

Strudel au potiron et aux poires



Recette revisitée par la SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

Préparation



Temps requis env. 180 minutes



Difficulté Difficile - Pour professionnels



Dosage 10 personnes

Caractéristiques



Plat Dessert - Strudel



Produit typiques Potiron - 0 km



Adapté en Automne - Friandises sucrées

INGRÉDIENTS

Pâte feuilletée

- 200 g de farine blanche
- 1 pincée de sel
- 4 cl d'huile de tournesol
- 1 dl d'eau

Garniture

- 30 g de graines de potiron
- 1.2 kg de potiron
- 500 g de poires
- 1 demi-citron
- 50 g de beurre
- Sel
- 1 orange (jus et zeste)
- 50 g de ricotta maigre
- 2 œufs
- 100 g d'amandes broyées
- 100 g de sucre

Étapes initiales

Pâte feuilletée

Garniture

Étapes finales

Dressage

PRÉPARATION

1. Tamiser la farine pour la pâte.
 2. Faire griller les graines de potiron sans matière grasse.
 3. Nettoyer le potiron.
 4. Peler et couper les poires en quartiers et les badigeonner de jus de citron.
 5. Râper le zeste d'orange.
-
1. Faire un puits avec la farine.
 2. Ajouter le sel, l'eau et l'huile.
 3. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.
 4. Former une boule et la laisser reposer pendant au moins une heure.
-
1. Râper le potiron et les poires avec une râpe à rösti.
 2. Faire revenir le tout avec un peu de beurre dans une poêle antiadhésive pendant environ 10 minutes.
 3. Saler, poivrer et unir le zeste d'orange.
 4. Laisser refroidir.
 5. Mélanger la masse avec la ricotta, les œufs, les amandes, la farine et le sucre.

N.B.: la masse doit être sèche. Si ce n'est pas le cas, ajouter des amandes ou de la farine.

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Étaler la pâte le plus finement possible.
3. Remplir le strudel en saupoudrant la masse de graines de potiron et le rouler.
4. Placer le strudel sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et le badigeonner de beurre fondu.
5. Faire cuire pendant env. 50 minutes au four.

Servir avec une sauce à la vanille sur le côté.