



Churros de pomme de terre à la mozzarella

 4 pers  30 mn

Les ingrédients

- Pomme de terre - 350 g
- Farine de blé - 70 g
- Mozzarella - 100 g
- Basilic - 4 feuilles
- Oeuf - 2 pièces
- Eau - 10 cl
- Huile de colza - 500 ml
- Sel fin - 1 pincée
- Poivre moulu - 1 pincée

La recette

Etape 1

Éplucher et couper les pommes de terre en morceaux.

Etape 2

Porter une casserole d'eau salée à ébullition, y plonger les pommes de terre et cuire 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter et écraser en purée.

Etape 3

Couper la mozzarella en petits dés et ciseler le basilic. Ajouter à la purée, saler, poivrer et mélanger.

Etape 4

Faire bouillir l'eau et retirer du feu. Ajouter la farine, mélanger puis incorporer les œufs un par un jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajouter cette pâte à la purée de pommes de terre, puis mélanger à nouveau.

Etape 5

Transférer la préparation dans un sac de congélation et couper un petit coin pour former une ouverture (ou utiliser une poche à douille).

Etape 6

Faire chauffer l'huile dans une friteuse, presser le sac pour former des churros dans l'huile chaude, et cuire 2 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Etape 7

Égoutter sur du papier absorbant et servir.

