

## PATATAS BRAVAS



### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Aioli 1000g



Bresc Aioli 325g



Bresc Échalote hachée  
1000g



Bresc Purée d'ail  
espagnol d'Andalousie  
450g



Bresc Tomates émincées  
et marinées 1000g



Bresc WOK Piment vert  
et rouge 450g

### INGRÉDIENTS

1  
kg 

Pour les pommes de terre

- 6 grosses pommes de terre nouvelles en robe des champs
- 30 g de purée d'ail d'Andalousie Bresc
- 0,5 dl d'huile d'olive
- 5 g de poudre de paprika fumé
- poivre et sel

Pour la sauce

- 100 g d'échalotes hachées Bresc
- 5 gousses d'ail épluchées Bresc
- 30 g de WOKpiment Bresc
- 2 brindilles de thym frais, seulement les feuilles
- 400 g de tomates concassées (boîte)
- 100 g de pomodori marinati Bresc
- 10 g de vinaigre de Xérès
- sel et poivre noir

Pour garnir

- Alioli clásico Bresc
- citron

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C. Couper les pommes de terre en gros morceaux. Les préparer avec l'ail, le piment, l'huile d'olive, sel et poivre. Rôtir les pommes de terre en 25 à 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Pour la sauce, hacher finement les gousses d'ail. Faire frire l'échalote et l'ail. Ajouter le thym, les tomates, le pomodori marinati et le vinaigre et bien cuire. Saler et poivrer le mélange de légumes. Servir les pommes de terre avec le mélange de légumes, un peu d'ail clásico et un quartier de citron.