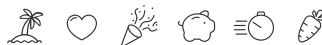




SNACK

PATATAS BRAVAS



★★★★★ (640)

40 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Les Pommes de terre

- 1 kg** de pommes de terre à chair ferme, épluchées
- 4 cs** d'huile de colza
- 4 cs** de farine de riz
- ½ - 1 cc** de paprika
sel

la mayonnaise à l'ail

- 120 g** de mayonnaise
- 1 ½** gousse d'ail,
hachée

la sauce

- 150 g** de coulis de tomates
- ½ cs** de purée de tomates
- ½** oignon, haché
- ½ cc** de paprika fumé en poudre
- ½ cc** de poudre de chili
- 1 cc** d'huile d'olive
sel

Pour le dressage

- 3 cs** de persil, haché

PRÉPARATION

- 1 Couper les pommes de terre en cubes d'environ 2 à 3 cm d'épaisseur et les disposer dans un plat. Les recouvrir d'eau bouillante et les laisser reposer pendant 10 minutes pour enlever l'excès d'amidon.
- 2 Préchauffer le four à 230 °C sur convection naturelle. Egoutter et bien sécher les pommes de terre. Les mélanger avec l'huile, la farine de riz et le paprika. Les répartir sur une plaque chemisée de papier cuisson. Enfourner pour 20 à 30 minutes environ.
- 3 Pour la mayonnaise à l'ail, mélanger tous les ingrédients et réserver au frais.
- 4 Pour la sauce, mélanger tous les ingrédients, du coulis à l'huile d'olive. Verser dans une casserole et faire chauffer à feu doux. Saler.
- 5 Sortir les pommes de terre du four et les dresser sur un plat de service. Servir la sauce Bravas et la mayonnaise à l'ail à part ou bien les verser dessus. Agrémenter le plat de persil fraîchement coupé.