

Finger food

Churros à la vieille tomme et genièvre



30 min **15 min** **15 min** **0** **473**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour les churros

45 cl **Eau**
 400 g **Farine**
 200 g **Beurre**
 6 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 50 g **Tomme fraîche**
 2 g **Baies de genièvre**
 1 **Piment d'Espelette**
 1 **Sel**

Ingrédients pur la cuisson

1 litre(s) **Huile d'arachide**

Étape 1

Préparation de la pâte à churros

- 1 Verser l'eau dans une casserole et le beurre coupé en dés. Ajouter le genièvre et un peu de sel.
- 2 Lorsque le beurre est fondu et que le mélange bout, ôter la casserole du feu et incorporer la farine. Mélanger à l'aide d'une spatule afin d'obtenir une pâte homogène.
- 3 Remettre la casserole sur le feu et faire dessécher la pâte en remuant. Lorsqu'elle ne colle plus aux parois, retirer du feu.
- 4 Transvaser la pâte dans un robot. Ajouter la tomme préalablement râpée et mélanger quelques secondes.
- 5 Ajouter les œufs un à un à la pâte en augmentant progressivement la vitesse du robot. Une fois le mélange homogène, stopper le robot.
- 6 Débarrasser la pâte dans une poche à douille munie d'une douille cannelée.
- 7 Pour faciliter l'opération, maintenir la poche à douille en la posant sur un verre doseur.

Étape 2

Cuisson des churros

- 1 Presser la poche à douille au dessus de la friteuse.
- 2 A l'aide de ciseaux, découper des petits boudins longs et fins. Les plonger dans l'huile bien chaude.
- 3 Pendant la cuisson, retourner les beignets à l'aide d'une fourchette pour qu'ils cuisent et colorent de façon uniforme.
- 4 Lorsque les churros sont tous dorés, les sortir de la friteuse et les réserver sur du papier absorbant pour retirer l'excédant de gras.

Étape 3

Dressage

- 1 Assaisonner les churros d'une pincée de sel. Les disposer dans une coupe et les proposer nature ou avec un soupçon de piment d'Espelette.