

# Patatas bravas ; pommes de terre à l'huile d'olive, sauce au paprika fumé et mayonnaise à l'ail |

Recette pour 12 tapas

## Description

Un grand classique parmi les tapas à l'espagnole, des pommes de terres rôties et un délicieux agencement de sauces.

## L'astuce du chef

Faites attention de ne pas trop mettre de paprika fumé, il peut être piquant.

## Ingrédients

### Pommes de terre

- 1 Kg Pommes de terre grelots

### Sauce paprika

- 500 Ml Coulis de tomates
- 4 Gousse(s) Ail
- 2 Cuil. à soupe Vinaigre de xérès
- 2 Cuil. à soupe Paprika fumé

### Mayonnaise à l'ail

- 1 Tasse(s) Mayonnaise
- 1 Gousse(s) Ail

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

### Mise en place

Coupez les pommes de terre grelots en 2.

Pelez et hachez l'ail.

### Pommes de terres

Dans un bol, mélangez les pommes de terre avec un filet d'huile d'olive , sel et poivre.

Déposez les pommes de terre assaisonnées dans vos plat à cuisson et enfournez pendant 25 minutes.

### Sauce au paprika

Dans votre casserole, faites revenir une gousse d'ail hachée avec un peu d'huile d'olive.

Ajoutez le reste des ingrédients de la sauce et laissez mijoté 4-5 minutes.

### Mayonnaise à l'ail

Mélangez une gousse d'ail hachée avec la mayonnaise et assaisonnez de sel et poivre.

### Présentation

Couvrez le fond de vos assiette d'une couche de sauce au paprika, puis déposez les pommes de terre. Finalisez avec la mayonnaise à l'ail et servez.

**Bon appétit!**