

# Strudel aux poires



Tél. : 43 65 27



## Pour 4 personnes

 25 minutes

 20 minutes

Facile

## INGRÉDIENTS

450 g de poires

5 feuilles de Springroll

40 g de beurre fondu

2 cuillères à soupe de sucre glace  
(pour la finition)

Pour décorer :

4 grappes de groseilles

Menthe fraîche

**1** - Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7). Couper les poires en morceaux.

**2** - Humidifier un linge et l'étendre sur un plan de travail. Déposer dessus 2 ou 3 feuilles de Springroll, en les faisant se chevaucher sur environ 3 cm le long d'un grand côté et en les encollant au pinceau avec du beurre fondu. Couvrir avec les autres feuilles de Springroll et les badigeonner de beurre fondu.

**3** - Déposer les poires au centre du rectangle des pâtes de Springroll, en préservant une bordure d'environ 4 cm sur tout le pourtour. Refermer la pâte avec soin, toujours en l'encollant avec du beurre

fondu : pour obtenir un long rectangle scellé et bien rebondi.

**4** - Le déposer sur la plaque tapissée de papier sulfurisé, le badigeonner du reste de beurre fondu avec le pinceau et le saupoudrer d'un voile de sucre glace. Enfourner pour 20 min : la pâte doit être bien dorée.

**5** - Laisser tiédir le strudel hors du four. Le couper en parts et décorer celles-ci avec la grappe de groseilles et la menthe avant de servir.