



Patatas bravas et merguez de bœuf

Accompagnés de poivrons rouges pointus rôtis et d'aïoli



Total : 40-45 min.

Sans gluten

Facile

Sans lactose

À consommer dans les 5 jours

Famille

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 poivrons rouges pointus. La préparation de ces poivrons s'inspire des Pimientos del Padrón, un autre type de tapas bien connu.

Suite aux conditions météorologiques en Espagne, les piments verts sont temporairement indisponibles. Nous les avons remplacés par des piments doux : ils conviennent également très bien pour ce plat ! Ils sont plus grands, c'est pourquoi nous avons adapté la quantité nécessaire pour cette recette.

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 en poudre** 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 35 minutes à couvert. Retirez le couvercle après 20 minutes. Remuez régulièrement.



2 ENFOURNER LES POIVRONS

Disposez les **poivrons rouges** sur la plaque recouverte de papier sulfurisé et arrosez-les avec ½ cs d'huile d'olive par personne. Salez généreusement ★. Enfournes 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les **poivrons** commencent à brunir légèrement. Retournez-les 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, faites chauffer 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, faites chauffer le reste d'huile d'olive dans la poêle et faites-y dorer les **merguez** à feu moyen sur tous les côtés pendant 8 à 10 minutes.



6 SERVIR

Servez les **poivrons rouges** 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 poivrons rouges : c'est encore meilleur. Les grains restent solides durant la cuisson et ne s'infiltreront pas totalement dans le légume.

👉 **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 à chair ferme (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Paprika en poudre (cc)	1½	3	4½	6	7½	9
Poivron rouge pointu (pc) *	2	4	6	8	10	12
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)	3600 / 861	535 / 128
Lipides total (g)	53	8
Dont saturés (g)	12,5	1,9
Glucides (g)	56	8
Dont sucres (g)	5,8	0,9
Fibres (g)	6	1
Protéines (g)	37	5
Sel (g)	0,9	0,1

ALLERGÈNES

3) (Euf 10) Moutarde

Peut contenir des traces de : 19) Arachide 22) Fruits à coque

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

📷 🐦 📘 #HelloFresh

📞 Envoyez-nous un message sur les réseaux sociaux ou sur WhatsApp au +32 460 20 11 08 (BE), +33 644 63 14 50 (FR) ou bien +352 691 790 045 (LU).