

## PATATAS BRAVAS



### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Aioli 1000g



Aioli 325g



Échalote hachée 1000g



Purée d'ail espagnol  
d'Andalousie 450g



Tomates émincées et  
marinées 1000g



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'aioli clásico et un quartier de citron.