

STRUDEL DE LEGUMES ET RICOTTA

@chefzanoni_simone

4 personnes

Ingrédients

- 3 poivrons jaunes
- 1 poivron vert
- 1 aubergine
- 1 oignon rouge
- 2 poireaux
- 6 champignons de Paris
- Quelques tomates séchées
- 2 gousses d'une tête d'ail préalablement cuite au four (emballer la tête d'ail dans du papier aluminium, avec un peu d'huile d'olive et la cuire au four à 180 °C pendant 40/50 minutes environ)
- 200 g de ricotta (préalablement « séchée » en la conservant 1/2 journée au réfrigérateur)
- 1 kg de pâte feuilletée abaissée en rectangle, de 3 ou 4 mm d'épaisseur (de préférence achetée chez votre boulanger)
- Un peu de Parmigiano Reggiano
- 1 œuf et 1 jaune d'œuf
- Du sel
- Du poivre



Astuce :

Il est possible d'utiliser d'autres légumes, en choisissant des légumes qui ne contiennent pas trop d'eau. Ainsi il faut éviter les tomates mais des carottes ou des courgettes seront parfaites. Le seul légume essentiel est le poireau pour la couche entre la pâte feuilletée et le reste des légumes.

Préparation des légumes

- 1 - Couper les deux extrémités des poireaux puis inciser ensuite chaque poireau dans la longueur, mais seulement jusqu'au centre.
- 2 - « Ouvrir » chaque poireau en écartant les couches en les aplatissant.
- 3 - Cuire les poireaux dans un grand volume d'eau bouillante bien salée pendant quatre minutes puis les refroidir dans un bac d'eau froide avec des glaçons. Réserver.
- 4 - Couper les poivrons en deux, retirer les membranes blanches et les pépins et les cuire sur un grill en fonte. Réserver.
- 5 - Couper l'aubergine en tranches et cuire sur un grill en fonte. Réserver.
- 6 - Émincer l'oignon rouge et les champignons de Paris et les cuire sur un grill. Réserver.

Réalisation du strudel

- 1 - Récupérer tous les légumes préalablement préparés et les sécher en les étalant sur des linges propres.
- 2 - Humidifier légèrement le plan de travail et dérouler du film alimentaire devant vous depuis le bord en le lissant avec un linge propre pour éviter la formation de bulles. Couper à l'extrémité.
- 3 - Renouveler l'opération en superposant deux couches de film alimentaire. (Si besoin, augmenter la largeur du film ainsi disposé sur le plan de travail en renouvelant les opérations précédentes.)
- 4 - Poser des couches de poireau sur le film alimentaire sans dépasser la taille de votre pâte feuilletée abaissée. Saler la surface des poireaux.
- 5 - Disposer les tranches d'aubergines.

- 6 - Ajouter l'oignon rouge, l'ail confit et les champignons de Paris.
 - 7 - Parsemer de feuilles de basilic et de lamelles de tomates séchées.
 - 8 - Au centre de la préparation disposer de gros morceaux de ricotta sur toute la longueur. Poivrer et saler.
 - 9 - Ajouter le reste de poireau et parsemer d'un peu de Parmigiano râpé.
- 25
- 10 - Réaliser un cylindre en roulant la préparation en vous aidant du film alimentaire. Rouler et serrer suffisamment. Tirer sur les extrémités, retirer l'air. Fermer chaque extrémité en nouant le film alimentaire. Couper l'excédent de film.
 - 11 - Réserver ce cylindre 20 minutes au congélateur.
 - 12 - Après ce temps de passage au froid, préparer la pâte feuilletée abaissée en poivrant la surface.
 - 13 - Battre l'œuf et le jaune d'œuf ensemble et badigeonner la surface de la pâte.
 - 14 - Retirer le film du cylindre de légumes précédemment réalisé. Sécher le cylindre dans un linge propre.
 - 15 - Déposer le cylindre de légumes sur la pâte feuilletée et l'enrouler dans la pâte en prenant bien soin d'ajouter de l'œuf battu sur la partie de jonction assurant la fermeture du strudel.
 - 16 - Fermer correctement les extrémités du strudel ainsi réalisé puis l'emballer dans du papier cuisson et le réserver au congélateur pendant 10 minutes.
 - 17 - Réaliser des éléments de décoration avec les chutes de pâte feuilletée.
 - 18 - Après le temps de passage au froid, disposer le strudel sur du papier cuisson placé sur une grille, en plaçant la partie de jonction de la fermeture en dessous.
 - 19 - Ajouter les éléments de décoration puis badigeonner l'ensemble du strudel d'œuf battu.
 - 20 - Parsemer d'un peu de fleur de sel et enfourner à 180 °C pendant 40 à 50 minutes.
- A déguster chaud immédiatement à la sortie du four ou froid.

