

## SOPHIE BANGALA 4<sup>eme</sup>2 (CAPITAINE « S »)

1. Dans une grande casserole commencez par faire bouillir l'eau avec un peu de sel,
2. Versez dans cette même casserole le beurre et ajoutez une pincées de sucre,
3. Dans un grand saladier, versez la farine et faites une fontaine,
4. Versez dedans l'eau bouillante tout en mélangeant énergiquement avec une cuillère en bois.
5. N'arrêtez pas jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse et lisse ayant une texture homogène (*Il faut que la pâte soit collante et élastique, si ce n'est pas le cas, ajoutez un peu d'eau*)
6. Ajoutez les œufs battus dans la pâte, mélangez, et laissez reposer une bonne heure au frais en enveloppant de papier film.
7. Faites chauffer l'huile de friture à 180°C.
8. Mettez la **pâte à churros** dans une poche à douille cannelée numéro 10, et pressez pour obtenir des bandes de pâte ayant environ 15 cm de long que vous disposerez sur un plateau.
9. Plongez-les churros dans la friture.
10. Laissez dorer les churros sur feu moyen, et retournez les régulièrement avec une écumoire afin que les churros ne s'attachent pas les uns aux autres.
11. Pour que vos churros aient une belle couleur dorée, faites attention à ne pas les cuire trop longtemps.
12. Égouttez les **beignets** sur du papier absorbant.
13. Terminez la préparation en roulant les churros dans du sucre en poudre, et proposez-les

## SOPHIE BANGALA 4<sup>eme</sup>2 (CAPITAINE « S »)

