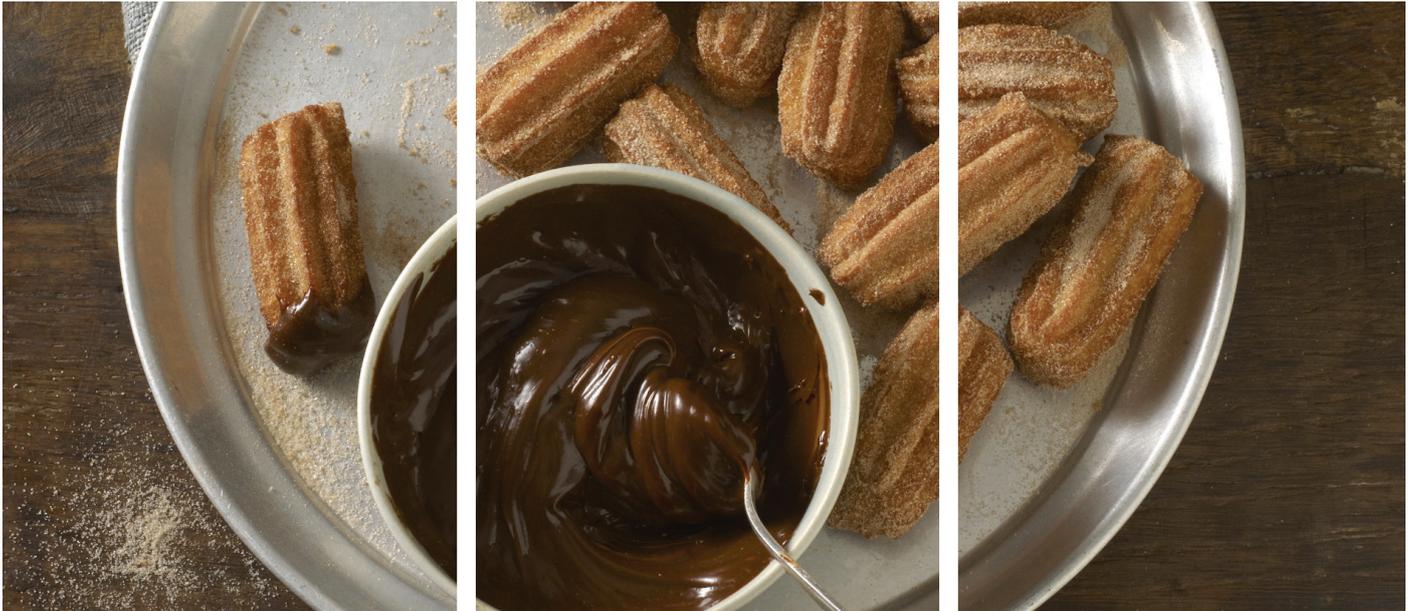




# Mini churros avec sauce au chocolat salée



## *Ingrédients pour les churros*

- 1,8 l d'huile végétale
  - 340 g de sucre
- 1 c. à soupe de cannelle moulue
- 473 ml de lait, à température ambiante
  - 4 c. à soupe de beurre non salé, coupé en 4 morceaux
    - 1 c. à café de sel
    - 1 bâton de cannelle
  - 2 c. à café d'extrait de vanille pur
  - 1/2 c. à café de muscade moulu
    - 680 g de farine tous-usages
- 3 gros œufs, à température ambiante

## *Ingrédients pour la sauce au chocolat et confiture de lait*

- 170 g de confiture de lait
- 56 g de pépites de chocolat noir
  - 1 c. à café de sel de Maldon
- 1 c. à soupe de beurre non salé



## Préparation des churros

1- Faire chauffer de l'huile dans un grand plat à feu moyen à vif jusqu'à ce que la température atteigne 180 °C. (L'huile doit recouvrir entre 2,5 et 4 cm).

2- Mettre un embout en forme d'étoile d'1 cm environ sur une poche à douille ou un sac plastique zippé robuste de 3 ou 4 litres (si vous utilisez un sac plastique, découper un coin du sac pour y mettre l'embout) ; réserver.

3- Recouvrir une large plaque de cuisson avec deux épaisseurs d'essuie-tout. Mélanger tout, sauf 1 c. à soupe de sucre et la cannelle, dans une grande assiette ; réserver.

4- Faire bouillir le lait, le beurre, le sel, la c. à soupe restante de sucre, le bâton de cannelle, la vanille et la muscade à feu moyen à vif dans une grande casserole à fond épais. Éteindre le feu et laisser reposer 10 minutes pour laisser aux saveurs le temps d'imprégner le lait.

5- Jeter le bâton de cannelle, remettre à bouillir le mélange au lait à feu moyen à vif, puis ajouter de la farine et battre vigoureusement avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir une pâte homogène.

6- Transférer la pâte dans un grand bol et laisser refroidir 5 minutes. Ajouter les œufs, un par un, en battant chacun jusqu'à ce qu'il soit entièrement incorporé avant d'ajouter l'autre (les œufs peuvent être battus dans la pâte au mixeur électrique ou à la main avec une cuillère en bois).

7- Racler la pâte pour la mettre dans une poche à douille préparée. Avec la poche à douille, laisser soigneusement tomber dans l'huile chaude des churros longs de 15 cm, en pinçant la pâte au niveau de l'embout en étoile entre le pouce et l'index. Faire frire des fournées de 4 à 5 churros pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

8- Transférer les churros avec des pinces sur une plaque de cuisson préparée au préalable, simplement pour retirer l'excédent d'huile, puis transférer sur l'assiette remplie du mélange cannelle-sucre et les rouler dedans pour les recouvrir.

————— Suite sur la deuxième page —————



## *Préparation de la sauce au chocolat et de la confiture de lait*

1- Placer la confiture de lait, les copeaux de chocolat, le sel et le beurre dans un bol de taille moyenne et passer au micro-ondes 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que les copeaux soient fondus, en arrêtant le micro-ondes toutes les 20 secondes pour mélanger.

2- Servir avec des churros chauds.



# La petite histoire culinaire...

## **1887-1897** **Espagne**

Pour célébrer cette décennie, nous servirons des mini churros avec de la sauce au chocolat. Au 19<sup>ème</sup> siècle, l'Espagne va perdre son Empire avec les indépendances successives de ses colonies d'Amérique Latine.

Cependant, les colonisateurs espagnols avaient ramené avec eux des produits inconnus qui ont marqué durablement la cuisine espagnole et les habitudes alimentaires européennes : tomate, haricot blanc, pomme de terre, maïs, piment et bien sûr la fève de cacao.

Nous devons donc en grande partie à la découverte des Amériques de ne pas consommer que des choux...l'un des seuls légumes originaires d'Europe d'après les préhistoriens.

La richesse de nos cuisines européennes, la variété de ses ingrédients, doivent beaucoup aux apports des sociétés amérindiennes.

Ces ingrédients sont devenus parfois des emblèmes identitaires des cuisines – la tomate pour l'Italie – et leur acclimatation culinaire les ont fait passer de préparations plutôt salées à exclusivement sucrées comme le cacao dans le chocolat.