

# PATATAS BRAVAS FAÇON MARGAUX

Portions 4 à 6

Particularités    

Un plat d’accompagnement inspiré du séjour de Margaux à Barcelone qui fera voyager toute la tablée! Merci Margaux pour ce beau souvenir de voyage!!

## INGRÉDIENTS

### Sauce tomate

- 2 c. à soupe (30 ml) d’huile d’olive
- 1 oignon blanc, haché
- 1 c. à thé (5 ml) de paprika
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel
- 1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre de xérès ou de vinaigre de vin rouge
- 1 boîte de 398 ml de tomates en dés
- 2 c. à thé (10 ml) de miel

### Patatas

- 1/4 tasse (60 ml) d’huile d’olive
- 2 c. à thé (10 ml) de thym séché
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel
- Poivre, au goût
- 3 tasses (750 ml) de pommes de terre grelot coupées en 2
- 2 tasses (500 ml) de pommes de terre rattes (Fingerling) coupées en 2 sur le sens de la longueur

### Aïoli

- 1/2 tasse (125 ml) de mayonnaise
- 1 gousse d’ail, hachée
- 2 c. à thé (10 ml) de jus de citron
- 1/4 c. à thé (1,25 ml) de paprika
- 1/4 c. à thé (1,25 ml) de paprika fumé
- 1/4 c. à thé (1,25 ml) de sel
- Poivre, au goût

### Garniture

- Zeste de 1/2 citron
- 1/2 tasse (125 ml) de feuilles de basilic ou de persil frais
- Flocons de piment fort
- Filet d’huile d’olive

## PRÉPARATION

### Sauce tomate

1. Dans une poêle antiadhésive, chauffer l’huile à feu moyen. Faire revenir l’oignon, le paprika et le sel 7 minutes, en brassant souvent. Déglacer avec le vinaigre de xérès et cuire encore 1 minute. Ajouter les tomates et le miel, et laisser mijoter 25 minutes à feu doux.

### Patatas

1. Préchauffer le four à 375°F et placer la grille au centre. Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin.
2. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients des patatas. Transférer sur la plaque à biscuits et cuire au four 25 minutes ou jusqu’à ce que les pommes de terre soient tendres et bien dorées. Brasser les pommes de terre à mi-cuisson.

### Aïoli

1. Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients de l’aïoli.

### Assemblage

1. Disposer les pommes de terre sur une assiette de service en les superposant légèrement. Garnir de la sauce tomate, d’un peu d’aïoli, du zeste de citron, des feuilles de basilic et des flocons de piment fort. Arroser d’un filet d’huile d’olive et servir avec le reste de l’aïoli.