

Churros création salé et palette de sauces maison

par **Nathalie Knecht, cheffe à domicile, L'Essence du Bonheur, Senones**

CHURROS AU PARMESAN

Ingrédients pour 10 personnes :

- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| - 12,5 cl d'eau | - 12,5 cl de lait |
| - 3 gr de fleur de sel | - 110 gr de beurre doux |
| - 143 gr de farine | - 200 gr d'œufs (soit 4 œufs) |
| - 100 gr de parmesan | |

Cuisinez avec beaucoup de plaisir et vous agrémenterez vos préparation d'amour !

- > Dans un casserole moyenne, chauffer l'eau, le lait, le sel et le beurre.
- > Porter à ébullition.
- > Retirer du feu et incorporer la farine en un bloc. Mélanger avec une spatule.
- > Remettre à feu doux pour dessécher la pâte.
- > Placer la pâte non collante dans un saladier et amalgamer quelques minutes, jusqu'en moment où il n'y a plus de vapeur.
- > Verser les œufs battus en 3 voire 4 fois, en mélangeant bien pour obtenir une bonne consistance.
- > Incorporer le parmesan.
- > Remplir une poche à douille et coucher les churros dans un huile de tournesol à 190°C.
- > Après cuisson, débarrasser sur un plat avec papier essuie-tout et déguster chaud ou tiède.

A servir en apéro ou en entrée... BONNE DÉGUSTATION !

KETCHUP MAISON

Ingrédients pour 12 personnes :

- | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| - 2 kg de tomates bien mûres | - 10 cl vinaigre alcool blanc |
| - 15 gr gingembre frais | - 3 gr de cumin en poudre |
| - 2 gr de clou de girofle en poudre | - 2 étoiles de badiane |
| - 200 gr de miel | - 5 gr de sel fin |
| - 15g de gousses d'ail | - 1 pointe de piment d'Espelette |
| - 1 bâton de cannelle | - 2 pincées de noix de muscade |

- > Lavez les tomates et coupez-les en quartiers.
- > Râpez le gingembre et l'ail.
- > Mettre le miel dans une casserole, le faire caraméliser et rajouter le vinaigre d'alcool blanc.
- > Ajoutez les tomates, l'ail, le gingembre, le cumin, l'étoile de badiane et le sel.
Le laisser cuire à feu doux pendant 1h.
- > Enlever l'étoile de badiane et le bâton de cannelle, faire passer la préparation dans un moulin à légumes avec la grille la plus fine.
- > Laisser réduire à bonne consistance. Déguster tiède ou frais.

GUACAMOLE

Ingrédients pour 6/8 personnes :

- 2 avocats, coupés coupé en dés
- 1 tomate mondée et coupée en dés
- 1 cuil à soupe huile d'olives
- Poivre, sel
- Facultatif : 2 cuil à soupe de coriandre frais haché
- 1/4 de jus de citron
- oignon rouge
- piment d'Espelette

> Mélanger tous les ingrédients, mixer et réserver au frais.

SAUCE AU YAOURT

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 yaourt à la grecque ou fromage blanc
- 1 citron jus et zeste
- Ciboulette
- Sel, poivre

> Mélanger tous les ingrédients, mixer et réserver au frais.



L'Essence du Bonheur – Nathalie KNECHT

Cheffe à Domicile – Batch Cooking - Ateliers Culinaires - Organisation d'évènements
06 50 22 83 78 – contact.lessencedubonheur@gmail.com