

**Valentine** ⚡  
SWISS MADE

Recette n°1

# CHURROS

Préparée avec la TF3 de Valentine  
par le chef Philippe Lignon





Valentine vous présente une recette créée par le chef Philippe Lignon

# RECETTE N°1

## CHURROS

### POUR 5 PERSONNES

Temps de préparation	45 min
Temps de cuisson	5 min

#### Ingrédients

Farine	210 gr
Sucre	40 gr
Sel	3 gr
Eau	3 dl
Arômes:	
• Poudre de Vanille	5 gr
• Rhum	25 cl
• Kirsch	5 cl
• Fleur d'oranger	10 cl

#### Matériel nécessaire

Poche à dresser
Douille cannulée (à choix)
Friteuse Valentine TF3
Papier absorbant
Balance

### MARCHE À SUIVRE

- Mélanger la farine et le sucre.
- Faire bouillir l'eau salée et y ajouter l'arôme choisi.
- Ajouter l'eau bouillante d'un coup sur la farine et remuer énergiquement.
- Laisser reposer la pâte une demi heure au frais.
- Garnir une poche à douille cannulée avec la masse obtenue et faire frire dans de l'huile bien chaude 170°C/180°C en coupant des boudins à la longueur voulue.



#### Attention

Utiliser une friteuse puissante comme la TF3 de Valentine. Seule une friteuse de qualité professionnelle permet d'éviter que la température de l'huile ne chute de 20°C lorsque l'on met une série de churros à frire. Ils restent ainsi bien croustillants et ne se transforment pas en éponge...

#### Finition

Les poser sur du papier absorbant avant des les rouler dans du sucre.  
Déguster encore chauds ! Bon carnaval !

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Saviez-vous que le nom de churros viendrait de leur forme recourbée qui fait penser aux cornes de moutons de la race Navaro-Churro originaire d'Espagne ?

On associe souvent cette recette de churros au Carnaval, car cette fête populaire qui marque la fin du Carême d'hiver est l'occasion de célébrer, au travers du Mardi gras, la fin d'une période maigre selon la religion chrétienne.

On célèbre aussi la fin du solstice d'hiver, dont le suivant symbolise la renaissance et l'opulence alimentaire ! Fini les vieux morceaux de viande qui traînent au fond du fumoir ! Fini cette alimentation de réserve et de restrictions. Les jours se rallongent et l'on fête de futurs jours meilleurs.