

Roulé façon strudel

écrit par Pariseyn | 17 juillet 2017

☒ Une douceur très simple à réaliser et rapide si on utilise une pâte brisée du commerce. Bien sur, le goût n'est pas tout à fait similaire à celui d'une pâte brisée maison, mais on se réglera quand même à peu d'effort.

Ingrédients, pour 6 personnes :

400 g de cerises dénoyautées

250 g de [pâte brisée](#)

50 g de cassonade

2 cuillères à soupe de chapelure

$\frac{1}{2}$ cuillère à café de cannelle en poudre

Dénoyauter et hacher grossièrement les cerises au couteau.

Dans un saladier, les mélanger avec la cassonade et la cannelle.

Laisser dégorger 20 minutes.

Préchauffer le four à 200 °C, chaleur tournante, avec la grille en position 2 (1 étant la plus basse).

Etaler finement la pâte brisée sur le plan de travail fariné pour ne pas qu'elle y adhère. Couper les bords pour obtenir un carré régulier d'environ 35×35 cm et transférer sur une plaque de cuisson revêtue de papier sulfurisé.

Saupoudrer une cuillère à soupe de chapelure en laissant une marge sur les bords.

Déposer les cerises sur la pâte et les saupoudrer du reste de la chapelure.

Rouler délicatement l'ensemble et souder les extrémités en les retournant sous la pâte. Positionner la soudure longitudinale sous le gâteau roulé.

Enfourner pour 30 minutes environ en surveillant la coloration.

Refroidir sur grille et saupoudrer de sucre glace pour une présentation plus gourmande.

Pour une version sans gluten, il suffit de remplacer la pâte brisée par 2 pâtes brisées sans gluten du commerce telle que celles de Croustipate®, et les 2 cuillérées de chapelure par 4 cuillérées à soupe de fécule de pomme de terre.

Note : ça marche aussi avec de la confiture ou avec d'autres fruits comme les abricots par exemple. A essayer !