

<http://clg-blois-begon-blois.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article129>



kochen

- Pédagogie - Allemand - Recettes de cuisine -



Date de mise en ligne : mardi 5 janvier 2010

Copyright © Collège Michel Bégon - Blois - Tous droits réservés

C'est une recette à base de pommes = "Apfel"

<o:p> </o:p>

<o:p> </o:p>

<o:p></o:p>

*Ein Rezept : **der Apfelstrudel** aus *Ä*-sterreich*

<o:p> </o:p>

<o:p> </o:p>

IngrÃ©dients : « <st1:personname productid="LA PATE" w:st="on">la pÃ¢te</st1:personname>

-250 gr de farine

-20 gr de beurre

-3 gr de sel

-jus de citron

-un verre d'Ã©au

« <st1:personname productid="LA GARNITURE" w:st="on">la garniture</st1:personname>

-4 pommes

-60 gr de sucre

-20cl de rhum

-50 gr de raisins secs

-30 gr d'Ã©mandes

-90 gr de beurre

-1 pincée de cannelle

-1 verre de mie de pain grillé

<o:p> </o:p>

<o:p> </o:p>

<o:p> </o:p>

<o:p> </o:p>

« <st1:personname productid="LA PATE" w:st="on">La pâte</st1:personname> :<o:p></o:p>

Mêler à la farine l uf entier battu, le beurre presque fondu et le verre d eau ti  de auquel on a ajouté un peu de jus de citron.

Travailler la pâte jusqu  consistance élastique pour pouvoir l tendre en une couche mince.

Mettre la pâte en boule, la couvrir d un linge chaud et laisser reposer   20 à 30 minutes.

Après avoir fariné votre plan de travail, étaler et amincir la pâte surtout au centre.

Faire fondre le 1/3 du beurre restant et badigeonner la surface de la pâte

Répartir, sauf sur les bords, les pommes en lamelles (sans pépins), la mie de pain, le sucre en poudre, la cannelle, les raisins secs et les amandes épluchées et effilées et arroser avec le rhum.

Relever un bord et rouler le « Strudel » avec précaution.

Beurrer un plat à four, y déposer le « Strudel » et l arroser avec la moitié du beurre restant.

Mettre le « Strudel » dans le four : thermostat : 6 , et arroser pendant la cuisson.

Sortir le « Strudel » du four, arroser avec le reste de beurre et saupoudrer de sucre glace.

Déguster ti  de de préférence.

<o:p> </o:p>

Guten Appetit !