



## **CHURROS**

### Ingrédients :

- 2 bols d'eau (ou moitié eau, moitié lait)
- 2 bols de farine tamisée
- 1 pincée de sel
- 1cs de sucre
- sucre glace, sucre en poudre ou nutella

### Réalisation :

1 - Tamiser la farine dans un saladier et y creuser un puits. Dans une casserole mettre à chauffer l'eau avec le sel et le sucre. A l'ébullition, retirer du feu et verser sur la farine en remuant énergiquement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte forme une boule lisse qui se détache des parois. Laisser refroidir.

3 - Faire chauffer l'huile (neutre ou mélange moitié avec de l'huile d'olive) mais pas fumante.

Mettre la pâte à churros dans une poche munie d'une douille cannelée de 1cm, ou dans une seringue à pâtisserie. Faire frire des bandes de pâte de 5 à 10cm de long environ 1min, en les retournant une fois.

4 - Déposer les churros au fur et à mesure sur du papier absorbant. Saupoudrer de sucre glace ou de sucre en poudre (blanc, brun, ou additionné d'un peu de cannelle).

Le top: déguster avec un chocolat chaud et onctueux ou du nutella

### Astuces :

1. pour que les churros aient une belle couleur, on peut ajouter un soupçon de safran (ou de curcuma comme moi) dans l'eau avant ébullition
  2. on peut également parfumer l'eau avec de la vanille, de l'eau de fleur d'oranger...
- pour des churros plus moelleux, il est possible de rajouter 1 ou 2 oeufs à la pâte (pâte à choux)

Bonne dégustation

