Entrées chaudes aux légumes

Patatas bravas

40 min	20 min	20 min	0	517
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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.

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 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.