

## Strudel aux pommes de Giorgio

Traditionnellement, l'apfelstrudel est fait à partir de pâte feuilletée très fine. Giorgio utilise de la pâte filo et des feuilles de brick, encore plus fines.

Le résultat est vraiment croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur puisque les pommes, en cuisant avec le sucre et les fruits secs, vont caraméliser le tout....Un vrai bonheur, cette recette !



### **Ingrédients pour 6 à 8 personnes**

4 feuilles de brick  
2 épaisseurs de pâte filo  
beurre fondu  
3 grosses pommes golden  
noix, amandes, noix de cajou non salées  
noisettes, raisins macérés dans le rhum  
cannelle  
gingembre  
sucre glace

Sur une plaque à pâtisserie, étaler 4 feuilles de brick en les chevauchant pour que tout tienne sur la plaque. Les badigeonner de beurre fondu au pinceau alimentaire.



Faire revenir ou non les pommes au beurre, dans une poêle, avant de les mettre sur les feuilles de brick. Je ne l'ai pas fait, je les ai mises crues, en rondelles, comme Giorgio. Ajouter tous les autres ingrédients : fruits secs, noisettes de beurre un peu partout, épices, sucre et sucre glace.

Replier les feuilles de brick et les recouvrir de 4 épaisseurs de pâte filo beurrée, sans les coller entre elles, pour qu'elles donnent un rendu feuilleté.

Saupoudrer de sucre glace. Cuire au four, environ 30 min à 180°C.