



Petits sachets de strudel sucrés à la pomme, CAMBOZOLA et mélange noix de cajou et canneberges

Ingrédients pour 4 personnes

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 200 g de CAMBOZOLA Classic | 65 g de beurre |
| 125 g de mélange de noix de cajou et de canneberges | 3 cuillères à soupe de jus de citron |
| 10 g de feuilles de pâte à strudel fraîche | 3 cuillères à soupe de miel liquide |
| 2 pommes | 1 pincée de cannelle moulue |
| 4 jaunes d'œufs (taille M) | Papier sulfurisé |
| 1 cuillère à café de crème fouettée | |

Préparation:

1. Sortir la pâte à strudel du réfrigérateur. Peler les pommes, les épépiner et les couper en dés. faire chauffer 15 g de beurre dans une casserole. Y faire revenir les dés de pomme. Ajouter 2 cuillères à soupe de jus de citron, 2 cuillères à soupe de miel, la cannelle et le mélange noix de cajou/canneberges, sauf un peu. Faire cuire à la vapeur pendant environ 5 minutes. Laisser refroidir. Couper 100 g de CAMBOZOLA en dés et les incorporer.
2. Faire fondre 50 g de beurre. Retirer 8 feuilles de pâte et enlever le papier de séparation entre elles. Badigeonner 4 feuilles de pâte d'un peu de beurre liquide. Poser 4 feuilles de pâte par-dessus, badigeonner avec le reste de beurre liquide. Déposer le mélange pomme-CAMBOZOLA-cajou-canneberge au centre, former des petits sacs et bien les presser. Déposer les petits sacs sur une plaque de cuisson (recouverte de papier sulfurisé). 1 Battre le jaune d'œuf et la crème. Badigeonner les petits sacs de cette préparation. Faire cuire au four préchauffé (four électrique : 175 °C/ four à chaleur tournante : 150 °C) pendant 12 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
3. Dans un bol, réduire en purée 3 jaunes d'œufs, 1 cuillère à soupe de jus de citron et 1 cuillère à soupe de miel à l'aide d'un mixeur plongeant. Battre la masse au bain-marie chaud pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'elle devienne mousseuse. Chauffer 1 cuillère à soupe de miel dans une poêle antiadhésive. Ajouter le reste du mélange noix de cajou/canneberges et faire caraméliser en remuant. Couper 100 g de CAMBOZOLA en dés. Sortir les sachets de strudel du four. Dresser sur des assiettes avec la mousse. Parsemer de mélange de noix de cajou et de canneberges caramélisées et de cubes de CAMBOZOLA.



Temps de préparation : env. 50 minutes

Informations nutritionnelles : 3070 KJ/730 kcal, E 24 g, F 40 g, KH 67 g

Pour plus de recettes: www.cambozola.com