



# Saucisse de porc Brandt & Levie et patatas bravas

Avec des carottes rôties et de l'aïoli



## AÏOLI

L'aïoli, cette sauce à base d'huile d'olive et d'ail, montée en mayonnaise s'invite sur toute les tables de la rive nord de la Méditerranée.



Carotte ✱



Paprika



Pommes de terre  
Nicola



Saucisse de porc  
amandes-paprika ✱



Amandes  
effilées



Persil frisé  
frais ✱



Aïoli ✱

Total : 40-45 min.

Sans gluten

Facile

Sans lactose

Consommer dans  
les 3 jours

Embarquez pour la Costa del Sol avec ce plat associant des mets incontournables de la cuisine espagnole : une saucisse assaisonnée au paprika accompagnée des fameuses tapas espagnoles, les patatas bravas. Et sans oublier le condiment indispensable de vos tables estivales, l'aïoli.

# BIEN COMMENCER

## USTENSILES

Sauteuse avec couvercle et plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Recette de saucisse de porc Brandt & Levie et patatas bravas : c'est parti !



### 1 COUPER LES POMMES DE TERRE

Préchauffez le four à 220 degrés et portez une grande quantité d'eau à ébullition dans la casserole pour les **carottes**. Épluchez ou lavez bien les **pommes de terre** et coupez-les en dés de 1 cm.

★**CONSEIL** : Pour être sûr que les pommes de terre soient bien cuites, faites-les précuire à l'eau environ 5 minutes. Séchez-les et cuisez-les conformément à l'étape 2.



### 2 CUIRE LES POMMES DE TERRE

Faites chauffer ½ cs d'huile d'olive par personne dans la sauteuse et, à couvert, faites cuire les **pommes de terre** 25 à 35 minutes à feu moyen-vif. Retirez le couvercle après 20 minutes. Remuez régulièrement.



### 3 RÔTIR LES CAROTTES

Pendant ce temps, retirez les fanes des **carottes** et coupez-les en deux dans le sens de la longueur, voire en quarts pour les plus grosses. Faites-les cuire 6 à 8 minutes pour qu'elles restent croquantes. Égouttez-les et disposez-les sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. Arrosez de 1 cs d'huile d'olive par personne et de la moitié du **paprika**, puis salez et poivrez. Enfouissez 15 à 20 minutes. Parsemez des **amandes effilées** pendant les 5 dernières minutes.



### 4 CUIRE LA SAUCISSE

Pendant ce temps, faites chauffer le reste d'huile d'olive dans la poêle et faites-y dorer la **saucisse** à feu moyen-vif sur tous les côtés pendant 2 à 3 minutes. Couvrez et faites cuire 8 à 10 minutes à feu moyen-doux. Retournez régulièrement.



### 5 CISELER LE PERSIL

Pendant ce temps, ciselez le **persil**.



### 6 SERVIR

Servez la **saucisse** avec les **patatas bravas** et les **carottes**. Garnissez les **carottes** avec le **persil** et accompagnez de sauce **aïoli**.

# 1 À 6 PERSONNES INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Carotte (g) *	200	400	600	800	1000	1200
Paprika (cc)	1	2	3	4	5	6
Pommes de terre Nicola (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Saucisse de porc amandes-paprika (100 g) 8) *	1	2	3	4	5	6
Amandes effilées (g) 8) 19) 22) 25)	5	10	15	20	25	30
Persil frisé frais (brins) 23) *	3	6	9	12	15	18
Aïoli (g) 3) 10) 19) 22) *	25	50	75	100	125	150
À ajouter vous-même*						
Huile d'olive* (cs)	2	4	6	8	10	12
Poivre et sel*	Selon le goût					

\*À ajouter vous-même | \* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	3648 / 872	655 / 157
Lipides total (g)	61	11
Dont saturés (g)	5,7	1,0
Glucides (g)	52	9
Dont sucres (g)	14,4	2,6
Fibres (g)	9	2
Protéines (g)	24	4
Sel (g)	1,9	0,3

## ALLERGÈNES

3) (Eufs 8) Noix 10) Moutarde

Peut contenir des traces de : 19) Cacahuètes 22) Noix

23) Céleri 25) Sésame

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !