



La Cucina Italiana

Antipasti / Piatti / Dolce



photo : xxxxx

Ingrédients :

Pour 6 pers :

- 6 feuilles de filo ou brick
- 3 ou 4 pommes
- 100 g de raisins secs
- 50 g de noix
- 50 g d'amandes
- 50 g de confiture d'abricots
- 80 g de sucre
- 1 cas de jus de citron*
- 4 cas de rhum
- 1 cac de cannelle
- 150 g de beurre fondu

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

STRUDEL CON MELE, NOCE, UVA **Strudel aux Pommes, Noix, Raisins**

Recette

Hydrater les raisins dans le rhum si possible la veille.

Concasser les noix et les amandes.

Peler et découper les pommes en petits dés.

Mélanger les pommes, noix, amandes, raisins égouttés, sucre, confiture et jus de citron.

Préchauffer le four à 200 °C.

Badigeonner une feuille de brick de beurre fondu.

Plier la feuille en 2.

Déposer une cuillère du mélange aux pommes, replier les extrémités de la feuille sur la farce et la rouler en nem.

Répéter l'opération avec les autres feuilles.

Badigeonner les nems de beurre fondu et les déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson.

Les faire cuire 20 min jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Laisser refroidir un peu.

(Saupoudrer de sucre glace éventuellement)

Notes personnelles :

On peut remplacer le jus de citron par une cuillère à soupe de zestes de citron et un peu de gingembre.