



Patatas bravas et merguez de bœuf

Avec des piments de Turquie rôtis et de l'aïoli



PIMENT VERT DE TURQUIE

"Yeşil biber" est un nom générique désignant de nombreuses variétés de piments de Turquie. Plutôt doux, celui-ci peut aussi être consommé cru.



Pommes de terre Nicola



Paprika



Piment vert de Turquie ✨



Gousse d'ail



Piment rouge ✨



Passata de tomates



Merguez de bœuf ✨



Aïoli ✨

Total : 40-45 min.

Sans gluten

Facile

Sans lactose

À manger dans les 5 jours

En Espagne, les patatas bravas se dégustent en tapas, accompagnées de toutes sortes d'autres petites portions. Aujourd'hui, vous allez associer ces pommes de terre croquantes à une sauce tomate piquante, des merguez épicées et des piments verts de Turquie bien salés. La préparation de ces piments doux s'inspire des pimientos padrón, un autre type de tapas bien connu.



BIEN COMMENCER

USTENSILES

Bol, sauteuse avec couvercle, plaque recouverte de papier sulfurisé, casserole et poêle.

Recette de **patatas bravas et merguez de bœuf** : c'est parti !



1 CUIRE LES POMMES DE TERRE

Préchauffez le four à 220 degrés. Épluchez les **pommes de terre** et coupez-les en dés de 1 à 2 cm. Dans le bol, mélangez les **pommes de terre**, ½ cs d'huile d'olive par personne, le **paprika** ainsi que du poivre et du sel. Faites chauffer la sauteuse à feu moyen-vif et faites-y cuire les **pommes de terre** 25 à 30 minutes à couvert. Retirez le couvercle après 20 minutes. Remuez régulièrement.



2 ENFOURNER LES PIMENTS

Disposez les **piments verts de Turquie** sur la plaque recouverte de papier sulfurisé et arrosez-les avec ½ cs d'huile d'olive par personne. Salez généreusement ★. Enfournez 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les **piments** commencent à brunir légèrement. Retournez à mi-cuisson.



3 DÉCOUPER

Pendant ce temps, émincez ou écrasez l'**ail**. Épépinez et émincez le **piment rouge**.



4 PRÉPARER LA SAUCE

Dans la casserole à sauce, chauffez ½ cs d'huile d'olive par personne à feu moyen-vif. Faites revenir le **piment rouge** et l'**ail** 2 à 3 minutes. Baissez le feu, versez la **passata de tomates** dans la casserole et laissez mijoter 5 minutes, jusqu'à obtenir une sauce épaisse. Salez et poivrez.



5 CUIRE LES MERGUEZ

Pendant ce temps, chauffez le reste d'huile d'olive dans la poêle et dorez les **merguez** à feu moyen sur tous les côtés pendant 8 à 10 minutes.



6 SERVIR

Servez les **piments** et les **merguez** sur les assiettes. Accompagnez-les des **patatas bravas**, de la **sauce tomate** piquante et d'une bonne cuillère d'**aioli**.

★**CONSEIL**: Si vous avez du gros sel dans vos placards, utilisez-le pour saler les piments verts de Turquie : c'est encore meilleur. Les grains restent solides durant la cuisson et ne s'infiltreront pas totalement dans le légume.

★**CONSEIL**: Ne soyez pas effrayé par les piments verts de Turquie. Contrairement à ce que leur nom laisse entendre, ils ne sont pas piquants, mais doux.

♪**CONSEIL**: Si vous aimez les mets épicés, doublez la quantité de piment rouge que vous ajoutez à la sauce à l'étape 4.

1 À 6 PERSONNES — INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Pommes de terre Nicola (g)	200	400	600	800	1000	1200
Paprika (cc)	1½	3	4½	6	7½	9
Piment vert de Turquie (g) *	200	400	600	800	1000	1200
Gousse d'ail (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Piment rouge (pc) *	¼	½	¾	1	1¼	1½
Passata de tomates (g)	50	100	150	200	250	300
Merguez de bœuf (60 g) *	2	4	6	8	10	12
Aïoli (cs) 3) 10) 19) 22) *	1	2	3	4	5	6
* À ajouter vous-même						
Huile d'olive* (cs)	1½	3	4½	6	7½	9
Poivre et sel*	Selon le goût					

* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	3535 / 845	600 / 143
Lipides total (g)	49	8
Dont saturés (g)	12,0	2,0
Glucides (g)	57	10
Dont sucres (g)	8,5	1,4
Fibres (g)	9	2
Protéines (g)	37	6
Sel (g)	0,9	0,2

ALLERGÈNES

3) (Œufs 10) Moutarde

Peut contenir des traces de : 19) Cacahuètes 22) Noix

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !