

Churros, sauce au caramel et beurre salé |

Recette pour 12 tapas

Description

Voici à la base une recette de pâte à choux qui sera cuite dans la friteuse pour donner cette spécialité espagnole. Le tout accompagné d'une délicieuse recette de caramel au beurre salé.

L'astuce du chef

S'il vous reste des churros cuits, n'hésitez pas à les congeler. Vous n'aurez qu'à les réchauffer au four pour qu'ils retrouvent leur texture croustillante.

Ingrédients

Pour la pâte à churros

- 250 Ml Eau
- 100 Gr Huile de canola
- 2 Gr Extrait de vanille
- 3 Gr Sel
- 200 Gr Farine
- 3 Unité(s) Oeuf
- 5 Gr Sucre
- 1 Pincée(s) Cannelle moulue

Pour la sauce au caramel

- 100 Gr Sucre
- 35 Gr Beurre salé
- 100 Gr Crème 35%

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **350 F°**

Préparation de la pâte à churros

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, l'huile, la vanille et le sel. Hors du feu, incorporer la farine avec une spatule en bois. Cuire l'ensemble sur le feu jusqu'à ce que la pâte se détache du bord de la casserole, ensuite verser le mélange dans un batteur, incorporer les oeufs un à un. Remplir une poche à pâtisserie et réaliser des boudins d'environ 15 cm au-dessus de la friteuse. Couper la pâte au couteau ou au ciseau en laissant tomber directement dans la friteuse et frire jusqu'à ce que les churros soient bien dorées (attention aux éclaboussures d'huile).

Préparation de la sauce au caramel

Dans une casserole, cuire le sucre à sec, jusqu'à ce qu'il prenne une coloration blonde. Ajouter le beurre et mélanger. Ajouter la crème, bien fouetter et porter à ébullition environ 2 minutes jusqu'à ce que la préparation soit lisse.

Bon appétit!