



Strudel aux figues

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 pers.

Préparation | 20 min

Cuisson | 35 min

INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 4 biscuits secs
- 50 g de poudre d'amande
- 50 g de beurre

Emiettez vos biscuits et mélangez-les à la poudre d'amande.

Faire fondre votre beurre et badigeonnez votre pâte feuilletée.

Réservez 2 cuil à soupe du mélange biscuit/poudre d'amande puis répartir le restant sur la pâte feuilletée.

Découpez vos figues en lamelles après les avoir rincées et équeutées.

Roulez votre strudel comme sur les photos ci-dessous.

Badigeonnez du restant de beurre, répartir le restant de mélange biscuit/poudre d'amande.

Enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant 35 min env.