© Ferrero, 2018

CHURROS ENTREMELES AU NUTELLA® ET AUX FRAISES

Autre | Petit déjeuner | Pause du matin | Toute l'année

| 30 minutes |

Préparez 1 kg de pâte (10 portions de trois anneaux par portion) ;
1 portion convient pour 2 personnes

INGRÉDIENTS :

- 150 g d'eau
- 150 g de lait
- 6 g de sucre cristallisé
- 150 g beurre (en cubes)
- 3 g de sel
- 195 g de farine
- 345 g d'œufs
- Huile (de friture)
- 450 g de Nutella® (pour tremper)
- 20 fraises du marché

ACCESSOIRES :

- Casserole moyenne
- Cuillère en bois

- Robot avec fouet plat
- Poche à douille à embout simple de 2 cm de diamètre
- Spatule
- Petit couteau à éplucher
- Plaque à pâtisserie
- Papier sulfurisé
- Grande casserole
- Écumoire-araignée

par Dominique Ansel, élu meilleur chef pâtissier du monde en 2017

PRÉPARATION:

Dans une casserole moyenne à feu moyen, mélangez l'eau, le lait, le beurre et le sel et portez à ébullition jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu.

Toujours sur le feu, ajoutez la farine et mélangez vigoureusement avec la cuillère en bois, jusqu'à incorporation complète de la farine.

Continuez à cuire la pâte en remuant constamment avec la cuillère en bois pour l'assécher légèrement. Lorsqu'une fine couche se forme au fond de la casserole, la pâte est suffisamment sèche.

Retirez la pâte de la casserole et placez-la dans le bol du robot muni du fouet plat. À vitesse moyenne, battez légèrement la pâte pour évacuer la vapeur et la refroidir.

Ajoutez lentement les œufs. Votre pâte doit être épaisse et homogène, mais encore liquide. En relevant le fouet, le mélange doit former des rubans qui tiennent quelques secondes puis disparaissent dans la pâte. Si c'est le cas, la texture de la pâte est bonne.

À l'aide de la spatule, transférez une partie de la pâte dans la poche à douille.

Posez du papier sulfurisé sur la plaque, dessinez des ronds de 7 cm de diamètre avec un crayon ou un feutre. Retournez la feuille pour que l'encre n'entre pas en contact avec la pâte.

Formez des ronds de pâte de même taille avec la poche à douille.

Mettez la plaque au congélateur et attendez qu'elle durcisse, ce qui peut prendre plusieurs heures.

Lorsque la pâte a durci, découpez un morceau de pâte de 3 cm dans un anneau sur trois. Utilisez cet anneau pour réunir les deux autres.

Utilisez le reste de pâte comme colle pour fermer l'anneau ouvert. Assurez-vous de bien lisser pour effacer toute trace de jointure.

Placez les anneaux ainsi accrochés au congélateur jusqu'à ce qu'ils durcissent.

Dans une grande casserole, versez suffisamment d'huile pour couvrir complètement les anneaux, chauffez l'huile à 180 °C. Sortez les anneaux du congélateur et placez-les délicatement dans l'huile bouillante. Laissez cuire 6 à 8 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Retournez-les délicatement avec l'écumoire-araignée, puis sortez-les et placez-les sur des feuilles de papier absorbant.

Alors qu'ils sont encore chauds, saupoudrez-les d'une couche fine de sucre.

Servez avec un bol de Nutella® pour tremper.

Ajoutez des fraises mûres. Dégustez tiède.

NUTELLA® est une marque déposée de Ferrero SpA. L'utilisation de NUTELLA® dans la préparation d'autres recettes ne confère pas automatiquement le droit d'utiliser la marque NUTELLA®. Une telle utilisation n'est autorisée par FERRERO S.p.A. que dans les limites et les conditions indiqués dans le document disponible dans la rubrique « Conditions d'usage de la marque NUTELLA® ».