

RECETTE CHURROS

Ustensiles :

- Un saladier
- Une spatule en bois
- Une poche à douille
- Une grande poêle pour faire chauffer l'huile



Liste des ingrédients :

- 250 g de farine
- 250 à 280 ml d'eau
- 1 c. à café de sel
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de bicarbonate (facultatif)
- Huile de friture neutre (pépin de raisin ou tournesol)

Etapes de la recette :

1. Faites chauffer l'huile de friture.
2. Mélangez les ingrédients secs (farine, sel, bicarbonate).
3. Ajoutez l'huile et l'eau bouillante, mélangez énergiquement.
4. La pâte doit être collante, si ce n'est pas le cas, ajoutez un peu plus d'eau.
5. Versez dans une poche à douille avec un embout large et cannelé.
6. Pour cette dernière étape, **c'est uniquement un adulte qui doit procéder** : Faites tomber des bâtonnets de 10 à 15 cm de long dans l'huile de friture bien chaude et laissez cuire 3 minutes, le temps que les churros deviennent bien dorés.

BON APPÉTIT !!!