



Entrées chaudes aux légumes

Patatas bravas



40 min 20 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISISON

0

REPOS

517

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les pommes de terre frites

1 kg **Pomme(s) de terre**
6 c. à soupe **Huile d'olive**
2 c. à café **Gros sel**

Ingrédients pour l'huile piquante

150 g **Huile d'olive**
1 **Poivron(s)**
1 c. à café **Piment de
Cayenne**

Ingrédients pour l'aioli

5 c. à soupe **Huile d'olive**
5 c. à soupe **Huile de
tournesol**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à soupe **Jus de citron**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation des pommes de terre frites

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Nettoyer et sécher les pommes de terre.
- 3 Les couper en gros morceaux sans enlever la peau à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Disposer les pommes de terre dans une plat à gratin.
- 5 Ajouter le gros sel et verser l'huile d'olive.
- 6 Faire cuire au four pendant 15 à 20 minutes.

Étape 2

Préparation de l'huile pimentée

- 1 Nettoyer le poivron puis ôter la queue et les pépins à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Le couper en lanières à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Faire chauffer doucement l'huile d'olive dans une casserole.
- 4 Ajouter les lanières de poivrons, faire cuire pendant une dizaine de minutes sur feu moyen.
- 5 Retirer du feu et ajouter le piment de Cayenne, puis mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

Étape 3

Préparation de l'aïoli

- 1 Éplucher et émincer très finement les gousses d'ail à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Mélanger le jaune d'œuf, le sel et le jus de citron dans un bol à l'aide d'un fouet, puis ajouter l'ail émincé.
- 3 Verser petit à petit l'huile d'olive puis l'huile de tournesol en émulsionnant au fouet jusqu'à obtention d'une sauce lisse et épaisse.
- 4 Rectifier l'assaisonnement en sel si besoin.

Étape 4

Dressage

- 1 Dresser les pommes de terre dans des assiettes.
- 2 Napper chaque assiette d'une cuillère à soupe d'aïoli.
- 3 Arroser d'huile pimentée, servir chaud ou à température ambiante.