Thomas L'Hérisson

Pâtes

Pâte au churros aux zestes de citron

15 min	10 min	5 min	0	277
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte à churros

25 cl **Eau**
200 g **Farine**
3 **Oeuf(s) entier(s)**
80 g **Beurre**
40 g **Sucre semoule**
1 **Zeste(s) de citron**
2 pincée(s) **Sel**

Étape 1

Préparation de la pâte à churros

1. Verser l'eau dans une casserole. Ajouter le beurre, le sucre, une pincée de sel et porter à ébullition.
2. A ébullition, couper le feu et incorporer la farine. Mélanger avec une maryse jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
3. Incorporer les oeufs entiers un à un en mélangeant avec la maryse entre chaque ajout.
4. Râper le zeste du citron au dessus de la pâte et mélanger à la maryse. Laisser la pâte refroidir.