

Patatas bravas ; pommes de terre à l'huile d'olive, sauce au paprika fumé et mayonnaise à l'ail - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2 personnes

Description

Un grand classique parmi les tapas à l'espagnole, des pommes de terres rôties et un délicieux agencement de sauces.

L'astuce du chef

Faites attention de ne pas trop mettre de paprika fumé, il peut être piquant.

Ingrédients

Pommes de terre

- 12 Unité(s) Pommes de terre grelots
- Sel et poivre

Sauce paprika

- 125 Ml Sauce tomate
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à soupe Vinaigre de vin rouge
- 1 Cuil. à thé Paprika fumé
- 2 Cuil. à soupe Eau
- Sel et poivre

Mayonnaise à l'ail

- 2 Cuil. à soupe Mayonnaise
- 1 Gousse(s) Ail
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45.00 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400.00 F°**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Lavez les pommes de terre grelot.

Matériels

- 1 planche à découper
- 1 grand couteau (chef), 1 petit couteau (office)
- 1 plat à four (ex: Pirex) ou plaque de cuisson
- 2 linges propres ou 1 paire de gant à four
- 1 paire de pince ou fourchettes

1 bol ou saladier

1 casserole

Mise en place avec le chef

Découpez les pommes de terre grelots en rondelles d'environ 3 à 4 mm d'épaisseur, assurez-vous d'une taille régulière pour une cuisson uniforme.

Pelez et hachez l'ail.

Pommes de terres

Dans un bol, mélangez les pommes de terre avec un filet d'huile d'olive , sel et poivre.

Déposez les pommes de terre assaisonnées dans vos plat à cuisson et enfournez pendant 25 minutes.

Sauce au paprika

Dans votre casserole, faites revenir une gousse d'ail hachée avec un peu d'huile d'olive.

Ajoutez le reste des ingrédients de la sauce et laissez mijoté 4-5 minutes.

Mayonnaise à l'ail

Mélangez une gousse d'ail hachée avec la mayonnaise et assaisonnez de sel et poivre.

Présentation

Couvrez le fond de vos assiette d'une couche de sauce au paprika, puis déposez les pommes de terre.

Finalisez avec la mayonnaise à l'ail et servez.

Bon appétit!