



PATATAS BRAVAS ACCOMPAGNÉES D'UNE OMELETTE AU FROMAGE DE CHÈVRE servies avec du poivron rouge pointu et de l'ailoli



Pomme de terre à chair ferme



Paprika en poudre



Poivron rouge pointu*



Gousse d'ail



Piment rouge*



Passata



Œuf de poule élevée en plein air*



Fromage de chèvre affiné râpé*



Aïoli*



Total pour 2 personnes :

45 min.



Végé



Facile



À consommer dans les 5 jours

En Espagne, les patatas bravas sont des tapas. Aujourd'hui, vous allez combiner ces petites pommes de terre croquantes à une sauce tomate relevée, une omelette au fromage de chèvre et du poivron pointu. La préparation de ce dernier ressemble à celle des pimientos de padrón bien connus aussi des amateurs de tapas.

BIEN COMMENCER

USTENSILES

2 bols, sauteuse avec couvercle, plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, casserole et poêle

Recette de **Patatas bravas accompagnées d'une omelette au fromage de chèvre** : c'est parti !



1 FAIRE CUIRE LES POMMES DE TERRE

Préchauffez le four à 220 degrés. Épluchez les **potatoes** et taillez-les en dés de 1 à 2 cm. Dans un bol, mélangez les dés de **potatoes** à $\frac{3}{4}$ cs d'huile d'olive par personne et au **paprika en poudre**. Salez et poivrez. Faites chauffer une sauteuse avec couvercle et faites-y cuire les **potatoes** 25 à 35 minutes à couvert, à feu moyen-vif. Retirez le couvercle de la sauteuse au bout de 20 minutes. Remuez régulièrement ★.



4 PRÉPARER LA SAUCE

Faites chauffer $\frac{1}{4}$ cs d'huile d'olive dans une casserole à feu moyen-vif. Faites revenir le **piment rouge** et l'**ail** 1 à 2 minutes. Baissez le feu, ajoutez la **passata** et laissez mijoter lentement 5 minutes à feu doux pour que la sauce s'épaississe. Salez et poivrez. Ajoutez éventuellement un peu d'eau pour diluer un peu la sauce.



2 ENFOURNER LES POIVRONS

Disposez les **poivrons rouges pointus** sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé avec $\frac{1}{2}$ cs d'huile d'olive par personne. Salez généreusement ★★. Enfournes la plaque de cuisson avec les **poivrons** 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils commencent à brunir. Retournez-les durant la cuisson pour qu'ils ne brûlent pas.



5 PRÉPARER L'OMELETTE

Entre temps, battez les **œufs** dans un bol avec un filet de lait et le **fromage de chèvre affiné râpé**. Salez et poivrez. Faites chauffer le reste d'huile d'olive dans une poêle à feu moyen-vif et versez-y le mélange pour l'omelette. Faites cuire l'omelette 5 à 8 minutes puis pliez-la soigneusement en deux. Laissez-la cuire plus longtemps si vous l'aimez plus cuite.

★ **CONSEIL** : Baissez le feu si vous remarquez que le poivron en poudre se colore trop vite.



3 COUPER

Entre temps, écrasez l'**ail** ou émincez-le. Épépinez le **piment rouge** et coupez-le finement.



6 SERVIR

Répartissez les **poivrons rouges pointus** et l'omelette au **fromage de chèvre** sur les assiettes. Servez avec les patatas bravas, la sauce **tomate** relevée et une bonne cuillère à soupe d'**aioli**.

★★ **CONSEIL** : Si vous avez du gros sel, utilisez-le pour assaisonner les poivrons rouges pointus. Les grains conservent leur consistance pendant la cuisson et ne pénètrent pas complètement.

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)	1	2	3	4	5	6
Poivron rouge pointu (pc) *	2	4	6	8	10	12
Gousse d'ail (pc)	$\frac{1}{2}$	1	$1\frac{1}{2}$	2	$2\frac{1}{2}$	3
Piment rouge (pc) *	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{3}{4}$	1	$1\frac{1}{4}$	$1\frac{1}{2}$
Passata (g)	50	100	150	200	250	300
Œuf de poule élevée en plein air (pc) 3) *	2	4	6	8	10	12
Fromage de chèvre affiné râpé (g) 3) 7) *	25	50	75	100	125	150
Aïoli (cs) 3) 10) 19) 22) *	1	2	3	4	5	6

À ajouter vous-même

Huile d'olive (cs)	2	4	6	8	10	12
Lait				filet		
Poivre et sel						à votre goût

* conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	PAR 100 g
Énergie (kJ/kcal)	3876 / 926	543 / 130
Lipides (g)	60	8
Dont saturés(g)	14,8	2,1
Glucides(g)	64	9
Dont sucres (g)	13,2	1,9
Fibres (g)	9	1
Protéines (g)	28,3	4
Sel(g)	1,2	0,2

ALLERGÈNES

3) Œufs 7) Lait/lactose 10) Moutarde

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

Votre avis nous intéresse ! N'hésitez à nous en faire part via notre site Internet ou nos réseaux sociaux.

   #HelloFresh