

TAPAS (6)

Patatas bravas

(Pommes de terre sauvages »)



Pour ce plat, un grand classique parmi les tapas, il existe autant de recettes que de bars ! Une chose est certaine, ça pique, car il faut « appeler » la boisson.

Je vous en propose une recette simplifiée qui donne satisfaction en général.

Ingrédients :

1 **pomme de terre** par personne

Huile d'olive

Mayonnaise ou ailoli (maison ou pas, mais maison c'est mieux)

Ail et persil

Sel, poivre et « pimentón » (paprika)

1 flacon de **Tabasco**.

Préparation :

- Contrairement à la recette traditionnelle qui les fait revenir doucement dans l'huile, faire cuire les pommes de terre, coupées en gros cubes, à la vapeur.
- Dans une poêle faire revenir, dans de l'huile d'olive, une gousse d'ail et du persil hachés puis saupoudrer légèrement de « pimentón ».
- Ajouter les pommes de terre, et les laisser s'imprégner des éléments de la poêle, quelques minutes.
- Laisser tiédir et les verser dans un saladier : leur ajouter 1 càc de mayonnaise par pomme de terre (ou plus si vous aimez !); bien mélanger sans écraser.
- Verser dans des plats individuels et ne pas oublier quelques gouttes de **tabasco** pour le côté sauvage.

C'est Madrid qui est à l'origine de cette recette.

Crevettes à l'ail

(Gambas al ajillo)



Ingrédients (pour 4 personnes):

300 g de grosses **crevettes** décortiquées

2 gousses d'**ail**

Un petit **piment fort** (langue d'oiseau) ou du « pimentón » fort (piquant)

Huile d'olive

Sel et poivre

Préparation :

- Elles se font habituellement dans des récipients en terre comme sur la photo.
- Mais pour moi, c'est plus simple à la poêle.
- Mettre à dorer, dans une belle rasade d'huile, les gousses d'ail hachées et les laisser quasiment dorer.
- Ajouter le petit piment haché ou le pimentón. Sel et poivre.
- Jeter dans cette huile **très chaude** les crevettes bien sèches et les saisir rapidement des 2 côtés.
- Verser dans les plats individuels en terre alors que l'huile grésille encore.
- Attention c'est chaud !!!