CHICHIS

I am back !!!!
Ca faisait un moment que je n'avais rien posté et ce n'est pas faute d'avoir été sollicitée voire même enguirlandée lol ! Alors je reprends en douceur avec une douceur : les chichis également appelés churros. C'est une recette simplissime, vous allez voir.

Pour cette recette, il vous faut :
- De l'eau
- De la farine
- Une pincée de sel
- Quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger (facultatif)
- De la pâte à tartiner (facultatif)

Pour l'eau et la farine, vous avez certainement remarqué que je n'avais pas indiqué de quantité. Cela n'est effectivement pas nécessaire car pour cette recette, il vous faut 1 volume d'eau pour 1 volume de farine.

Faites bouillir votre eau avec le sel et l'eau de fleur d'oranger ou un autre arôme de votre choix. La verser ensuite sur la farine et touillez, touillez, touillez ! Attention, ça va vous faire les muscles !

Ca y est, la préparation est prête !

Pour confectionner vos churros, vous avez le choix entre un appareil à churros ou tout simplement avec poche à douille et une douille cannelée (c'était mon cas). Pour cette étape, il vaut mieux être 2 : une personne musclée pour presser la poche à douille au dessus de la friteuse et une autre personne pour couper les chichis à la taille désirée. Laissez dorer quelques minutes, égouttez et roulez-les dans le sucre.

Soyez tout de même vigilant lors de la cuisson car s'il y a des petites poches d'air dans la pâte, elles risquent d'éclater.

Une fois vos chichis cuits, y'a plus qu'à les dévorer tels quels enrobés de sucre mais les plus gourmands pourront les tremper dans la pâte à tartiner.

La Cuisine de Jacquotte

http://jacquottecuisine.canalblog.com