



Patatas bravas



Les patatas bravas sont un classique des bars à tapas. Les pommes de terre sont simplement rôties et servies avec une sauce à la tomate bien relevée.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- 1 conserve de tomates entières pelées au jus (400g)
- 100 ml de vin blanc sec
- 1 pincée de piment
- sel

Préparation :

Préchauffer le four th.7 (210°C).

Laver les pommes de terre, peler et couper en gros dés.

Mettre l'huile d'olive à chauffer dans une poêle et y faire dorer les dés de pommes de terre quelques minutes. Puis disposer les pommes dans un plat à four, saler. Enfourner et laisser durant une quinzaine de minutes, le temps que les pommes de terre finissent de cuire.

Peler et émincer finement les oignons et les gousses d'ail.

Dans la même poêle, faire dorer les oignons et les gousses d'ail 2 - 3 minutes puis ajouter le vin blanc, les tomates et le piment. Laisser compoter à feu moyen durant 10 à 15 minutes..

Servir les pommes de terre, avec la sauce servie à part.

Le 28 Octobre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/10/28/19404345.html>