

14:51 B

4G 25 %

• Potatoes churros deluxe



Ingrédients pour 4 personnes

600 g de pommes de terre Bintje,
80 g de farine, 60 g de tomme du Béarn,
sel marin.

Pour la pâte à choux

50 ml d'eau, 50 ml de lait entier,
1 pincée de sel, 2 pincées de sucre,
60 g de farine T55,
40 g de beurre doux, 1 œuf.

Pour la sauce creamy deluxe

3 brins d'aneth,
3 brins de cerfeuil,
3 brins de ciboulette,
25 g de cornichons,
1 c. à c. de moutarde,

2 c. à c. de yaourt (ou yaourt de soja),
4 ml de jus de citron,
60 g de mayonnaise (ou mayonnaise végétale au lait de soja).
La préparation

Laver et sécher les pommes de terre. Les enfourner à sec, 50 minutes, à 180 °C. A la sortie du four, les laisser tiédir, puis les peler (la peau peut être salée et séchée au four pour un snack antigaspi).

Pendant que les pommes de terre cuisent, préparer la pâte à choux. Mélanger l'eau, le lait, le sel et le sucre. Tailler le beurre en petits morceaux, et l'ajouter au mélange. Faire chauffer jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Verser la farine tamisée en une fois puis l'incorporer. Toujours sur le feu, mélanger vigoureusement pour bien dessécher la panade (elle doit être luisante et agglomérée). Laisser tiédir 10 minutes, casser et incorporer l'œuf très progressivement, en fouettant, jusqu'à obtenir une texture lisse qui forme un ruban. Filmer et réserver.

Préparer la sauce creamy deluxe : hacher finement les herbes et les cornichons. Mélanger l'ensemble des ingrédients de la sauce, réserver au frais.

Ecraser les pommes de terre rôties à l'aide d'un presse-purée, avec 2 pincées de sel. Mélanger la purée et la pâte à choux. Pocher avec une douille cannelée, couler la pâte en boudins sur un papier cuisson, et passer à la friteuse à 180 °C, jusqu'à obtenir une belle coloration.

Servir les churros garnis de tomate râpée, et accompagnés de sauce creamy.