



Patatas bravas et merguez de bœuf

Avec des piments de Turquie rôtis et de l'aïoli



L'AURÉOLE ROUGE

Avec son parfum et son goût de cerises et d'épices, l'Auréole Rouge accompagne à merveille les merguez et les piments de Turquie rôtis.



Pommes de terre Nicola



Paprika



Piment vert de Turquie ✨



Gousse d'ail



Piment rouge ✨



Passata de tomates



Merguez de bœuf ✨



Aïoli ✨

Total : 40-45 min.

Discovery

Facile

Sans gluten

À manger dans les 5 jours

Sans lactose

En Espagne, les patatas bravas se dégustent en tapas, accompagnées de toutes sortes d'autres petits plats. Aujourd'hui, vous allez associer ces petites pommes de terre croquantes à une sauce tomate piquante, des merguez épicées et des piments verts de Turquie bien salés. La préparation de ces piments doux s'inspire des pimientos padrón, d'autres tapas bien connues.

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Bol, sauteuse avec couvercle, plaque recouverte de papier sulfurisé, casserole et poêle.

Recette de **patatas bravas et merguez de bœuf** : c'est parti !



1 CUIRE LES POMMES DE TERRE

Préchauffez le four à 220 degrés. Épluchez les **pommes de terre** (Nicola) et coupez-les en dés de 1 à 2 cm. Dans le bol, mélangez les **pommes de terre**, 1/2 cs d'huile d'olive par personne, le **paprika** ainsi que du poivre et du sel. Faites chauffer la sauteuse à feu moyen-vif et faites-y cuire les **pommes de terre** 25 à 30 minutes à couvert. Retirez le couvercle après 20 minutes. Remuez régulièrement.



2 ENFOURNER LES PIMENTS

Disposez les **piments verts de Turquie** sur la plaque recouverte de papier sulfurisé et arrosez-les avec 1/2 cs d'huile d'olive par personne. Salez généreusement ★. Enfourez 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les **piments** commencent à foncer. Retournez à mi-cuisson.



3 DÉCOUPER

Pendant ce temps, émincez ou écrasez l'**ail**. Épépinez et émincez le **piment rouge**.



4 PRÉPARER LA SAUCE

Faites chauffer 1/2 cs d'huile d'olive par personne dans la casserole à feu moyen-vif. Faites revenir le **piment rouge** et l'**ail** 2 à 3 minutes. Baissez le feu, versez la **passata de tomates** dans la casserole et laissez mijoter 5 minutes, jusqu'à obtenir une sauce épaisse. Salez et poivrez.

★ CONSEIL

Si vous avez du gros sel dans vos placards, utilisez-le pour saler les piments verts de Turquie : c'est encore meilleur. Les grains restent solides durant la cuisson et ne s'infiltrant pas totalement dans le légume.



5 CUIRE LES MERGUEZ

Pendant ce temps, faites chauffer le reste d'huile d'olive dans la poêle et faites-y dorer les **merguez** à feu moyen sur tous les côtés pendant 8 à 10 minutes.

★ CONSEIL

Ne soyez pas effrayé par les piments verts de Turquie. Contrairement à ce que leur nom laisse entendre, ils ne sont pas piquants, mais doux.



6 SERVIR

Servez les **piments** et les **merguez** sur les assiettes. Accompagnez-les des **patatas bravas**, de la **sauce tomate** piquante et d'une bonne cuillère d'**aioli**.

✓ CONSEIL

Pour un bon coup de fouet, doublez la quantité de piment rouge que vous ajoutez à la sauce à l'étape 4.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Pommes de terre Nicola (g)	200	400	600	800	1000	1200
Paprika (cc)	1½	3	4½	6	7½	9
Piment vert de Turquie (pc) *	5	10	15	20	25	30
Gousse d'ail (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Piment rouge (pc) *	¼	½	¾	1	1¼	1½
Passata de tomates (g)	50	100	150	200	250	300
Merguez de bœuf (60 g) *	2	4	6	8	10	12
Aïoli (cs) 3) 10) 19) 22) *	1	2	3	4	5	6
Huile d'olive* (cs)	1½	3	4½	6	7½	9
Poivre et sel*	Selon le goût					

*À ajouter vous-même | * Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	3489 / 834	526 / 126
Lipides total (g)	50	8
Dont saturés (g)	12,0	1,8
Glucides (g)	49	7
Dont sucres (g)	11,2	1,7
Fibres (g)	11	2
Protéines (g)	9	1
Sel (g)	0,4	0,1

ALLERGÈNES

3) (Eufs 10) Moutarde
Peut contenir des traces de : 19) Cacahuètes 22) Noix

Nous aimerions beaucoup savoir ce que vous pensez de HelloFresh. N'hésitez pas à nous appeler, à nous écrire ou à nous contacter via les réseaux sociaux.



www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be
SEMAINE 51 | 2017