



Plats d'accompagnement

Patatas bravas

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de pommes de terre (vastkokend, geschild, in stukjes)
2 tomates (gepeld, in blokjes)
1 oignon (gesnipperd)
1 cuillère à soupe de purée de tomate
1 gousse d'ail
1/2 cuillère à café sucre
1/2 cuillère à café poivre de cayenne
100 millilitres de vin blanc
huile d'olive
sel
poivre

Méthode de préparation

Cuisez bien les cubes de pommes de terre 8 minutes dans de l'eau légèrement salée. Déposez-les dans un ravier en aluminium, aspergez d'huile d'olive et salez et poivrez. Mettez le ravier sur la grille du barbecue et rôtissez les pommes de terre bien dorées. Remuez-les régulièrement.

Chauffez un filet d'huile d'olive dans une poêle profonde. Faites-y revenir l'oignon et l'ail écrasé. Ajoutez les tomates, le sucre, la purée de tomates et le poivre de Cayenne. Déglacez au vin blanc. Salez et poivrez puis laissez mijoter 30 minutes.

Versez les pommes de terre cuites dans un plat, versez la sauce dessus et saupoudrez de persil. Servez immédiatement.

