

zeste

Churros, sauce pimentée choco-tequila

par MARTIN JUNEAU

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **2 h 15 min**

Préparation **25 min**

Cuisson **20 min**

Réfrigération **90 min**

PUBLICITÉ

Ingrédients

500 ml (2 tasses) d'eau

125 g (4.4 oz) de beurre froid en cubes

Une pincées de sucre

Une pincées de sel

450 g (16 oz) de farine

4 gros oeufs

Huile végétale pour la friture

100 g (3.5 oz) de sucre

Cannelle en quantité suffisante

250 ml (1 tasse) de crème 35 %

250 g (8.8 oz) de chocolat 80 %

2 pointes de couteau de piments
oiseaux séché et broyé

60 ml (2 fl oz) de tequila

1 lime pour le zeste

Préparation

1. Porter à ébullition l'eau, le beurre et les pincées de sucre et de sel.
2. Ajouter la farine d'un seul trait et homogénéiser rapidement à l'aide d'une cuillère de bois. Laisser assécher la pâte avant de la retirer du feu. Laisser tempérer.
3. Ajouter les œufs un à la fois, comme pour une pâte à choux.
4. Mettre la pâte dans une poche à pâtisserie à douille cannelée. Frire chaque churros un à un, en les coupant à l'embouchure de la poche à pâtisserie à l'aide d'un couteau d'office.
5. Laissez-les tomber directement dans l'huile à 350°F (180°C). Au terme de la cuisson, bien éponger et rouler dans le sucre et la cannelle.

SAUCE AU CHOCOLAT :

1. Dans une casserole, porter la crème à ébullition avec le piment et la téquila et ajouter le chocolat hors du feu. Bien mélanger le tout.
2. Servir les churros parsemés de zeste de lime. Les accompagner de la sauce chocolat.

Les indispensables

Proposé par

Starfrit





**Grattoir / Mesure à
beurre**

8.99 \$

[Acheter](#)



**Starfrit ProKeeper -
Contenant pour Sucre**

17.99 \$

[Acheter](#)

[► Voir la vidéo de la recette](#)



**Gant en silicone pour
le four**

14.99 \$

[Acheter](#)



**LocknLock Contenant
1,8L/60oz**

7.99 \$

[Acheter](#)

Découvrez les produits Starfrit

