

Patatas Bravas (Tapas)

Bonjour à tous et toutes,

Nous voici le jour du petit jeu culinaire : Battle food #21 ! C'est avec grand plaisir que je retrouve et re-participe à cet évènement culinaire. c'est un événement que je trouve très stimulant pour tenter de nouvelles recettes, mais surtout très enrichissant grâce aux différents blogs et participants que l'on rencontre. Merci donc à tous pour ce partage ! C'est avec joie que je repasse sur certains blogs et avec grand plaisir que je viendrais sur ceux que je n'ai pas découvert ☐

Mais revenu à notre Battle : Ce mois de juin le thème a été judicieusement choisi par [Delices Cookie's](#) et porte sur **Les tapas** . J'ai honte de vous l'avouer : je n'ai jamais mangé de tapas ! A cette occasion j'ai donc cherché des recettes typiquement espagnoles set finalement sélectionné une recette « basique », simple, et très efficace gustativement : les **patatas bravas**. Les patatas Bravas sont des tapas originaires de Madrid, incontournables dans les bars espagnoles et considérés comme le plus accessible. Il s'agit de cubes irréguliers de pomme de terre, cuits et recouverts d'une sauce piquante (bravas= épice). Cette sauce est élaborée à partir de tomate, poivrons, vinaigre, paprika et piment de Cayenne.

Servies à l'apéro, ces patatas n'ont pas fait long feu.. Et je dois vous avouer que je suis devenue littéralement accro de la sauce, goûteuse et légèrement épicée. Une très jolie découverte à refaire. ☐



Patatas bravas

Recette : Patatas Bravas

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes (sauce) + 5 minutes (friture) + temps de cuisson des pommes de terre

Ingrédients

(pour 4 personnes en entrée) :

- 500 gr de pommes de terre
- 1/2 oignon
- 3 gousses d'ail
- 1 gros piment (ou 2 piments de Cayenne)
- 1 cac de paprika
- 1 boîte de tomates concassées
- 1 cac de farine
- 2 cas de vinaigre de vin ou de xérès
- 1/2 cac de sucre

- sel et poivre
- huile d'olive

Réalisation

Etape 0 : Les pommes de terre

1. Faites cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau en portant à ébullition.

Etape 1 : Pour la sauce

1. Entre temps, émincez l'oignon, l'ail et les piments
2. Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle puis déposez y oignon, piments et ail. Faites cuire jusqu'à transparence des oignons.
3. Saupoudrez de paprika, et mélangez pour bien enrober oignons et piments de l'épice.
4. Ajoutez les tomates et laissez cuire 5 minutes à feu doux.
5. Dissolvez la farine dans un demi verre d'eau, et versez le dans la sauce. Ajoutez le sucre, du sel, le vinaigre, puis laissez mijoter une dizaine de minutes.
6. Au bout de ce temps, mixez finement la sauce. et maintenez la au chaud.

Etape 2 : On en termine avec les pommes de terre et on sers

1. Une fois les pommes de terre cuites, égouttez les laissez les refroidir
2. Épluchez vos pommes de terre et coupez les en morceau d'environ 2 cm.
3. Dans une poêle, faire frire les morceaux de patates dans de l'huile bien chaude
4. Les déposez sur du papier absorbant pour éliminer l'excédent d'huile
5. Déposez les patates dans une assiette ou un bol et verser la sauce bien chaude par dessus.

Notes :

- Vous pouvez aussi servir ces pommes de terre en accompagnement en augmentant un peu la quantité.
- La sauce peut aussi être réutilisée pour accompagner une viande rouge

Source de la recette :

<http://www.spanish-food.org/cuisine-espagnole/recette-patatas-bravas.html>

Pour d'autres idées de tapas, voici la **liste des autres participants à la battle food #21** :

[Bistro de Jenna](#) / [Melie's Cooking](#) / [Epices et moi](#) / [Manouchoux](#) / [Radis rose](#) / [Bienvenue chez Spicy](#) / [La cuisine d'Anna et Olivia](#) / [Once upon a cook](#) / [Le blog de la Kiwi-Zine](#) / [Novice en cuisine](#) / [Par faim d'arômes](#) / [Pourquoi je grossis](#) / [Elo dans la farine](#) / [Cannelle Kaneel](#) / [Un Flo de bonnes choses](#) / [Del's cooking twist](#) / [Chic chic chocolat](#) / [Jujube en cuisine](#) / [Framboises & bergamote](#) / [Les mets tissés](#) / [Carottes jaunes et tomates roses](#) / [Cooking N' Co](#) / [By acb 4 you](#) / [Rosenoisettes](#) / [Happy food](#) / [Marine is cookin](#) / [Trognon de pomme](#) / [My Little Créa](#) / [Les fantaisies de Mélanie](#) / [Petits Béguins](#) / [Sweet Mood In Paris](#) / [Bowl & Spoon](#) / [Des recettes à gogo](#) / [Une papaye verte](#)

[en salade](#) / [Casseroles & claviers](#) / [Cerise et abricot](#) / [Food & Cook](#) / [Bonjour Darling](#) / [Copines cuisine](#) / [Cook N'Tinem](#) / [Pincée de fantaisie](#) / [VG Zone](#) / [La galerie du régal](#) / [Chocoframboises](#) / [Pause nature](#) / [Dans mon nid](#) / [Turbigo gourmandises](#) / [Happy Cooking](#) / [ScrapPacking](#) / [Flo en cuisine](#) / [Encore une lchette](#) / [Mademoiselle Bagatelles](#) / [Réglisse & Marmelade](#) / [Flagrant Déli's](#) / [Plaisir et Equilibre](#) / [Aurélié's cooking](#) / [Chez Ale](#) / [Cyrielle gourmandise](#) / [J'ai toujours aimé le jaune moutarde](#) / [Safran Gourmand](#) / [La Tasse Fumante](#) / [Les délices de la jeunesse](#) / [Au Fil du Thym](#) / [Madeleines et plumes d'autruche](#) / [L'Ornithorynque Chafouin](#) / [Hibiscusblog](#) / [A la table d'Aïda](#) / [A Taste of My Life](#) / [Royal Chili](#) / [Tizicooks](#) / [La Godiche](#) / [Les Cookines](#) / [Two cooks and a few books](#) / [Ma petite cuisine au quotidien](#) / [Cook A Life! by Maeva](#) / [Il était une recette](#) / [Les gourmandises de Nemo](#) / [Cook en coulisses](#) / [Les Hobbies de Cilia](#) / [Chut Je Pâtisse](#) / [Goulucieusement](#) / [Blog de la table](#) / [Cuisine moi un mouton](#) / [Cookerei](#) / [Loetitia cuisine](#) / [Geek & balsamique](#) / [La fourchette gourmande](#) / [Petite Bulle de Gourmandise](#) / [Les Délices de Mimm](#) / [Confit Banane](#) / [All in the kitchen](#) / [Jenn's Cooking](#) / [Cook'N Blog](#) / [123 Cuisinez](#) / [All about my kitchen](#) / [Dans la cuisine de Mistinguette](#) / [Rosephilange](#) / [Et Charlotte découvre la cuisine](#) / [Lemon Rock](#) /

Mots clés : [pomme de terre](#), [tapas](#), [espagne](#), [cuisine végétarienne](#), [apéro epice](#), [paprika](#)