

CHURROS PINK LADY ACCOMPAGNÉS D'UNE SAUCE SUCRÉE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

SAUCE PINK LADY

- 500 g Pink Lady
- 2 cs de jus de citron
- 6 cs d'eau
- 1 sachet de sucre vanillé
- Cannelle selon votre goût

CHURROS

- 100 g de sauce Pink Lady (composée des ingrédients décrits ci-dessus)
- 1,5 dl d'eau
- 75 g de beurre
- ¼ cc de sel
- 200 g de farine blanche
- 4 œufs
- 4 cs de sucre
- ¼ cc de cannelle

Jenny Fahrni



HEUREUSEMENT
IL Y A



PRÉPARATION, ENV. 20 MIN.

Pour la sauce, laver la Pink Lady et la couper en petits dés sans l'éplucher. La mettre dans une casserole avec le reste des ingrédients et porter à ébullition. Laisser mijoter à feu moyen, à couvert, pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les morceaux soient tendres.

Réduire en purée à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux.

Transférer 100 g de cette sauce dans une autre casserole.

Ajouter l'eau, le beurre et le sel à la compote de pommes et porter à ébullition. Réduire le feu et incorporer la farine.

Suite à la page suivante

Retirer du feu et remuer pendant 1 à 2 minutes à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtenir une boule de pâte lisse qui se détache facilement du fond de la casserole.

Verser la pâte dans une casserole et casser les œufs un à un en les incorporant progressivement. Mélanger au mixeur jusqu'à obtenir une pâte souple (mais qui ne coule pas).

Verser la pâte dans une poche à douille (munie d'une douille dentelée).

Découper deux feuilles de papier sulfurisé en 9 morceaux chacune.

À l'aide de la poche à douille, former des churros classiques ou environ 15 boucles.

Friture : remplir une friteuse d'huile jusqu'à environ $\frac{1}{3}$ de sa hauteur et la faire chauffer à environ 160°C. À l'aide d'une écumoire, plongez-y les boucles ou les churros par petites quantités avec le papier sulfurisé. Faites-les frire environ 5 à 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Ou bien : « faites cuire » dans la friteuse à air chaud avec le papier sulfurisé à 160°C pendant environ 12 minutes.

Mélange la cannelle et le sucre dans une assiette et roulez-y les churros frits.

Si tu as préparé les churros à la friteuse à air chaud, badigeonne-les d'un peu de jus de pomme ou d'eau, puis roulez-les dans le mélange cannelle-sucre.

Sers-les avec une sauce Pink Lady.