



CHURROS COMME À LA PLAYA

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

Pour une dizaine de churros

- 150 g de farine T45
- 150 g d'eau
- 30 g de beurre
- 2 pincées de sel fin
- 1 cc de sucre semoule
- 1 cc d'extrait de vanille liquide
- 1 cc de fleur d'oranger
- Huile de tournesol (pour la friture)
- 1 bol de sucre (pour l'enrobage)

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- 1 - Faites bouillir ensemble l'eau, le sel, le sucre et le beurre dans une casserole.
- 2 - Hors du feu, ajoutez la farine tamisée et mélangez jusqu'à obtenir une pâte qui se détache des parois.
- 3 - Ajouter l'oeuf entier, la vanille et la fleur d'oranger, remuer bien pour obtenir une pâte homogène mais épaisse.
- 4 - Verser la préparation dans une poche à douille (avec douille cannelée pour lui donner les stries)
- 5 - Pochez la pâte à churros dans l'huile de friture préalablement chauffée à 170°C
- 6 - Une fois dorés des deux côtés, retirez les et égouttez les dans un bac avec du papier absorbant pour retirer l'excédent d'huile.
- 7 - Plongez les ensuite dans le bol de sucre pour les enrober
- 8 - Dégustez-les sans attendre