



STRUDEL AU SÉRÉ ET À LA VANILLE



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



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

240 g	Pâte filo fraîche [pour un strudel], = 2 paquets
250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
500 g	Fromage blanc, 20 % de matières grasses
125 g	Sucre
1 paquet	Sucre vanillé
1	Œuf(s)
25 g	Fécule de maïs
1 pincée	Sel
0.5	Citron(s), le jus
	Beurre,

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Préparer 6 feuilles à strudel en suivant les instructions de l'emballage.
3. Battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Incorporer le séré, le sucre, le sucre vanillé, l'œuf, la maïzena, le sel et le jus de citron.
4. Placer une feuille de pâte sur un linge de cuisine et la badigeonner de beurre fondu. Poser la deuxième feuille de pâte sur la première en la décalant légèrement. Répéter l'opération deux fois avec les feuilles de pâte restantes.
5. Badigeonner de garniture les trois feuilles de strudel ainsi préparées jusqu'à la moitié puis les enrouler sur elles-mêmes à l'aide du linge.
6. Déposer le strudel, couture vers le bas, sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, l'enduire une dernière fois de beurre fondu et le faire dorer 25 min environ dans le four préchauffé.