PARFAIT AU CHURRO AVEC DE LA SALSA AUX FRUITS ET DU NUTELLA®

Parfait au yogourt | Végétarienne | PETIT DÉJEUNER | MATINÉE | TOUTE L'ANNÉE

Pour : 12 parfaits
1 part : 1 parfait

MELANGE POUR LES CHURROS :

- 240 ml d'eau
- 120 ml de beurre
- 5 g de sel
- 240 ml de farine
- 3 œufs

POUR LA SALSA :

- 1 mangue coupée en petits morceaux
- 18 g de sucre

- 1,5 l de yaourt nature
- 255 g de Nutella®

METHODE :

Préparation pour les churros :

Dans une casserole, portez l'eau, le beurre et le sel à ébullition.

Incorporez la farine jusqu'à ce qu'elle forme une boule.

Retirez-la et ajoutez les œufs, en remuant fréquemment.

À l'aide d'une poche à douille, pressez des bandes de pâte d'environ 15 cm de long et 1 cm de diamètre.

Faites-les frire à 180 °C jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur dorée et qu'elles soient bien cuites.

Pour la salsa :

Mélangez les morceaux de fruits et le sucre et gardez au frais jusqu'à utilisation.

Assemblage :

Découpez des churros d'environ 1 cm et badigeonnez le bout plat de Nutella®.

Disposez 3 ou 4 churros dans une coupe.

Recouvrez-les de 120 ml de yaourt nature.

Décorez avec la salsa aux fruits et le Nutella®.