

Xocolate CREO a la tassa amb xurros !



Chocolat épais avec des Churros, la combinaison par excellence de notre maison, et celle de beaucoup d'entre vous. Et il n'y a rien de mieux qu'une bonne tasse de notre chocolat épais pour bien commencer la journée ou au goûté.

Ingrédients pour 4 personnes:

Pour les Churros:

250 gr d'eau.

20 gr Beurre.

Du Sel.

120 gr de Farine.

2 cuil à soupe d'Huile de tournesol.

Du Sucre.

Pour le Chocolat épais:

250 gr de Chocolat en poudre CREO vanille ou cannelle.

1 L de Lait ou une boisson végétale.

10 gr de Beurre.

Préparation:

Des Churros:

- Dans une casserole, faite chauffer l'eau avec le beurre et le sel jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir.
 - Ajouter la farine et mélanger sur le feu jusqu'à avoir une pâte bien homogène. La pâte est vraiment compacte et cela peut prendre un certain temps pour la pétrir afin que tout soit bien mélangé, mais pensez que ce n'est que quelques minutes et le résultat sera spectaculaire. Si vous avez du mal à la retirer du récipient, vous pouvez ajouter un peu d'eau.
 - Laisser refroidir la pâte, la recouvrir d'un film alimentaire.
 - Pendant que la pâte refroidit, préparer les prochaines étapes.
 - Préparer la friteuse avec beaucoup d'huile, assez pour couvrir les churros,
 - Préparer une plaque avec du papier absorbant pour que lorsque vous retirerez les churros de la friteuse, le papier sèche bien l'huile.
 - Enfin on prépare une assiette avec du sucre pour les enrober.
 - Une fois la pâte refroidie à température ambiante, la placer dans une presse à churros ou un boyau de pâtissier.
- ATTENTION** à l'importance d'avoir un embout étoilé, si vous faites des churros lisses, ils se briseraient dans la friteuse et vous vous brûleriez avec l'huile chaude. Il est donc essentiel de faire des churros en forme d'étoile.
- Lorsque l'huile est très chaude (180 °), commencer à faire les churros. Si vous voyez que la pâte a du mal à sortir, essayer de la presser un peu plus fort.
 - Tailler les churros à la taille souhaitée à l'aide d'un ciseau et en faisant attention de ne pas se brûler, on peut les couper en plusieurs parties, pour faire des churros plus petits au lieu d'un gros.
 - Les Laisser cuire quelques minutes de manière à ce qu'ils soit dorés et légèrement croustillants. Quand on les sort, on les laisse bien égoutter sur la plaque puis on les passe au sucre.
 - Répéter le processus jusqu'à ce que toute la pâte soit terminée.

Pendant que tous les churros refroidissent, préparer le chocolat.

- Faire chauffer le lait ou une boisson végétale dans une casserole.

Pendant que tous les churros refroidissent, préparer le chocolat.

- Faire chauffer le lait ou une boisson végétale dans une casserole.
- Une fois le lait chaud (sans bouillir), mélanger le chocolat et remuer au fouet jusqu'à ce que le chocolat soit bien homogène.
- Lorsqu'il est bien homogène, le retirer du feu et ajouter le beurre. Il va rapidement épaissir juste en continuant de remuer.

Osez également réaliser cette préparation avec le chocolat de Carroube CREO pour un goût unique.