AiL MA COCOTTE!

CHURROS

1. Dans une casserole, mettez le beurre coupé en morceaux, l'eau, une pincée de sucre, deux de sel et portez à ébullition. Hors du feu, ajoutez la farine et remuez à l'aide d'une maryse (vous pouvez également utiliser un robot muni de sa feuille, versez alors l'eau bouillante directement dans le bol contenant la farine). Laissez refroidir 2 mn puis ajoutez l'œuf et mélangez. Ne travaillez pas trop la pâte.
2. Dans une poêle à bords hauts (ou une friteuse), versez l'huile (il faut qu'il y ait 5 cm au fond) et faites-la chauffer (entre 150 et 180°C, la pâte doit grésiller).
3. Pendant ce temps, huilez une grande plaque de cuisson. Versez +/- 200 g sucre dans une assiette creuse. Empilez des feuilles de papier absorbant sur une assiette plate.
4. Versez la préparation dans une poche munie de la douille et déposez des bâtonnets de pâtes de +/- 10 cm (ou plus longs, de 15 cm) sur la plaque de cuisson huilée. Coupez la pâte à l'aide de ciseaux.
5. Quand l'huile est bien chaude, à l'aide d'une spatule graissée, plongez plusieurs bâtonnets de pâte dans l'huile et faites-les frire quelques minutes, en les retournant à l'aide d'une écumoire jusqu'à ce qu'ils soient dorés de tous les côtés.
6. Égouttez les bâtonnets sur le papier absorbant puis roulez-les encore chauds dans le sucre. Enrobez-les bien. Renouvelez ces opérations jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.
7. Pendant ce temps, préparez la sauce au chocolat : dans une casserole, faites bouillir le lait, la crème et le sucre. Cassez le chocolat en morceaux, mettez-le dans la casserole et remuez jusqu'à ce le mélange soit bien homogène.
8. Servez les churros tièdes avec la sauce chocolat à part.

💡 Les plus "expert(e)s" déposeront les bâtonnets de pâte directement dans la friteuse mais attention aux projections d"huile !
Ne vous inquiétez pas si la pâte est ferme, la pâte à churros est beaucoup plus compacte que la pâte à choux. Utilisez une poche à douille résistante et si la pâte est vraiment trop ferme, détendez-la avec un peu de lait.
Soyez patient(e), l'huile met longtemps à chauffer. Testez la chaleur en faisant frire une petite boule de pâte, l'huile doit crépiter autour et la pâte doit rester en surface.

Assez facile
45 mn de préparation
20 mn de cuisson
Bon marché
Veggie

Ingrédients pour 4 pers. :

Vous aurez besoin d'une poêle à bords hauts (ou mieux d'une friteuse), d'une poche à douille et d'une douille cannelée de 10 ou 12 mm de diamètre.

- 150 g de **farine**
- 150 g (ou 15 cl) d'**eau**
- 50 g de **beurre**
- 1 **œuf**
- +/- 200 g de **sucre**
- **Huile de tournesol** (ou de pépins de raisin, prévoyez environ 1 litre, cela dépendra de la taille de votre poêle)
- **Sel** fin

Pour la sauce au chocolat :

- 120 g de **chocolat noir**
- 100 g de **crème liquide** entière
- 90 g de **lait** entier
- 30 g de **sucre**

Variantes :

Vous pouvez parfumer votre pâte à churros avec de la fleur d'oranger, des zestes d'agrumes, du rhum, de la vanille, cannelle...
Vous pouvez faire une sauce avec uniquement du chocolat (150 g) en le faisant fondre 2 mn au micro-ondes à moins de 500 W.
Vous pouvez remplacer le chocolat par de la confiture de fruits ou de lait (dulce de leche en Argentine), du caramel liquide, de la crème fouettée, de la pâte à tartiner... Regardez en bas de page pour une délicieuse recette.