

EN
CUISINE
AVEC...

MIREILLE OSTER

PAIN-D'ÉPICIÈRE À STRASBOURG (BAS-RHIN)



Photo BAOBAB / C. ALBISSE-HUND

Strudel au fromage blanc et pain d'épices

Pour 6 personnes **Préparation** 30 min **Cuisson** 25 min

- 200 g de pain d'épices "gingembre et citron"
- 300 g de fromage blanc égoutté à 40% de MG
- 1 citron vert
- 1 œuf
- 50 g de sucre
- 80 g de beurre
- 6 feuilles de brick

1. Coupez le pain d'épices en petits cubes. Réunissez dans un saladier le fromage blanc, du zeste râpé de citron vert, l'œuf et le sucre, mélangez intimement, ajoutez le pain d'épices.
2. Faites fondre le beurre au micro-ondes, enduisez-en les feuilles de brick, l'une après l'autre, à l'aide d'un pinceau.
3. Déposez sur un côté deux bonnes cuillères du mélange au fromage blanc. Roulez chaque feuille de brick avec précaution en veillant à bien replier les bords et à bien enfermer la garniture.
4. Rangez au fur et à mesure sur la plaque du four garnie d'une feuille de papier cuisson. Lustrez chaque strudel avec le reste du beurre. Faites cuire au four à 210°C (thermostat 7), servez chaud.