

Churros, sucre cannelle et crème de chocolat noir |

Recette pour 12 tapas

Description

Voici à la base une recette de pâte à choux qui sera cuite dans la friteuse pour donner cette spécialité espagnole. Le tout accompagné d'une délicieuse recette de caramel au beurre salé.

L'astuce du chef

S'il vous reste des churros cuits, n'hésitez pas à les congeler. Vous n'aurez qu'à les réchauffer au four pour qu'ils retrouvent leur texture croustillante.

Ingrédients

Pour la pâte à churros

- 250 Ml Eau
- 100 Gr Huile de canola
- 2 Gr Extrait de vanille
- 3 Gr Sel
- 200 Gr Farine
- 3 Unité(s) Oeuf
- 5 Gr Sucre
- 1 Pincée(s) Cannelle moulue

Pour la sauce chocolat

- 75 Gr Chocolat noir
- 35 Gr Beurre salé
- 175 Gr Crème 35%

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **350 F°**

Préparation de la pâte à churros

Dans une casserole, faites bouillir l'eau, l'huile, la vanille et le sel. Hors du feu, incorporez la farine avec une spatule en bois. Faites cuire l'ensemble sur le feu jusqu'à ce que la pâte se détache du bord de la casserole, ensuite versez le mélange dans un batteur, incorporez les oeufs un à un.

Remplissez une poche à pâtisserie et réalisez des boudins d'environ 10 cm au-dessus de la friteuse. Coupez la pâte au couteau ou au ciseau en laissant tomber directement dans la friteuse et faites frire jusqu'à ce que les churros soient bien dorées (attention aux éclaboussures d'huile).

Préparation de la sauce au chocolat

Dans une casserole, ajoutez la crème et portez à ébullition, ajoutez le chocolat et le beurre, puis fouettez environ 2 minutes jusqu'à ce que la préparation soit lisse.

Bon appétit!