

Churros de Mr P. Hermé

Recette adaptée au TM31



Dans le bol du TM

250 g d'eau

60 g de beurre

1 pincée de sel + 2 pincées de sucre

Réglez 4 min à 100° VIT 2 (ça doit bouillir)

Ajoutez 220 g de farine

Mélangez 40 sec VIT 3 > une pâte épaisse se détache des parois du bol

Ajoutez 2 œufs entiers, à intervalle de **30 sec chacun VIT 4**.

Vous obtenez environ 615 g de pâte pour réaliser environ 30 à 45 churros (selon leur grosseur). Laissez reposer la pâte 1 h au frais avant de l'utiliser.



Faites chauffer l'huile de friture à 180°C (environ 1/2 litre d'huile de pépins de raisin). Mettez la pâte dans une poche à douille cannelée de n°10 ou comme moi, dans la presse à biscuits.

Faites tomber dans la friture des bandes de 10 cm de long. Opérez en plusieurs fois, pour que les beignets ne collent pas les uns aux autres.



Laissez-les dorer, retournez-les dans la friture avec l'écumoire. Retirez-les et égouttez-les sur du papier absorbant.

Poudrez les churros de sucre en poudre et servez-les tièdes.