

Mardi Gras



Churros



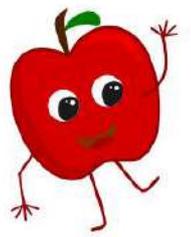
- 250 g de farine
- 1 cuillère à café de sucre
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de cannelle moulue (facultatif)
- 250 ml d'eau
- 100 g de beurre
- 2 œufs
- Huile pour la friture
- Sucre glace pour saupoudrer
- Cannelle moulue pour saupoudrer (facultatif)



1. Préparation de la pâte :
2. Dans une casserole, portez l'eau à ébullition avec le beurre, le sucre, le sel et la cannelle (si vous utilisez).
3. Retirez du feu et ajoutez la farine en une seule fois. Mélangez vigoureusement avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
4. Laissez refroidir légèrement la pâte.
5. Incorporez les œufs un à un, en mélangeant bien après chaque ajout. La pâte doit être lisse et brillante.
6. Formage des churros :
7. Faites chauffer l'huile dans une friteuse ou une grande casserole à 180°C.
8. À l'aide d'une poche à douille munie d'une douille cannelée, formez des churros de la longueur désirée en les faisant tomber dans l'huile chaude.
9. Faites frire les churros pendant 2 à 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
10. Finition :
11. Retirez les churros de l'huile et déposez-les sur du papier absorbant pour enlever l'excès d'huile.
12. Saupoudrez généreusement de sucre glace et de cannelle moulue (facultatif) avant de servir.



Mardi Gras



Pets de nonne

Ingrédients :

125 g de farine

80 g de beurre

20 cl d'eau

4 œufs

1 sachet de sucre vanillé

1/2 cuillère à café de sel

Huile pour la friture

Sucre glace pour saupoudrer



- Préparation de la pâte :
- Dans une casserole, mettez 20 cl d'eau, le beurre, le sel, et le sucre vanillé. Portez à ébullition.
- Une fois que le mélange bout, retirez la casserole du feu et ajoutez la farine d'un seul coup. Mélangez énergiquement avec une spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Incorporation des œufs :
- Laissez tiédir la pâte pendant quelques minutes, puis incorporez les œufs un par un, en mélangeant bien après chaque ajout. La pâte doit être lisse et brillante.
- Friture :
- Faites chauffer l'huile dans une friteuse ou une grande casserole à 180°C.
- À l'aide de deux cuillères, formez des petites boules de pâte et plongez-les délicatement dans l'huile chaude.
- Faites frémir les beignets jusqu'à ce qu'ils soient dorés, environ 3 à 4 minutes de chaque côté.
- Finition :
- Une fois cuits, retirez les pets de nonne et déposez-les sur du papier absorbant pour enlever l'excès d'huile.
- Saupoudrez généreusement de sucre glace avant de servir.