



Strudel au chocolat en sauce vanillée



Préparation : Pour la pâte, pétrir tout d'abord la farine, l'œuf, le sel, l'huile et 100 ml d'eau tiède avec le batteur puis encore **10 minutes** à la main. Former une boule, badigeonner d'huile et laisser reposer pendant **45 minutes** sous un saladier rincé à l'eau bouillante.

Préchauffer le four à **180°C** (chaleur en haut et en bas).

Pour l'intérieur : casser le chocolat, hacher grossièrement. Battre les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre et le sucre vanillé en une crème claire et épaisse. Incorporer la crème fraîche. Battre les blancs d'œufs en neige. Verser par cuillère le reste de sucre pour obtenir une masse blanche et luisante.

Poser un grand torchon sur le plan de travail et saupoudrer de farine. Étendre tout d'abord la pâte au rouleau aussi fin que possible. Avec les mains farinées, étirer lentement la pâte du milieu vers l'extérieur jusqu'à recouvrir le torchon en couche mince (40 x 50 cm). Couper les bords épais.

Faire fondre le beurre et en badigeonner la pâte. Incorporer les blancs d'œufs battus en neige à la crème aux œufs. Répartir la crème sur la pâte, laisser tout autour une bordure de 3 cm. Saupoudrer d'amandes et de chocolat. Soulever le torchon dans le sens de la longueur. Rouler le strudel à l'aide du torchon (comme un biscuit roulé) et replier les côtés vers le bas. Rouler le strudel sur du papier sulfurisé et poser sur une tôle à pâtisserie. Laisser cuire dans le four préchauffé pendant **45 minutes**.

Pour la sauce : faire chauffer le lait avec le bâton de vanille fendu. Retirer du feu et laisser reposer. Battre les jaunes d'œufs et le sucre en une crème claire et épaisse. Ajouter le lait et faire chauffer encore une fois puis enlever le bâton de vanille. Verser le lait dans la crème en tournant. Reverser dans la casserole et amener à ébullition. Transvaser aussitôt et laisser refroidir.

Recommandation : On peut aussi disposer le strudel sur le papier en forme de fer à cheval et le laisser cuire dans le four à vapeur Gaggenau préchauffé à **175°C**, degré d'humidité à 30 % pendant **40-45 minutes** – le strudel ne se dessèche pas.

Strudel au chocolat en sauce vanillée

Appareil Gaggenau : four à vapeur ou four

Température : 175°C/180°C

Degré d'humidité : 30%

Préparation : 90 minutes

Recette pour 10 – 12 tranches

Ingrédients pour la pâte :

300 g de farine

1 œuf

1 pincée de sel

100 ml d'eau tiède

3 c. à soupe d'huile, huile pour badigeonner

Beurre pour badigeonner

Torchon pour étendre la pâte

Farine pour étendre la pâte

Ingrédients pour l'intérieur :

150 g de chocolat grossièrement cassé

4 nes d'œufs

100 g de sucre

1 paquet de sucre vanillé

100 g de crème fraîche

4 blancs d'œufs

50 g de beurre

100 g d'amandes en poudre

Ingrédients pour la sauce à la vanille :

4 nes d'œufs

600 ml de lait

1 bâton de vanille

60 g de sucre

50 g de crème fraîche