

Wiener Apfelstrudel

Strudel viennois aux pommes

Un grand classique de la pâtisserie Allemande et Autrichienne qui me rappelle les gâteaux de mon enfance. De toutes les recettes, j'ai choisi et adapté celle-ci pour son goût typique de strudel et sa pâte encore un peu croquante quand elle est fraîche, et moelleuse le lendemain.

Pâte à Strudel :

- 200 g de farine de blé tous usages de type T65,
- 50 g de beurre fondu,
- une pincée de sel (1 g),
- 75 ml d'eau chaude.



Garniture :

- 850 à 900 g de pommes entières, voire 1 kg grand maximum, donnant environ 700 g de fruits coupés; la saveur des pommes acidulées est primordiale, de type Boskoop, Braeburn, Elstar, Jonathan, Reinette, Cox Orange... ou associez une pomme douce avec une pomme acidulée comme Golden avec Granny Smith,
 - 60 g de raisins humidifiés et flambés au rhum,
 - 75 g de sucre de canne blond en semoule,
 - 50 g de noisettes en poudre,
 - 4 à 6 g (1 à 2 cuillères à café) de cannelle moulue, on peut compléter par 2 g (1 cuillère à café) de clous de girofle moulus,
 - 50 g de chapelure.
- 30 g de beurre fondu ou 25 g d'huile neutre en gout pour badigeonner la pâte. Prévoir 15 g de beurre fondu ou 10 g d'huile supplémentaires si vous roulez la pâte en deux tours.

Pâte à Strudel

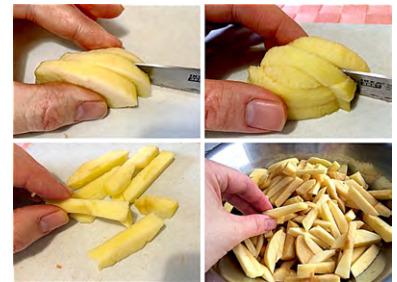
Faites fondre le beurre. Dans un grand bol, versez la farine, le beurre fondu et la pincée de sel, et mixez avec un pétrin à basse vitesse entre 30 secondes à 1 minute. Dans une petite casserole, faites bouillir l'eau, versez l'eau dans la pâte et gardez la casserole chaude (60° environ) sur la plaque chauffante éteinte mais encore chaude.

Mélangez au pétrin à plus haute vitesse pendant 2 à 3 minutes pour une texture uniforme. Si nécessaire, travaillez la pâte à la main et la pétrir quelques minutes pour bien l'homogénéiser. Formez un disque du diamètre de la casserole encore chaude et placez-y la pâte. Fermez la casserole avec un couvercle, posez la casserole sur la plaque chauffante éteinte mais encore un peu chaude et laissez reposer la pâte 30 minutes.



Garniture

Déposez les raisins dans une petite casserole, recouvrez-les de rhum à niveau, chauffez-les à feu très doux (environ 40°) pendant 30 minutes, posez un couvercle sur la casserole. Une fois gonflés, chauffez-les à feu moyen-chaud jusqu'à ce qu'ils soient très chauds (80-100°) en remuant constamment. Si tout le rhum a été absorbé par les raisins, versez 15 ml de rhum. Retirez la casserole du feu et enflammez-la avec un briquet. Agitez la casserole jusqu'à ce que la flamme s'éteigne. Pelez les pommes, découpez-les en forme d'allumettes de 5 mm d'épaisseur. Déposez-les dans un grand saladier et ajoutez les raisins flambés, le sucre, la poudre de noisette et les épices, et mélangez uniformément.



Former la pâte à Strudel

Sur la table de travail, posez un torchon propre d'au moins 60 × 50 cm que vous allez saupoudrer de farine. Sortez la pâte de la casserole et mettez-la au centre du torchon. Avec un rouleau à pâtisserie, formez un rectangle de 45 × 40-50 cm au minimum (pour faire un tour simple; ma préférence pour le goût et la texture), voire jusqu'à 45 × 70 cm (pour faire un tour double) pour respecter la tradition. La pâte doit être très élastique et fine. Plus on fait de tours, plus la pâte fera comme un feuilletage, avec le risque qu'après la cuisson, la pâte sera cassante et friable, car plus sèche et fragile; il faudra impérativement badigeonner la pâte avec 15 g de beurre fondu ou 10 g d'huile supplémentaire à mi-cuisson; aussi, la pâte retrouvera souplesse et humidité en l'enveloppant d'un film plastique pendant 24 heures. En revanche, un seul tour donnera une pâte plus épaisse, mais moins grasse et moins friable. À adapter selon les goûts. Pour étirer la pâte uniformément, mettez vos mains sous la pâte et tirez-la vers vous pour continuer à l'allonger en évitant de la déchirer. Le rectangle doit être parfait. Utilisez les $\frac{2}{3}$ de la graisse pour badigeonner toute la surface de la pâte avec un pinceau (soit 25 g de beurre fondu ou 20 g d'huile neutre). Saupoudrez la pâte de chapelure en évitant d'en mettre sur une bande de 2 cm à chaque bord.



Rouler la pâte

Déposez le mélange de pommes et d'arômes de manière régulière sur une surface de 40 × 30 cm sur un des côtés de 45 cm du rectangle de pâte (toujours hors des 2 cm autour des bords).



Rabattre les trois bords sur 5 cm (sauf le dernier bord qui soudera la pâte), recouvrant ainsi un peu de garniture. Soulevez le torchon sur le côté long de la pâte pour vous aider à la rouler jusqu'à la fin. Le bout de la pâte doit être vide de toute garniture sur une bande de 5 cm environ. Roulez jusqu'à ce que le dernier bord devienne le fond du gâteau, en bas, pour éviter qu'il ne s'ouvre à la cuisson.



Cuisson

Posez le gâteau sur du papier antiadhésif en vous aidant du torchon, puis placez-le sur une plaque de cuisson. Attention, le gâteau est fragile à manipuler, faites-vous aider. Avec un pinceau, badigeonnez l'extérieur de la pâte avec le reste de graisse. Mettez au four à 180° (convection) ou 160° (chaleur tournante) pendant 50 minutes à 1 heure selon le four. La pâte doit commencer à légèrement blondir, mais pas à brunir.



Laissez refroidir le gâteau environ une heure. Il doit être encore tiède à la dégustation. On peut le conserver 2 jours au réfrigérateur recouvert d'un film plastique (la pâte sera plus humide et deviendra moelleuse), et il est toujours meilleur quand il est tiède.