

**DFM 930 CHAUD DEVANT 2020**  
**« Les Bons Petits Plats de Francette »**  
**CHOCOLATE CON CHURROS**

Préparation : 15mn, Cuisson : 4mn, Pour : 4 personnes.

Ingrédients : 300g de farine, 360g d'eau, 1 cuillère à café de sel fin, huile de friture, 1 cuillère à soupe de fécule de maïs, 75cl de lait demi-écrémé 180g de chocolat noir à 70%

Faites chauffer l'huile à 180°C/th.6.

Dans une casserole, portez l'eau à ébullition avec le sel. Versez la farine dans un saladier. Versez l'eau en une fois sur la farine et mélangez aussitôt à l'aide d'une spatule en bois, jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Versez la pâte dans une presse à churros et fermez pour modeler le beignet.

Faites-les cuire au fur et à mesure 3 à 4 mn selon la grosseur, en les retournant à mi cuisson.

Diluez la fécule de maïs dans un peu de lait froid. Dans une casserole, porter le lait à ébullition. Ajoutez le chocolat grossièrement haché, puis la fécule de maïs diluez et mélangez régulièrement jusqu'à épaississement.

Accompagnez les churros du chocolat encore fumant.