

Patatas Bravas

≈ 50 min · 6 personnes



INGRÉDIENTS

500g de pommes de terre

Sel, poivre

1 oignon

2 gousses d'ail

250ml de sauce tomate

2 cs de paprika fumé

1 cc de piment

Huile d'olive

Ciboulette (facultatif)

ON PASSE EN CUISINE

1. Épluchez et coupez les pommes de terre en cubes.
2. Faites cuire les pommes de terre 10 mins dans une casserole d'eau bouillante.
3. Une fois les pommes de terre cuites, transférez-les sur une plaque recouverte d'un papier cuisson et saupoudrez-les de sel et de poivre. Versez 1 filet d'huile d'olive par-dessus.
4. Ça part au four 30 mins à 200°C.
5. En attendant, préparez la sauce tomate brava.
6. Épluchez et hachez l'oignon et l'ail.
7. Chauffez l'huile d'olive dans une poêle et faire revenir environ l'oignon haché et l'ail.
8. Versez les tomates concassées et ajoutez les épices : paprika fumé, piment, sel et poivre.
9. Laissez mijoter environ 10 minutes et versez la sauce dans un bol.
10. Une fois les pommes de terre cuites, déposez-les dans une assiette creuse, ajoutez de la ciboulette hachée par-dessus.