



Préparation : Préchauffer le four combi-vapeur à **100 °C** et 100% d'humidité. Effeuille le chou frisé et retirer les feuilles vertes et dures. Etuver 4 belles feuilles dans le four combi-vapeur préchauffé pendant **4 minutes**, puis les plonger dans de l'eau glacée et les laisser sécher sur un torchon. Couper le reste du chou frisé en fines lanières et faire étuver **3 à 4 minutes**. Bien égoutter. Peler l'ail et l'oignon. Emincer l'oignon et le faire suer dans le beurre. Rajouter l'ail pressé et la moitié du hachis d'agneau. Bien saisir de tous les côtés. Retirer du feu et laisser refroidir. Mélanger avec le reste du hachis d'agneau, l'œuf, les herbes finement hachées, les lamelles de chou. Saler et poivrer.

Préchauffer le four combi-vapeur à 200 °C et 30% d'humidité.

Poser la pâte feuilletée étalée finement sur un torchon fariné. Garnir la pâte avec les feuilles de chou et y poser la farce.

Saisir le torchon du côté le plus long et rouler la pâte à l'aide du torchon (comme pour un biscuit). Rabattre les côtés.

Poser le Strudel dans le plat perforé garni de papier cuisson.

Délayer le jaune d'œuf avec le lait et badigeonner le Strudel.

Enfourner dans l'appareil préchauffé au 2e gradin en partant du bas.

Activer la touche vaporisation d'humidité puis laisser cuire **20 à 25 minutes**.

Servir le Strudel coupé en tranches. Il peut s'accompagner d'une sauce, par exemple « sauce aux poivrons » (voir la recette : Grillades aux 3 sauces).

Astuce : le résultat de cuisson est meilleur dans le plat perforé.

Strudel d'agneau au chou frisé

Appareil Gaggenau : four combi-vapeur et plaque de cuisson

Température : pour cuire à la vapeur 100 °C et 100% d'humidité pour rôtir 200 °C et 30% d'humidité

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

Ingrédients :

1 chou frisé (environ 750 g)

1 oignon

1 gousse d'ail

40 g de beurre

500 g de viande hachée d'agneau (épaule)

1 œuf

3 branches de persil plat

1 branche de thym, de marjolaine ou bien d'origan

Sel

Poivre blanc

250 g de pâte feuilletée

Farine pour étaler

1 jaune d'œuf et 1 cuillère à soupe de lait pour badigeonner

Papier cuisson