

DÉLICIEUX BEIGNETS ALLONGÉS
ORIGINAIRES D'ESPAGNE ET DU MEXIQUE

CHURROS CROUSTILLANTS



Matin, midi ou soir : on peut toujours manger des churros! Ce que savent aussi les Espagnols et les Mexicains qui servent régulièrement ces beignets allongés frits. Cette pâtisserie bien croustillante et saupoudrée de sucre est également très facile à préparer chez soi!

INGRÉDIENTS (pour 16 boudins):

- » 150 g de farine (T 45)
- » 1 bâton de cannelle
- » 75 g de beurre
- » Sel
- » 3 œufs (taille M)
- » 60 g de sucre
- » 1/4 cuillère à café de cannelle en poudre
- » 1 sachet de sucre vanillé

Außerdem:

- » env. 1 l d'huile de friture
- » Poche à douille cannellée (ca. 1 cm)

- 01.** Tamiser la farine. Dans une casserole, verser 350 ml d'eau, ajouter le bâton de cannelle et porter à ébullition, puis laisser réduire de 100 ml à feu moyen pendant 10 à 15 minutes.
- 02.** Retirer le bâton de cannelle, mesurer 250 ml de la réduction (le cas échéant, ajouter de l'eau fraîche). Ajouter le beurre et une pincée de sel, puis porter de nouveau à ébullition. Dès que l'eau bout, retirer la casserole du feu et ajouter la farine en une seule fois. Remettre sur le feu et remuer énergiquement avec une cuiller en bois jusqu'à obtenir une boule de pâte compacte et ferme qui se détache facilement du fond de la casserole.



- 03.** Transvaser la pâte dans un bol de mélange. Dès que la pâte a légèrement refroidi, ajouter 1 premier œuf en battant énergiquement avec le crochet. Prendre bien soin d'incorporer les œufs les uns après les autres jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement intégrés à la pâte.
- 04.** Faire chauffer l'huile de friture. Pendant ce temps, découper quatre morceaux de papier sulfurisé (en 25 x 20 cm) et les badigeonner d'huile. Mettre la pâte dans une poche à douille cannelée et former 4 boudins d'environ 12 cm de long sur le papier sulfurisé. Mélanger le sucre, la cannelle et le sucre vanillé dans une assiette creuse.
- 05.** Dès que l'huile est bien chaude (environ 180 °C) – vérifier la température à l'aide du manche d'une spatule en bois : quand on le plonge dans l'huile, de petites bulles remontent à la surface – tremper les boudins à l'envers et retirer immédiatement le papier sulfurisé. Laisser frire 2 à 4 minutes jusqu'à ce que les churros soient bien dorés, les retourner de temps en temps avec une écumoire.
- 06.** Les retirer avec une écumoire, laisser égoutter avant de les poser sur du papier absorbant. Puis les rouler immédiatement dans le sucre à la cannelle. Déguster accompagnés d'un chocolat chaud épais.

BON APPÉTIT !