

CHURROS DE POMME DE TERRE

- **Type de plat** : Légume
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Raisonnable
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 15 min



Ingrédients pour 8 personnes

- **500 g d'eau bouillante**
- **250 g de farine**
- **250 g de flocons de pomme de terre (nature ou au fromage)**
- **3 càs de levure chimique**
- **5 g de sel**

Etapes de préparation

1. Faire chauffer l'huile à 180 °C.
2. Mélanger la farine et les flocons de pommes de terre, le sel et la levure dans une calotte.
3. Ajouter l'eau bouillante dessus.
4. Mélanger avec une cuillère en bois (10 tours de cuillère suffisent).
5. Attendre un peu que la pâte soit tiède.
6. Mettre la préparation dans l'appareil à churros, et découper les churros au couteau à la longueur désirée.
7. Cuire en friteuse 3 min environ. Une fois les churros dorés, les retirer avec une écumoire puis les égoutter sur du papier absorbant.

