

Strudel au pavot et sauce cynorhodon

Mise en place et préparation: env. 50 min

Temps de repos: env. 30 min

Cuisson: env. 30 min

Pâte à strudel

150 g de farine pour tresse ou
farine mi-blanche

1/4 de c. à café de sel

1 œuf

2 c. à soupe d'huile

3 c. à soupe d'eau



1. Mélanger dans un bol la farine et le sel.
2. Bien mélanger l'œuf avec l'huile et l'eau, ajouter, rassembler à la spatule, pétrir sur un peu de farine en pâte lisse et souple.
3. Façonner une boule, laisser reposer env. 30 min à température ambiante sous un bol rincé à l'eau chaude.

Garniture au pavot

1 œuf

3 c. à soupe de sucre

2 c. à soupe de crème à café

100 g de confiture de cynorhodon

1 c. à soupe de maïzena

100 g de graines de pavot

50 g de beurre, fondu, refroidi

1. Dans un bol, battre l'œuf, le sucre et la crème à café jusqu'à ce que la masse blanchisse.
2. Incorporer au fouet la confiture de cynorhodon et la maïzena.
3. Incorporer le pavot, laisser reposer env. 10 minutes.

Façonnage: sur un peu de farine, abaisser la pâte en rectangle aussi fin que possible, poser sur un linge. Mains farinées, étirer délicatement la pâte à partir du centre, jusqu'à ce qu'elle soit uniformément translucide. Badigeonner la pâte avec la moitié du beurre en laissant un bord libre d'env. 4 cm sur tout le pourtour. Étaler la garniture au pavot sur la pâte en laissant 1/4 de la surface libre en haut, rabattre les bords latéraux. Soulever légèrement le linge, enrouler le strudel sans serrer, poser, fermeture en bas, sur une plaque chemisée de papier cuisson. Badigeonner avec un peu de beurre.

Cuisson: env. 30 min au milieu du four préchauffé à 200 °C. Pendant la cuisson, badigeonner plusieurs fois le strudel avec le reste de beurre.

Sauce cynorhodon

25 g de beurre

50 g de confiture de cynorhodon

Dans une casserole, faire fondre le beurre avec la confiture de cynorhodon. Présenter la sauce avec le strudel tiède.