

Petits strudels de Suisse orientale

Ingrédients

120 g de demi-crème acidulée

2 cc de moutarde

2 pincées de sel

Un peu de poivre

18 tranches de mostbröckli (env. 55 g)

200 g de TILSIT JAUNE, en 18 bâtonnets environ

Un peu de poivre

1 paquet de pâte à strudel (4 feuilles de 37 × 39 cm)

30 g de beurre liquide

Conseil: Servir les strudels de Suisse orientale à l'apéritif ou avec une salade en entrée.

Pour 18 pièces

Préparation: env. 25 minutes

Cuisson: env. 15 minutes

Difficulté: moyenne



1. Mélanger la crème et la moutarde, épicer.
2. Disposer le mostbröckli sur le plan de travail. Poser un bâtonnet sur chaque tranche, assaisonner, rouler.
3. Déplier la pâte à strudel, couper les deux pâtes ensemble en trois dans le sens de la longueur et de la largeur. Badigeonner les morceaux de pâte avec la moitié de la crème assaisonnée. Placer 1 petit paquet au TILSIT sur les morceaux de pâte, les rouler comme des rouleaux de printemps. Disposer les petits strudels sur une plaque chemisée de papier cuisson, badigeonner d'un peu de beurre. Recommencer la procédure avec les ingrédients restants.
4. Cuisson: entre 12 et 15 minutes sur la grille du milieu du four préchauffé à 200 °C.
5. Refroidir les petits strudels sur une grille.

Valeurs nutritives par pièce

96

kcal

7g

lipides

4g

glucides

4g

protéines



Vidéo de la recette
www.tilsiter.ch/rec2

