

**PRODUCTEURS**  
**DE** *bien-être*

# Churros (beignets) de manioc



## INGRÉDIENTS

- 500 g de manioc
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de beurre ou de margarine
- 1 à 2 tasses de féculé de maïs
- 1 cuillère à soupe de sucre
- ¼ de cuillère à café de sel
- Huile de friture
- Sucre et cannelle pour l'enrobage



## Préparation

1. Éplucher le manioc et le couper en morceaux. Le placer dans une casserole avec une grande quantité d'eau, puis le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre.
2. Déposer le manioc cuit dans un saladier et retirer la fibre centrale.
3. À l'aide d'un presse-purée, écraser le manioc. Il est également possible d'utiliser un robot culinaire. Ajouter les œufs, le beurre, la féculé de maïs, le sucre et le sel. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
4. Placer la pâte dans une poche munie d'une douille cannelée. Former les churros sur une plaque recouverte de papier cuisson, puis les réserver au réfrigérateur pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient fermes.
5. Dans une poêle, faire chauffer suffisamment d'huile. Faire frire les churros jusqu'à ce qu'ils soient dorés sur toutes les faces. Les déposer ensuite sur du papier absorbant afin d'éliminer l'excédent d'huile.
6. Dans une assiette creuse, mélanger le sucre et la cannelle, puis enrober les churros de ce mélange. Servez et savourez !
7. Les churros peuvent être accompagnés d'une sauce au chocolat ou d'une pâte à tartiner aux noisettes type Nutella.