



Les plats principaux

Patatas bravas aux échalotes et chorizo

Pour 4 personnes.

Ingrédients

20 échalotes (épluchées)
750 grammes de pommes de terre grenaille (coupées en deux)
100 grammes de chorizo (en dés)
huile d'olive
1 gousse d'ail
1 cuillère à café poudre de paprika
1 cuillère à soupe de persil (haché gros)

Méthode de préparation

Mettez l'huile d'olive dans une poêle qui conduit bien la chaleur. Placez-la sur la grille d'un barbecue très chaud. Mettez-y les échalotes, les pommes de terre et les dés de chorizo. Mélangez bien pendant 5 minutes. Ajoutez alors l'ail et le paprika en poudre.

Laissez sur le barbecue 25 à 30 minutes en mélangeant régulièrement. Au dernier moment saupoudrez dessus le persil.

Conseil : Dans un barbecue fermé il faut 5 minutes de moins pour cuire ce plat.

