

Strudel salé aux pommes, gros raisins et boudin noir

Préparation 20 mn

Cuisson 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

6 feuilles de pâte filo

3 grosses pommes acidulées

120 g de boudin noir (j'en ai mis 200g)

70 g de gros raisins secs

2 oignons

100 g de beurre

Sel, poivre et noix de muscade

Clarifier le beurre : le faire fondre à feu doux dans une petite casserole, l'écumer (retirer la mousse en surface) et le verser doucement dans un bol en veillant à ce que le dépôt de petit-lait reste dans le fond de la casserole.

Peler et émincer les oignons.

Peler, épépiner les pommes et les couper en petits morceaux.

Ôter la peau du boudin noir et le couper en cubes.

Faire revenir doucement les oignons dans une poêle avec 2 c à s de beurre clarifié et ajouter les dés de pommes au bout de 2-3 mn.

Laisser cuire doucement quelques minutes (5-6 mn environ), attention de ne pas trop cuire les pommes pour qu'elles ne s'écrasent pas. Saler et poivrer, ajouter une pincée de muscade et laisser refroidir le tout.

Poser une feuille de filo sur un plan de travail et la badigeonner de beurre clarifié avec un pinceau de cuisine puis la recouvrir d'une autre feuille, badigeonner de beurre et procéder ainsi de suite avec les 6 feuilles.

Mélanger délicatement les pommes aux oignons avec les raisins secs et le boudin. Vérifier l'assaisonnement et si besoin rectifier-le.

Poser cette farce sur les feuilles de filo superposées, former un boudin en laissant une partie libre aux extrémités des feuilles de filo et emballer le tout comme un grand nem en repliant les extrémités et en roulant pour bien enfermer la farce.

Poser le strudel sur une plaque à four antiadhésive ou sur un plat à four et l'enfourner à four préchauffé à 180-200° suivant le four pendant 30 mn environ.

Lorsque le strudel est bien doré, le sortir du four et le couper en tranches épaisses avec un couteau électrique ou un couteau à pain. Servir bien chaud avec une salade.