Churros, sauce au caramel à la fleur de sel

Recette de V-ZUG SA



Préparation	1 h
Temps de cuisson	20 min
Portions	4

Churros

150 ml d'eau

150 ml de lait

125 g de beurre

½ cc de sel

1 cc de sucre

180 g de farine

5 œufs

Sucre

Porter l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre à ébullition. Ajouter la farine en une seule fois et remuer à feu moyen jusqu'à ce que la pâte se détache de la paroi de la casserole. Dessécher la pâte uniformément dans la casserole. Un film blanc doit se former au fond de la casserole. Verser la pâte dans un bol mélangeur. Laisser refroidir légèrement la préparation et incorporer progressivement les œufs. Mélanger la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien malléable. Mettre la pâte dans une poche à douille munie d'un embout en forme d'étoile.

Faire chauffer de l'huile dans le wok au niveau 8. Presser à chaque fois env. 8 cm de pâte dans l'huile chaude. Si nécessaire, couper la pâte à l'extrémité avec des ciseaux. Frire pendant env. 5 minutes jusqu'à ce que les churros soient dorés. Les égoutter et les tourner dans le sucre.

Caramel

100 g de sucre

250 ml de crème

4 jaunes d'œufs

60 g de beurre, salé

Fleur de sel

Faire fondre le sucre dans une casserole jusqu'à ce qu'il forme un caramel fort, déglacer avec la crème et porter brièvement à ébullition. Mettre les jaunes d'œufs dans un saladier et ajouter le caramel sans cesser de remuer. Verser de nouveau la préparation dans la casserole et laisser épaissir. Retirer la casserole du feu et incorporer immédiatement le beurre salé. Enfin, ajouter une pincée de fleur de sel. Servir la sauce au caramel avec les churros.

Accessoires

Wok

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019