



STRUDEL EXPRESS POMMES POIRES

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 2 pommes
- 2 poires
- 120g de sucre
- 1 c à c cannelle
- 30g de pistaches natures
- 1 citron
- 1 pâte brisée
- 1 jaune d'œuf
- sucre glace

Préparation

- Zester entièrement le citron après l'avoir lavé et le couper en deux. Eplucher les pommes et les poires, les émincez et les citronner.
- Hacher grossièrement les pistaches et les griller (torréfier) à la poêle sans matière grasse.
- Déposer les fruits dans un saladier puis ajouter le sucre, la cannelle et les pistaches hachées.
- Etaler la pâte sur du papier sulfurisé. Déposer la farce au centre, replier la pâte pour former un rouleau. Badigeonner le strudel de jaune d'œuf.
- Cuire dans le four chaud à 180°C pendant 45mn.
- Laisser refroidir. Saupoudrer de sucre glace et servir chaud, tiède ou froid.