

La recette GOURMAND Strudel au chocolat



INGRÉDIENTS : 1 rouleau de pâte feuilletée, 1 œuf battu. Garniture : 150 g de chocolat noir, 2 cuillerées à soupe de beurre demi-sel, 1/2 tasse de noix de Grenoble.

1. Hachez les noix en morceaux. Faites fondre le chocolat dans un bain-marie. Ajoutez le beurre et mélangez bien. Préchauffez le four à 190 °C.
2. Enfarinez la surface de travail et le rouleau à pâtisserie et étalez la pâte afin d'obtenir un

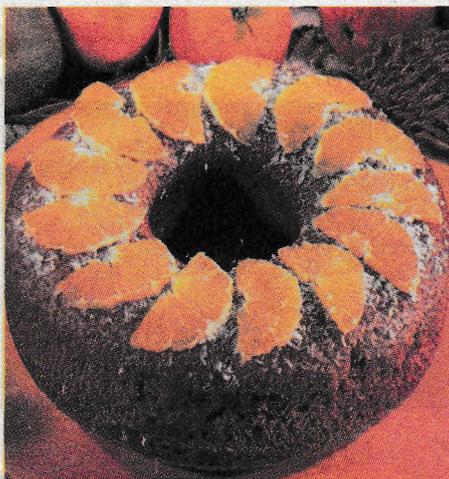


- rectangle de 30 x 40 cm.
3. Versez le chocolat fondu (il ne doit pas être trop liquide) uniformément en conservant une bordure d'un pouce et demi. Ajoutez les noix hachées. Roulez et refermez les extrémités. Déposez le strudel côté lisière dessous, sur une feuille de papier cuisson non graissée.
 4. Badigeonnez au pinceau d'œuf battu et faites cuire 30 à 35 min jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
 5. Laissez refroidir 30 min sur une grille ou une plaque à biscuits.

La recette GOURMAND Gâteau à l'orange et au jus de pomme



INGRÉDIENTS : 1 orange, 1 cuillerée à soupe de jus de pomme, 10 cl d'huile de tournesol, 100 g de sucre, 200 g de farine complète, 1 cuillerée à café de quatre-épices, 1 pincée de sel, 1 cuillerée à café de levure en poudre. Pour décorer : tranches d'orange, noix de coco râpée.



1. Épluchez et tranchez l'orange. Mixez-la ensuite avec 1/2 verre d'eau et le jus de pomme. Ajoutez alors l'huile et le sucre avant de mixer à nouveau. Mélangez maintenant le reste des ingrédients secs : farine, épices, sel, levure. Versez-les dans le mélange d'orange et de pomme. Remuez.
2. Tapissez un moule en couronne de papier sulfurisé et versez-y votre préparation. Faites cuire 8 min au four à micro-ondes à puissance maximale, en tournant le moule de temps en temps.
3. Laissez reposer de 5 à 10 min avant de démouler sur une grille, enlevez ensuite le papier sulfurisé et garnissez de quartiers d'orange et de noix de coco râpée.