

PANIER CHURROS GLACE



Lorsque vous aurez réalisé ce dessert, vous ne pourrez plus vous en passer ! Ce dont vous avez besoin :

- 60 g de beurre
 - 25 g de sucre roux
 - 250 ml d'eau • 150 g de farine
 - 1 cuillère à café d'arôme vanille
 - 2 oeufs •
- 1 moule à muffins
- Coulis chocolat, caramel et/ou à la fraise

Chauffer l'eau et le beurre et dès la première ébullition, on retire la casserole du feu et on verse d'un coup toute la farine +le sucre. On mélange avec une cuillère en bois Dès qu'on a bien mélangé, on incorpore un oeuf après l'autre surtout pas les 2 à la fois! On attend que le premier oeuf ajouté soit bien incorporé avant de rajouter le second! La préparation de cette pâte nous rappelle la recette de la pâte à choux! :) Rentre en scène le moule à muffins. Retournez-le et graissez les "cônes" avec du beurre pour que la pâte n'accroche pas. C'est maintenant qu'arrive la partie la plus intéressante : il s'agit de former une spirale avec la pâte à l'extérieur du moule. Avez-vous deviné ce que cela deviendra ? Quand vous en avez fini, vous devez laisser reposer votre pâte "enspirallée" toute la nuit au réfrigérateur pour qu'elle tienne bien. Le lendemain, démoulez en douceur les "cup" de leur moule et les plongez-les dans l'huile de friture déjà bouillante, jusqu'à ce qu'elles revêtent une couleur dorée. Lorsque votre "cup" est cuite, mettez-la sur du papier absorbant et épongez bien pour absorber le maximum d'huile. Saupoudrez ensuite de sucre (et éventuellement de cannelle) et déposez une boule de glace du parfum de votre choix à l'intérieur. Enfin, pour terminer cette gourmandise, versez un peu de coulis de chocolat, caramel ou fraise (ou les 3 !). Et voilà ! Votre délicieux dessert glacé et sa cup comestible sont prêts ! Vos amis seront à la fois surpris et ravis !

