Strudel d'hiver



Ingrédients

4

- 400 g de fibre végétale
- 200 g de champignons
- 80 g de grains roux
- 20 g de purée d'ail fumé Bresc
- 20 g de purée d'ail noir Bresc
- 20 g de beurre
- 6 dl de bouillon de légumes
- 3 dl de bière (Bockbier)
- 1 dl de sauce de soja
- sel et poivre

- 600 g de panais (cuit sous-vide)
- 1 dl d'huile d'olive
- 1 œuf
- pâte à strudel
- sel et poivre
- 50 g de sucre
- 40 g de purée de gingembre Bresc
- 10 g de beurre
- 4 pommes
- 1 dl d'eau

Produits Bresc utilisés



Bresc Purée d'ail fumé 325g



Bresc Purée d'ail noir 325g



Bresc Purée de gingembre 450g

Méthode de préparation

Éplucher le panais, le couper en tranches à la mandoline et mélanger avec du poivre, du sel et de l'huile d'olive et cuire sous-vide.
Faire fondre la moitié du beurre et ajouter la fibre et la purée d'ail fumé. Déglacer avec la bière bock, la sauce soja et le bouillon, porter à ébullition. Ajouter les grains roux, cuire 5 minutes, et saler et poivrer. Dans une poêle à part, faire fondre l'autre moitié du beurre, y faire revenir les champignons émincés jusqu'à ce qu'ils soient al dente, saler et poivrer et ajouter au ragoût. Laisser refroidir le ragoût.

Couper les pommes en quartiers, peler et retirer le trognon. Faire fondre le beurre, ajouter le sucre et ne pas laisser brunir. Ajouter le gingembre et les morceaux de pomme, déglacer avec l'eau, porter à ébullition et cuire brièvement jusqu'à ce que l'humidité se soit évaporée mais que la pomme ait encore du croquant. Puis laisser refroidir.

Dérouler la pâte, sortir le panais de la poche sous-vide et poser les tranches de panais sur la pâte. Répartir le ragoût dessus et rouler en strudel. Badigeonner de jaune d'œuf battu. Enfourner 20 minutes dans un four à 200 °C. Trancher le strudel et servir avec la compote de pommes.