

Strudel de courge avec du caviar Oona sur bois de whisky

Recette pour 4 personnes

Pâte à strudel

240 g de farine blanche type 505
140 ml d'eau tiède
20 ml d'huile de tournesol
10 ml d'huile de noisette grillée

sel / huile / beurre

Bien mélanger tous les ingrédients. Pétrir et malaxer à la main la pâte obtenue pendant 10 min. jusqu'à ce qu'elle soit lisse et souple. Badigeonner d'un peu d'huile, couvrir et laisser reposer pendant 1 h. Dérouler et abaisser la pâte en une galette très fine.

Alternative: utiliser de la pâte à strudel toute faite.

Couper la pâte à strudel en 4 morceaux de taille égale (env. 30 cm x 20 cm) et la couvrir d'une feuille de papier aluminium.

Faire fondre un peu de beurre.

Farce

200 g de potimarron
30 g de figues
20 g d'échalotes
20 g de pomme Gala
huile de tournesol
thym
poivre de Cayenne
vin blanc
fond de légumes
beurre
graines de courge grillées
sel / poivre

Couper le potimarron et les figues en dés de 5 mm x 5 mm. Emincer les échalotes.

Faire chauffer un peu d'huile de tournesol dans une casserole, ajouter le potimarron, faire revenir brièvement puis ajouter les échalotes. Lorsque les échalotes sont translucides, ajouter les pommes et les figues. Assaisonner avec du thym, du poivre de Cayenne, du sel, du poivre et des graines de courge. Ajouter un peu de vin blanc, du fond de légumes et du beurre puis faire suer le tout.

Badigeonner les feuilles de strudel avec le beurre fondu. En garnir le quart inférieur avec la farce de courge, rabattre les côtés puis enrouler en serrant bien.

Faire cuire au four pendant 14 minutes à 200°C.

Bois de hickory

Fines lames de bois dur non traité (le bois de hickory est très bien adapté par exemple)

vin blanc

whisky (p. ex. de Rugenbräu)

Faire tremper les lames de bois dans un mélange de 50% de vin blanc et 50% de whisky pendant au minimum 20 minutes.

Caviar

50 g Oona Caviar Millésime

Sortir les lames de bois du mélange et le une placer chacune sur 'assiette de telle sorte que la moitié en dépasse. Placer les assiettes sur une surface résistante au feu (p. ex. une plaque de métal). Couper le strudel cuit en morceaux de taille égale et le placer sur le bois (côté assiette). Garnir de caviar Oona. Enflammer le bois qui dépasse de l'assiette et avant que les flammes n'atteignent le strudel, les éteindre (en utilisant les doigts ou en soufflant dessus). La fumée de whisky sublime le strudel.

Le plat peut alors être servi.

