

Tomates farcies à la raie (entrée)

Préparation : 30 min. cuisson : 10 min.

Pour 4 personnes :

1 morceau de raie de 800 g (ou autre poisson)
8 tomates grappes
8 olives noires
quelques câpres
1 citron
1 c. à café de vinaigre balsamique
1 c. à soupe d'huile d'olive
sel, poivre

Préparation :

1. Cuire la raie 10 min. dans de l'eau bouillante salée et vinaigrée, l'égoutter, retirer la peau des deux côtés, l'effeuiller.
2. Laver et essuyer les tomates, les évider. Hacher grossièrement les olives au couteau. Farcir les tomates de morceaux de raie et d'olives, ajouter dans chacune une câpre et un zeste de citron.
3. Préparer une vinaigrette avec l'huile d'olives et le vinaigre balsamique. Saler et poivrer verser une cuillerée à café dans chaque tomate.

Servir tiède ou frais.

Strudel aux pommes (Wiener Apfelstrudel)

Pour la pâte

250 g de farine (une farine la plus fine que possible pour l'élasticité de la pâte)
2 c. à soupe de l'huile (goût neutre)
1 œuf
1 pincé de sel
1/8 de litre (125 ml) d'eau tiède (ou un peu moins)

Pour la farce :

5 grosses pommes acidulées
100 g d'amandes effilées
100 g de raisins secs
100 g de sucre (ou un peu moins suivant le goût)
1-2 c. à café de cannelle
2-3 c. à s. de rhum (facultatif)
chapelure, 20 g de beurre

Pour la cuisson :

30 g de beurre fondu

La pâte :

Mélanger les ingrédients en ajoutant peu à peu l'eau tiède (suivant la consistance de la pâte), bien travailler, afin de fabriquer une pâte très souple. Emballer dans un film étirable et laisser reposer ½ heure.

La farce :

Pendant ce temps, éplucher les pommes, les couper en quartiers, puis en tranches très fines (possible aussi avec une mandoline ou le disque d'un robot).

Dans un saladier mélanger les pommes avec les amandes, les raisins secs, la cannelle et le sucre.

Montage du Strudel :

Préchauffer le four à 200° C.

1. Sur un torchon fariné, étaler la pâte le plus finement possible en forme d'un grand rectangle, l'étirer avec les mains, surtout les bords, en évitant de faire des trous.
2. Étaler sur la pâte à l'aide d'un pinceau environ 20 g de beurre fondu et un peu de chapelure (pour absorber le trop de jus de pommes).
3. Étaler sur la pâte le mélange de pommes. Rabattre les côtés (afin que les pommes ne s'échappent pas), rouler doucement le gâteau à l'aide du torchon et le faire tomber doucement sur une plaque de cuisson (plaque du four) recouverte de papier de cuisson. Il faut que les bords soient en bas, côté plaque.
4. Enfourner pendant 30 à 45 min. Pendant la cuisson badigeonner le Strudel de temps en temps avec environ 30 g de beurre.