



Collations

Churros au fromage

Pour 4 personnes.

Ingrédients

70 grammes d'Emmentaler (râpé)
2 cuillères à soupe de pecorino (râpé)
100 millilitres d'eau
30 grammes beurre doux
100 grammes de farine
1 jaune d'oeuf
2 œufs
1 cuillère à café poudre de paprika
poivre
sel

Méthode de préparation

Portez à ébullition l'eau avec le beurre et une pincée de sel. Retirez du feu et mélangez-y la farine. Remettez sur le feu et mélangez jusqu'à ce que la pâte forme une boule et se décolle du fond. Mettez la pâte dans un plat et laissez refroidir un peu.

Battez les oeufs et le jaune d'oeuf et incorporez-les à la pâte. Ajoutez l'emmentaler râpé et assaisonnez avec du poivre et du paprika en poudre.

Mettez la pâte dans une poche à douille avec une grosse buse dentelée et formez des bâtonnets de 6 à 7 cm. Cuisez les churros au fromage 2 à 3 minutes dans une friteuse à 180°C. Saupoudrez avec le pecorino. Servez chaud.

Ustensiles de cuisine

Friteuse

