

Je vous propose de découvrir la recette du **Streussel aux pommes**

Je vous propose de découvrir la recette du

par cé, 01_12_2006

Yo



Hop'la

C'est une recette alsacienne que je tiens de ma tante native et résidente de cette charmante région.

Je précise que ce gâteau n'a RIEN à voir avec l'

Apfelstrüdel

ce n'est pas parce qu'on fait un gâteau à la pomme qui a un nom à consonance allemande qu'il faut tout confondre ! Ca n'est d'ailleurs pas non plus un *Crumble*, même s'il faut avouer que la préparation y ressemble fort.



Ingédients

4
pommes
genre Boscop

farine
350g

sucré
150g

beurre mou
environ 1/2 plaquette
100g

cannelle
en poudre

sucré vanillé
1 sachet
levure
1 sachet

1
œuf

On commence par éplucher les pommes et les épépiner. On les coupe en gros dés de 2 à 3 cm et on les saupoudre de sucre et de cannelle dans un petit saladier



Dans un grand saladier, mettre la farine, le sucre cristallin, le sucre vanillé, de la cannelle (selon le goût), l'oeuf entier, la levure et le beurre mou coupé en petits morceaux.



Il est temps de se laver les mains et d'enlever ses bagues. Enfin sauf si vous avez un prince à séduire et que vous voulez la jouer "Peau d'âne"

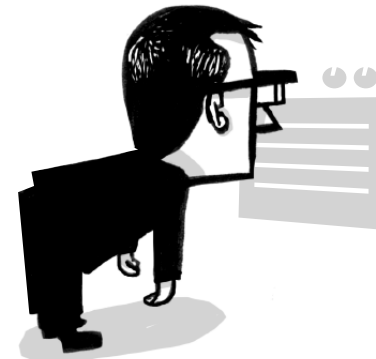


driiin

Car c'est là la partie la plus pénible de la recette ; il faut touiller le mélange avec les doigts en essayant d'obtenir un mélange homogène. En sachant que c'est évidemment quand vous avez les doigts en train de malaxer la pâte gluante que votre nez vous gratte ou que le téléphone sonne.



Beurrer un moule à gâteau assez profond. Y placer les pommes coupées et égrener dessus entre les doigts la pâte obtenue. En fait les *Streussels* sont ces petites boules de pâte qu'on trouve parfois au dessus d'autres préparations alsaciennes. Comprimez un peu dans le moule.



Enfournez le plat à four chaud (*Thermostat 5, 150°*) Au bout de **40 mn**, le dessus a pris une coloration brune, presque brûlée, les pommes ont caramélisé et confit dans la pâte. Servez encore un peu tiède, éventuellement accompagné d'une crème ou d'une boule de glace (vanille, cannelle) qui fondra doucement à proximité de la pâte.



Miam