



# STRUDEL AUX MYRTILLES



## QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1 STRUDEL

<b>125 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>2</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>100 g</b>	Sucre
<b>1 paquet</b>	Sucre vanillé
<b>2</b>	Blanc(s) d'œuf
<b>3 cs</b>	Sucre
<b>100 g</b>	Farine
<b>250 g</b>	Myrtille(s)
<b>2 cs</b>	Sucre glace
<b>1 cc</b>	Fécule de maïs
<b>1 paquet</b>	Pâte feuilletée
<b>50 g</b>	Noisettes, râpée
<b>1</b>	Œuf(s), pour badigeonner

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180° C (convection naturelle).
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les jaunes d'œufs, le sucre et le sucre vanillé et battre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
3. Battre les blancs d'œufs avec le sucre en neige et incorporer délicatement au mélange de QimiQ, en alternant avec la farine.
4. Bien laisser égoutter les myrtilles et les mélanger avec le sucre glace et la féculé.
5. Préparer la pâte selon les instructions sur l'emballage, badigeonner d'œuf et parsemer de noisettes.
6. Étaler la masse au milieu de la pâte et y répartir les myrtilles. Rabattre la pâte délicatement et fermer.
7. Disposer le strudel avec l'ouverture vers le bas sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et badigeonner d'œuf. Piquer plusieurs fois avec une fourchette pour que la vapeur puisse s'échapper.
8. Faire cuire au four préchauffé pendant environ 30 minutes (si nécessaire, couvrir de papier d'aluminium entre-temps).
9. Laisser refroidir pendant 15 minutes avant de servir.