

Churros de Raclette Moléson Signature



Informations

Personnes : 4
Préparation : 30
Cuisson : 5

Ingrédients

- 120 g de Raclette Moléson Signature râpée
- 120 ml d'eau
- 45 g de beurre
- 70 g de farine de blé
- 2 œufs
- Sel fin, poivre du moulin
- 1 litre d'huile de friture

Étapes de la préparation



1. Pour préparer la pâte à chou salée, versez l'eau dans une casserole, ajoutez le beurre, le poivre et le sel. Portez à l'ébullition.
Retirez la casserole du feu, ajoutez la farine en une seule fois et mélangez vivement avec une spatule jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène qui se décolle de la paroi de la casserole.
Remettez la préparation sur feu doux et séchez la pâte pendant 3 minutes en remuant sans arrêt.
Retirez-la du feu. Ajoutez-y les œufs un à un, en remuant vivement après chaque ajout, jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés.
2. Ajoutez alors le fromage râpé. Rectifiez l'assaisonnement avec le sel et le poivre du moulin.
Mettez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille cannelée.
3. Réservez à température ambiante.
Au moment du service, faites chauffer l'huile de friture jusqu'à 170°C.
Au-dessus du bain de friture, pochez des boudins de pâte de 6 cm environ.
4. L'huile peut descendre jusqu'à 160°C.
5. Laissez colorer quelques minutes puis retourner les churros.
6. Débarrassez vos churros cuits sur un papier absorbant.
7. Dégustez juste chaud.

? **Astuce** : Servez les churros avec différentes sauces et tapenades Sud'n'Sol afin de les tremper comme des finger food.