

Strudel au fromage blanc, glace vanille et carpaccio de fraises



Préparation pour le strudel: 15 mn

Cuisson pour le strudel: 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

250 g de fromage blanc bien égoutté

2 oeufs

50 g de sucre

50 g de raisins secs

20 g de semoule de blé

1 citron

1 c à c d'extrait de vanille

6 feuilles de brick

50 g de beurre

Pour la glace vanille (recette Lenotre)

1/2 l de lait

25 cl de crème liquide entière

6 jaunes d'oeufs

2 gousses de vanille

150 g de sucre

250 g de fraises

Sucre glace pour la décoration

Préparation du strudel :

Dans un saladier mélanger les jaunes d'oeufs avec le fromage blanc égoutté (je l'ai mis dans une passoire fine au dessus d'un saladier dans le frigidaire la veille de son utilisation, prévoir 300 g de fromage pour en avoir 250 g). Ajouter les raisins secs, la semoule, l'extrait de vanille et le zeste râpé du citron. Fouetter le 2 blancs d'oeufs et quand ils sont presque montés ajouter le sucre sans cesser de fouetter. Mélanger délicatement à la préparation précédente.

Faire fondre le beurre. Étaler les feuilles de brick et avec un pinceau les badigeonner de beurre. Superposer 3 feuilles et mettre au centre la moitié de la préparation.. Rouler les feuilles pour former une grosse crêpe et faire de même avec les 3 autres feuilles.

Disposer les strudels sur une plaque à four, les badigeonner à nouveau de beurre et les cuire 20 à 25 mn à four préchauffé à 190° jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Préparation de la glace :

Fendre les gousses de vanille, récupérer les graines et les mettre dans le lait avec les gousses. Faire bouillir le lait et couper le feu pour laisser infuser 1 h. Retirer les gousses. Dans un saladier fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne "blanc" et mousseux. (si vous mettez du lait en poudre l'incorporer au mélange dès le début).

Verser le lait chaud sur le mélange en remuant et reverser le tout dans la casserole. Faire cuire à feu doux sans dépasser 84° et en mélangeant continuellement en faisant des 8 avec la cuillère en bois (ne surtout pas faire bouillir pour ne pas faire coaguler les jaunes). Hors du feu incorporer la crème et passer le tout au chinois, laisser refroidir et mettre en sorbetière ou turbiner.

Coulis de fraises : Passer la moitié des fraises équeutées au mixer avec un peu de sucre et du jus de citron. Suivant la qualité des fraises, il vous faudra mettre plus ou moins de sucre et de jus de citron.

Couper des tranches de strudel en biais, les saupoudrer sur une moitié avec du sucre glace. Disposer par assiette 2 tranches de strudel, mettre quelques fraises coupées en carpaccio et décorer avec du coulis de fraises.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>