



PETITES BOMBES STRUDEL AUX POMMES



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- No content maintained



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

1 paquet Pâte filo fraîche [pour un strudel]

Beurre,

POUR LA CRÈME

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

2 Pommes,

2 cs Raisins secs

50 g Sucre glace

Zeste de citron

100 g Compote de pommes

100 ml Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

Cannelle

Sucre vanillé

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 190 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Préparer la pâte à strudel selon les instructions figurant sur l'emballage. Badigeonner des tasses à café de beurre et les fonder de 3 couches de pâte à strudel. Enduire à nouveau de beurre, cuire 8-10 minutes au four préchauffé et laisser refroidir.
3. Faire suer les morceaux de pomme et les raisins secs dans un peu de beurre puis laisser refroidir.
4. Battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Incorporer le sucre en poudre, le zeste de citron et la compote de pomme. Incorporer la crème fouettée au mélange.
5. Ajouter les pommes et les raisins secs au mélange à base de QimiQ, assaisonner de cannelle et de sucre vanillé.
6. Verser la crème dans les tasses à café contenant la pâte à strudel refroidie, décorer à sa guise et servir.