Churros et sauce chocolat

(4 personnes)



200 g de farine
250 ml d'eau
50 g de beurre
1 pincée de sel
Huile végétale pour friture
Sucre pour saupoudrer et/ou cannelle

Pour la sauce chocolat :
100 g de chocolat noir 100% cacao
100 ml de crème liquide

Faites bouillir l'eau avec le beurre et le sel. Hors du feu, ajoutez la farine en une fois et mélangez vigoureusement. Transférez dans une poche à douille très résistante avec un embout étoilé ou votre pistolet à churros.

Faites chauffer l'huile. Pressez la pâte directement dans l'huile pour former des bâtonnets. Couper avec une paire de ciseaux. Faites frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Égouttez sur du papier absorbant et saupoudrez de sucre et cannelle.

Faire fondre le chocolat avec la crème liquide à feu doux. Servir les churros avec la sauce.

Histoire :
Les churros, bien qu'associés au Mexique, trouvent leurs origines en Espagne. Ils ont été introduits en Amérique latine pendant la période coloniale. Au Mexique, ils sont souvent dégustés au petit-déjeuner ou comme encas, accompagnés d'un chocolat chaud épais, appelé "champurrado".

Les Mexicains ont donné leur propre touche aux churros en les saupoudrant de cannelle et en les servant avec une sauce chocolat riche et sucrée.
Partager des churros, c'est partager un moment de convivialité, car ils symbolisent la douceur et les plaisirs simples.