KIKKOMAN

Churros sauce chocolat

durée totale **30 min.** **15 min.** temps de préparation **15 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
2.452 kJ / 588 kcal

Matières grasses: **28,7 g** Protéines: **8,3 g**
Glucides: **74,6 g**

INGRÉDIENTS

4 portions

Churros :

250 ml	d'eau
25 g	de beurre
125 g	de sucre
1,5 càc	de cannelle moulue
1 càc	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
175 g	de farine tout usage (ordinaire)
1	œuf
	Huile de friture

Sauce au chocolat :

25 g	de beurre
50 ml	de crème fraîche
75 g	de chocolat noir
10 ml	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman

PRÉPARATION

Étape 1

Pour faire la pâte à churros : ajouter l'eau, le beurre, 25 g de sucre, 0,5 cuillère à soupe de cannelle et la sauce soja dans une sauteuse. Faire chauffer jusqu'à ce que le beurre soit fondu et que l'eau soit bouillante. Ajouter la farine et remuer à feu doux pendant 2 à 3 minutes. Retirer du feu puis laisser refroidir pendant quelques minutes. Incorporer l'œuf jusqu'à ce qu'il soit entièrement absorbé par la pâte. Remplir la pâte dans une poche à douille avec un embout en forme d'étoile.

Étape 2

Faire chauffer l'huile à 170 degrés dans une grande casserole ou dans une friteuse. Former des lanières de pâte de 5-6 cm de long. Les faire frire 3-4 minutes jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées et croustillantes.

Étape 3

Mélanger 1 cuillère à café de cannelle et 100 g de sucre. Saupoudrer les churros chauds avec le mélange de sucre.

Étape 4

Pour la sauce, ajouter le beurre, la crème et le chocolat concassé dans une petite casserole. Chauffer à feu doux jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et dissous dans la crème. Assaisonner de sauce soja et servir avec les churros.