



Strudel pomme de terre-poireau au Tilsit

Préparation

- Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée.
- Peler les oignons et les couper en dés.
- Nettoyer les poireaux et les couper en rondelles.
- Enlever la croûte du Tilsit et le couper en cubes de 0,5 cm.
- Faire revenir le lard et les oignons. Ajouter les rondelles de poireau et faire revenir le tout. Verser la préparation dans un grand saladier.
- Faire fondre le beurre.
- Préchauffer le four à 200° C, chaleur de voûte et de sole.
- Éplucher les pommes de terre, les râper avec une râpe à rösti et les ajouter au mélange poireaux/lard.
- Ajouter la crème fraîche et le fromage dans le saladier.
- Bien mélanger le tout et assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade.
- Séparer les œufs. Incorporer les jaunes d'œuf à l'appareil à la pomme de terre. Batta les blancs d'œuf en neige. Incorporer délicatement les blancs en neige à l'appareil.
- Placer une feuille de pâte à strudel sur un linge de cuisine et la badigeonner de beurre liquide, placer une autre feuille par-dessus et badigeonner à nouveau. Répéter l'opération avec les autres feuilles de pâte.
- Répartir la farce sur le tiers inférieur. Rabattre les bords latéraux et enrouler fermement le tout en soulevant le torchon. Placer le strudel sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, badigeonner avec le beurre restant et saupoudrer de sésame.
- Cuire au four pendant 30 minutes.

Ingrédients

1	pâte à strudel (4 feuilles)
400 g	de pommes de terre
150 g	de poireau
150 g	de lard
1	oignon
150 g	de Tilsit doux et aromatique
2	œufs
150 g	de crème fraîche
	Sel
	Poivre
	Noix de muscade
2 cs	de beurre
1 cs	de sésame noir

Valeurs

Kcal	2622
Lipides	173 g
Glucides	141 g
Protéines	117.1 g