Strudel aux légumes grillés

Ingrédients

8

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 100 ml d'eau
- 60 g de mushroom mix Bresc
- 20 g de purée d'ail fumé Bresc
- 20 g d'huile d'olive
- 2 g de sel
- 2 dl de sauce hollandaise
- 2 carottes d'hiver
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 1/2 céleri-rave

Produits Bresc utilisés

Bresc Mélange de champignons 450g

Bresc Purée d'ail fumé 325g

Méthode de préparation

Couper tous les légumes en tranches de 1/2 cm d'épaisseur et les faire griller des deux côtés. Pétrir la farine, l'huile d'olive, le sel et l'eau en une boule lisse. Badigeonner la boule de pâte avec de l'huile d'olive et couvrir d'un film plastique. Laisser reposer la pâte environ 20 minutes. Couvrir la table d'un linge propre, saupoudrer de farine et abaisser la pâte en formant un rectangle très fin. Étirer délicatement la pâte avec le dos des deux mains, en partant du milieu vers le bord sous la pâte, jusqu'à ce qu'elle soit le plus mince possible. Faire fondre le beurre et mélanger avec la purée d'ail fumé. Bien sécher les tranches de légumes grillés et les badigeonner de mélange de champignons (mushroom mix Bresc). Répartir la farce sur une moitié du rectangle et badigeonner l'autre moitié de la pâte avec le mélange de beurre. Rouler le strudel en le serrant le plus possible à l'aide du linge, le poser sur une plaque de cuisson et le badigeonner de beurre fondu. Faire cuire le strudel 40 minutes à 190 et le servir avec la sauce hollandaise.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000