

# APFEL STRUDEL

## Ingrédients :

5 pommes  
125g de raisins secs  
50g amandes effilées  
75g de sucre en poudre  
1 cuillère à café de cannelle  
2 cuillères à soupe de Rhum  
20g de beurre fondu  
1 paquet de pâte feuilletée 300g

## La veille :

-couper les pommes en petits dés de 2mm de section, ajouter le sucre, les amandes, les raisins, le Rhum, la cannelle, mélanger et laisser reposer toute une nuit.

## Le lendemain :

Étaler la pâte feuilletée le plus fin possible en 1 rectangle, puis la garnir comme pour un biscuit roulé en rabattant les bords. Lustrer avec le beurre fondu.

Enfourner 30minutes à 180°C (th 6)

Servir tiède accompagné de glace vanille, de crème fraîche ou de chantilly