

Patatas bravas au chorizo



Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 6 personnes en tapas et 3 en accompagnement de viande

500 g de pommes de terre à chair ferme

400 g de tomates

200 g de chorizo (j'ai mis du fort)

1 gousse d'ail

1 petit piment oiseau

6 cl d'huile d'olive

1 pincée de piment de Cayenne

2 branches de persil plat

Fleur de sel

Peler les pommes de terre et les couper en cubes de 2cm. Les faire dorer dans 3 cl d'huile d'olive dans une poêle bien chaude pendant 15 mn en remuant de temps en temps. Saler.

Pendant ce temps peler et écraser l'ail, concasser les tomates et émincer le piment oiseau. Effeuillez et ciselez le persil. Retirez la peau du chorizo avant de le tailler en rondelles.

Dans une sauteuse faire revenir dans le reste d'huile d'olive l'ail avec le chorizo et les piments (frais et de Cayenne) Ajouter les tomates, saler et poursuivre la cuisson 10 mn. Incorporer les pommes de terre dans la sauteuse et bien mélanger. Mettre dans un plat de service ou dans des coupelles individuelles, saupoudrer de persil et de fleur de sel. Servir sans attendre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>