Strudel aux pommes de Noël : recette facile et gourmande

Père Noël

Le strudel aux pommes de Noël, plus connu sous le nom viennois d'Apfelstrudel, évoque tout de suite la chaleur d’un salon décoré, le parfum de la cannelle, et les rires autour d’une table illuminée. Cette pâtisserie roulée, généreuse, arrive souvent comme une surprise sucrée à la fin d’un repas de fête ou pour le goûter, pendant que le Père Noël prépare sa tournée magique. Vous avez envie d’apporter encore plus de gourmandise à votre Noël ? Ouvrons ensemble le grimoire des desserts enchantés pour découvrir la meilleure façon de réussir un strudel aux pommes moelleux et doré, avec une recette adaptée aux petits comme aux grands lutins.

Recette De Strudel Aux Pommes De Noël (Apfelstrudel)

La magie de Noël opère aussi dans la cuisine : préparer un strudel aux pommes, c’est un peu comme créer un cadeau secret avec ses mains. Cette version facile, tout droit venue d’Autriche, s’adapte à toutes les familles, même si vous n’avez jamais touché à de la pâte feuilletée ! Pour réussir votre strudel aux pommes de Noël (Apfelstrudel) : recette facile, suivez ces étapes joyeuses et préparez votre tablier d’apprenti pâtissier !

Les ingrédients incontournables du strudel aux pommes

Strudel aux pommes de Noël : recette facile et gourmande

Père Noël

Tableau récapitulatif

Ingrédients	Quantités	Astuce
Pomme (variété à cuire)	5 belles	Choisissez des pommes type Golden ou Reine des reinettes
Pâte filo ou pâte à strudel	6 à 8 feuilles	La pâte filo apporte un vrai croustillant !
Sucre roux	70 g	À ajuster selon les pommes
Raisins secs	60 g	Faites-les gonfler dans un peu de jus de pomme
Noix ou noisettes concassées	50 g	Pour la touche croquante
Cannelle en poudre	1 c. à café	Pour parfumer délicatement la farce
Beurre fondu	70 g	Pour badigeonner la pâte avant cuisson
Chapelure fine	2 cuillères à soupe	Absorbe le jus des pommes pour une pâte bien cuite

Préparation de la pâte et de la garniture

• Lavez, épluchez et coupez les pommes en fines lamelles. Les pommes trop épaisses risquent de ne pas fondre assez lors de la cuisson, alors n'hésitez pas à utiliser une mandoline sous la surveillance d'un adulte.

• Dans un grand saladier, mélangez les pommes, les raisins secs, les noix concassées, le sucre roux et la cannelle.

• Ajoutez la chapelure pour gagner en moelleux et éviter que la pâte ne détrempe. Petite astuce : la chapelure rend la garniture bien plus uniforme !

• Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante si possible). Étalez une feuille de pâte filo sur un torchon propre et badigeonnez-la de beurre fondu avec un pinceau.

• Superposez plusieurs feuilles, en beurrant chaque couche pour un résultat super croustillant sous la dent !

• Répartissez la garniture sur le bord long de la pâte, roulez-la soigneusement tout en

serrant bien sans la percer, et déposez le rouleau obtenu sur une plaque recouverte de papier cuisson.

• Nappez généreusement de beurre fondu et enfournez pour 35 minutes de cuisson environ. Surveillez la couleur : le strudel doit dorer, mais sans brûler.

Quelques astuces pour le strudel de Noël parfait

Un strudel n'est jamais vraiment complet sans cette fameuse touche finale : un soupçon de sucre glace saupoudré dès la sortie du four, ou une boule de glace vanille posée tout contre une tranche tiède. Et pourquoi ne pas ajouter quelques zestes d'orange ou de citron dans la garniture ? Les arômes d'agrumes réveillent le goût des pommes tout en apportant une belle fraîcheur.

Pour les amateurs de croquant, parsemez avant la cuisson d'un peu d'amandes effilées, ou ajoutez des noisettes grillées à la garniture. Le résultat sera un régal, tant pour les papilles que pour les yeux et le cœur.

Saveurs de Noël et variantes à découvrir

Les traditions autrichiennes regorgent de délices sucrés, et le strudel en est le roi. À Noël, nombreuses sont les familles qui déclinent la recette : certains remplacent les pommes par des poires, d'autres glissent quelques dés de pâte d'amande ou des fruits secs. Vous pouvez, vous aussi, inventer votre version secrète du strudel aux pommes et la partager dans la famille, comme un vrai trésor de Noël !

Quand arrive le moment du dessert, offrir une belle part de strudel aux pommes évoque la tendresse et la générosité de Noël. Les pommes moelleuses et épicées, enveloppées dans une pâte dorée, remportent toujours un franc succès. Et si vous souhaitez élargir vos horizons culinaires sans quitter l'esprit de fête, le Soufflé aux pommes pour un dessert festif pourrait aussi charmer les gourmands, en apportant une légèreté aérienne tout à fait surprenante.

Vous aimez découvrir de nouvelles spécialités à Noël ? Outre le strudel aux pommes, il existe de nombreuses autres gourmandises roulées qu'on prépare dans les familles d'Europe centrale. Pourquoi ne pas essayer un jour le Roulé aux noix, une alternative gourmande à partager lors de vos prochaines retrouvailles festives, pour varier les plaisirs ?

FAQ : Vos questions sur le Strudel aux pommes de Noël

Retrouvez ici les réponses aux questions les plus fréquentes, pour vous aider à réussir et apprécier le strudel aux pommes de noël en famille !

Comment éviter que la pâte du strudel ne perce à la cuisson ?

Pour garder une belle forme à votre strudel, veillez à superposer plusieurs feuilles de pâte filo bien beurrées. Enroulez la garniture sans trop serrer, et manipulez doucement le rouleau avant de le placer sur la plaque.

Peut-on préparer le strudel à l’avance ?

Oui, vous pouvez assembler le strudel et le garder cru au réfrigérateur (bien couvert), jusqu’à 6 heures avant de le cuire. Une fois cuit, il se déguste idéalement tiède, mais il reste délicieux réchauffé quelques minutes au four.

Quels accompagnements servir avec ce dessert de Noël ?

Le strudel s’accorde parfaitement avec une crème anglaise légère, une boule de glace vanille ou même un petit nuage de chantilly. Pour les gourmands, un trait de caramel ou une poignée de fruits confits feront merveille !

Faut-il forcément utiliser des raisins secs ?

Non, ce n’est pas obligatoire ! Vous pouvez remplacer les raisins secs par des abricots secs coupés en petits dés, des canneberges séchées ou encore un mélange de fruits secs selon les goûts de chacun.

Comment savoir que le strudel est cuit ?

Le secret est dans la couleur : la pâte doit être bien dorée et croustillante. Vous pouvez aussi piquer délicatement le centre : si la lame sort propre et que les pommes sont tendres, c’est prêt !

Inspirations gourmandes venues d’Autriche

L’Autriche regorge de recettes traditionnelles à savourer en famille, surtout pendant les fêtes. Pour compléter votre voyage culinaire, n’hésitez pas à découvrir la recette authentique du strudel aux pommes partagée par le magazine Voici. Si ce dessert vous fait rêver d’encore plus d’authenticité, vous trouverez plein d’astuces et de détails sur la préparation de la version autrichienne classique en cliquant ici : de quoi devenir le chef pâtissier des Noëls enchantés et prolonger la magie en cuisine toute l’année !