



Collations

Patatas bravas à l'aïoli

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de pommes de terre (à chair ferme)

1 cuillère à soupe de persil (finement haché)

Pour l'aïoli

2 gousses d'ail (râpées)

120 grammes de mayonnaise

1 cuillère à café de sriracha

1/2 citron (le jus)

poivre

sel

Méthode de préparation

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en cubes de taille égale. Faites-les cuire pendant 3 minutes à l'eau bouillante salée. Égouttez-les et laissez-les refroidir.

Pendant ce temps, mélangez les gousses d'ail râpées et la mayonnaise. Incorporez le jus de citron et la sauce sriracha, salez et poivrez.

Chauffez la friteuse à 180 °C et faites frire les cubes de pommes de terre. Égouttez-les sur du papier absorbant et parsemez-les d'un peu de sel.

Présentez les cubes de pommes de terre dans un plat et nappez-les d'aïoli. Garnissez-les de persil et servez immédiatement.

Plutôt sur le grill ?

Ce grand classique est encore meilleur au BBQ. Placez les cubes de pommes de terre sur la grille du barbecue, dans une barquette en aluminium perforée. Laissez-les dorer pendant 15 minutes en les remuant fréquemment et en les saupoudrant de sel. À la fois croquants et onctueux, au délicieux goût fumé.

