

Difficulté ★★☆☆

Churros Maison



25



20 min



15 min



INGREDIENTS

245 g de farine

3 œufs

2 g de sel

25 g de sucre

30 g d'huile neutre

250 g d'eau

Une casserole d'huile ou une friteuse

Un bol de sucre en poudre



INSTRUCTIONS

- Dans une casserole, verse l'eau, l'huile, le sucre, le sel et porte le tout à ébullition.
- Hors du feu, incorpore la farine à l'aide d'une maryse.
- Remets le tout sur feu doux pendant 3 minutes pour dessécher ta pâte :
À l'aide d'un maryse, écrase la pâte contre les parois de ta casserole jusqu'à ce qu'elle forme une fine pellicule au fond de la casserole.
- Verse la pâte obtenue dans un bol et travaille la avec une maryse quelques minutes pour la faire redescendre en température.
- Ajoute les œufs battus en 3 fois tout en mélangeant énergiquement 2 minutes entre chaque ajout à l'aide d'une maryse ou de la feuille de ton robot.
- Verse la pâte obtenue dans une poche munie d'une douille étoile.
- Fais chauffer une casserole d'huile (idéalement 170°)
- Au dessus de ta casserole d'huile bouillante, exerce une pression sur ta poche à douille pour faire sortir un boudin de pâte à churros et à l'aide d'une paire de ciseaux, coupe des tronçons d'environ 15cm.
-

- Laisse-les cuire 2 minutes de chaque coté.
- Dépose tes churros sur du papier absorbant.
- Recouvre-les généreusement de sucre en poudre.
- Répète l'opération jusqu'à épuisement de ta pâte.
- Régale-toi !

CONSERVATION

Pour conserver le croquant des churros, je recommande la conservation au congélateur et la décongélation au four.