

Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Churros aux zestes de citron et chocolat chaud au gingembre



1h 50 min 10 min 0 576

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

- 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 l'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.

Étape 2

Préparation du chocolat chaud

- 1 Verser le lait et la crème liquide dans une casserole et porter à ébullition. A ébullition, ajouter les morceaux de chocolat noir et de chocolat au lait. Remuer avec un fouet.
- 2 Une fois le chocolat fondu, laisser cuire pendant une dizaine de minutes sur feu doux en remuant de temps en temps.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les churros aux zestes de citron

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

Ingrédients pour le chocolat chaud au gingembre

60 cl **Lait demi-écrémé**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
150 g **Chocolat noir**
50 g **Chocolat au lait**
1 g **Gingembre frais**

**Ingrédient pour la
cuisson et le dressage**

- 3 Peler le gingembre avec un couteau d'office puis le râper au dessus du chocolat. Mélanger et ôter du feu.

1 litre(s) **Huile d'arachide**
80 g **Sucre semoule**

Étape 3

Cuisson des churros

- 1 Faire chauffer de l'huile de friture dans une sauteuse.
- 2 Insérer une douille cannelée dans une poche à douille puis couper la pointe avec un couteau. Remplir la poche de pâte à l'aide d'une maryse, refermer la poche.
- 3 Vérifier la température de l'huile en y plongeant un morceau de pâte. Si le morceau coule et remonte aussi vite, l'huile est à bonne température.
- 4 Presser la poche à douille et verser des bandes de pâte d'environ 12 centimètres dans l'huile, les couper avec des ciseaux. Ne pas frire plus de 5 churros à la fois, les retourner avec une écumoire pour les faire colorer uniformément.
- 5 Lorsque les churros sont bien dorés, les égoutter avec une écumoire, puis les plonger directement dans un ramequin de sucre semoule. Les réserver dans un saladier, recommencer l'opération avec le reste de pâte.

Étape 4

Dressage

- 1 Avec une feuille de papier, réaliser un cornet puis mettre les churros dedans. Disposer le cornet sur une assiette et verser le chocolat chaud dans un verre. Déguster aussitôt.