

Strudel de légumes d'hiver et Brugge d'Or

Ingredientien:

- 1 kg de potiron, épépiné
- 3 topinambours
- 1 panais
- 2 échalotes
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 cs de graines de cumin
- 15 brins de thym, uniquement les feuilles + un peu plus pour décorer
- sel marin et poivre noir
- 100 g de Brugge d'Or, coupé en lanières
- 1 jaune d'œuf, battu avec un filet de lait

Préparation:

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Nettoyez le potiron, les topinambours et le panais et débitez-les en dés de +/- 1 x 1 cm.
- Portez de l'eau légèrement salée à ébullition et faites-y blanchir les légumes pendant 3 minutes. Videz l'eau de cuisson, rincez à l'eau froide et laissez égoutter soigneusement. Séchez avec du papier essuie-tout. Épluchez les échalotes et hachez-les en anneaux fins.
- Découpez la pâte feuilletée pour obtenir un rectangle de +/- 30 x 20 cm. Déposez-la sur une feuille de papier cuisson avec le long côté à l'horizontale devant vous. Réalisez de légères incisions (sans découper) à 1/3 et 2/3. Incisez les bords à chaque fois 1 cm afin d'obtenir des bandes aux extrémités.
- Disposez les légumes au centre de la pâte. Répartissez le cumin et le thym par-dessus. Salez et poivrez généreusement. Déposez-y ensuite le Brugge d'Or.
- Refermez à présent le strudel : commencez par le dessus et pliez d'abord la bande de pâte gauche en diagonale sur la garniture. Pliez ensuite la bande droite. Répétez l'opération jusqu'à ce que vous soyez tout en bas.
- Placez le strudel avec le papier cuisson sur une plaque de cuisson et badigeonnez-le du mélange au jaune d'œuf avec un pinceau.
- Enfournez pour 35 minutes, jusqu'à ce que le strudel soit bien doré.
- Décorez avec un peu de thym et servez avec une salade verte.

4 personen

60 min

Plat principal

2.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/strudel-de-legumes-dhiver-et-brugge-dor>