



# Tartelettes au strudel à la pomme avec glace à la vanille

👤 4

🕒 25min + + 5 à 6min de cuisson



## Préparation

1. Préchauffer le four à 200 °C. Badigeonner les feuilles de pâte avec du beurre. Former la pâte en nids d'env. 12 cm de diamètre. Poser les nids sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire pendant 5 à 6 minutes, jusqu'à ce que les nids soient dorés. Défourner.
2. Couper la pomme en petits dés. Porter à ébullition avec les raisins secs, le sucre, l'eau et la cannelle, laisser mijoter jusqu'à ramollissement. Laisser un peu refroidir.
3. Hacher grossièrement les noix de pécan. Couper la glace en dés et ensuite en 3 tranches. Garnir les tartelettes avec la compote à la pomme. Y dresser la glace. Parsemer des noix et saupoudrer de cannelle. Servir sans attendre.

## Ingrédients

- ½ bloc de crème glacée **FRISCO Vanille**
- 4 feuilles de pâte à strudel
- 50g de beurre, liquide
- 1 pomme légèrement acidulée, p. ex. Breaburn
- 2 cs de raisins secs
- 1 cs de sucre de canne
- 1 dl d'eau
- 1 cc de cannelle
- 2 cs de noix de pécan
- De la cannelle pour saupoudrer

