçant les mains sous la pâte et en les éloignant du centre vers les bords jusqu'à obtenir une pâte très fine et transparente qui fait quasiment la taille de la nappe. Attention, il faut y aller petit à petit, elle est très fragile.

**La compotée de pommes** : 450g de sucre, 5 pommes golden, 40g de beurre, 60g de jus de pommes.

Eplucher, retirer le trognon et couper les pommes en 4 dans la hauteur. Couper des lamelles de 5 mm dans la largeur des quartiers de pommes obtenus. Faire un caramel à sec avec le sucre, en couler 250g sur une plaque recouverte d'un silpat pour l'opaline. Décuire le caramel restant avec le beurre, puis le jus de pommes et ajouter les pommes coupées. Laisser compoter pour cuire les pommes, attention, il ne faut pas faire de la purée. Laisser refroidir avant le montage du strudel.

**Le biscuit noix de pécan** : 130g de cassonade, 2 œufs, 70g de poudre d'amandes, 170g de noix de pécan -dont 80g pour le mélange gourmand-, 2g de sel fin, 73g de farine T55, 4g de levure chimique, 172g de blancs d'œufs, 60g de cassonade, 145g de beurre doux.

Fondre le beurre. Dans la cuve du robot blanchir au fouet les 2 œufs et les 130g de cassonade. Mixer les noix de pécan grossièrement au mixeur hachoir. Mélanger la poudre d'amande, le sel, la farine, la levure et 85g de noix de pécan mixées grossièrement. Réserver le reste de pécan hachées pour le montage. Monter assez fermes les blancs d'œufs avec 160g de cassonade. Mélanger délicatement les deux masses puis ajouter le beurre fondu tiède. Etaler sur les 2 plaques de cuisson en silicone posées sur une plaque de four. Cuire à 180° chaleur tournante environ 12 minutes. Sortir du four, refroidir 5 min au congélateur avant de décoller de la plaque silicone.

Placer en haut au centre de la pâte étalée sur la nappe les deux biscuits pécan pour créer une plaque de 40cm x 60cm dans la longueur Etaler le beurre fondu finement sur toute la surface de la pâte. Saupoudrer de cassonade, de pécan hachées et d'épices à pain d'épices. Etaler les pommes caramélisées sur les biscuits. Rabattre les bords de la pâte sur les biscuits + pommes sur toute la longueur. Rouler en partant du haut jusqu'au bout et en serrant bien. Placer sur la plaque de cuisson Cuire 35 à 40 minutes à 190°.

**Le mélange beurre gourmand** : 100g de beurre doux, 80g de noix de pécan hachées réservées, 50g de cassonade, 80g d'épices à pain d'épice. Fondre le beurre. L'étaler finement au pinceau sur la pâte à strudel sans la percer. Parsemer avec le reste de noix de pécan hachées précédemment. Saupoudrer de sucre cassonade et d'épices à pain d'épices.

**Les opalines pain d'épices** : 250g de caramel à sec réservé, 75g d'épices à pain d'épice.

Mixer le caramel à sec coupé en morceaux avec les épices pour obtenir une poudre fine. La réserver dans un boîte hermétique pour la préserver de l'humidité. Aligner les chablons sur une plaque (ou deux) recouverte d'un silpat et saupoudrer généreusement la plaque à l'aide de la passette. Il faut obtenir 6 grands losanges arrondis et 6 petits. Enfourner à 190° environ 5 à 6 minutes, le caramel va fondre. A la sortie du four galber avec le rouleau, légèrement graissé, une des extrémités de chaque losange en courbant le silpat jusqu'à la moitié et en refroidissant à la bombe de froid. Remettre au four si les opalines ont refroidi et donc plus suffisamment malléables. On peut recoller une opaline cassée en chauffant les deux extrémités pour les coller les refroidir avec la bombe de froid. Laisser refroidir à l'air libre jusqu'aux finitions. Attention c'est fragile.

**Les noix de pécan sablées** : 50g de noix de pécan, 50g d'eau, 100g de miel. Dans une petite casserole, chauffer l'eau, le miel et les noix de pécan. Laisser bouillir 20 secondes. Chinoiser pour retirer le sirop. Couler sur une plaque avec un silpat et enfourner à 190° environ 5 minutes pour les caraméliser. Refroidir.

**La crème fermière** : 200g de crème épaisse 35% ou 40%, 10g de sucre glace. Monter en chantilly la crème et le sucre et mettre au frais dans une poche sans douille. Couper le bout de la poche comme une mini douille à Saint-honoré.

**Les finitions** : quand le strudel est bien refroidi, couper au couteau scie 6 parts de forme triangulaire dans la largeur. Mettre un point de crème montée sur la partie fine sur chaque part pour coller les opalines. Chauffer légèrement la partie plate des grosses opalines et placer sur les parts pour qu'elles épousent la forme arrondie du haut de la part. Refroidir avec la bombe de froid. Faire la même chose avec les plus petites opalines en la plaçant sur les grandes. Pocher un joli serpent de crème dessus en partant du milieu vers la partie la plus fine. Poser une noix de pécan caramélisée sur chaque crème pochée. Mettre au frais.

**L'ordre réalisation** : faire la pâte à Strudel. Refroidir. Faire les pommes caramélisées. Faire le biscuit pécan + cuire. Refroidir les pommes. Refroidir le biscuit. Préparer le beurre gourmand. Etaler la pâte sur la nappe. Faire le montage/roulage. Cuire le strudel. Faire l'opaline pain d'épice. Cuire les opalines avec le chablon. Courber la pointe des opalines au rouleau. Laisser refroidir. Faire les pékans caramélisées. Refroidir le strudel en cellule, ou à la maison au congélateur. Couper les 6 parts de strudel en triangles. Monter la crème fermière en chantilly. Couper la poche à douille en mini douille Saint-Honoré. Mettre la chantilly dedans. Chauffer l'extrémité non galbée de l'opaline sur les parts de strudel et coller à la chantilly. Faire le pochage de la chantilly en zigzag sur les opalines. Placer la noix de pécan caramélisée sur la chantilly.

@La cuisine de Mercotte 2024

<https://www.mercotte.fr/>