

PATATAS BRAVAS

Ingredients

- 600G DE POMME DE TERRE
- SEL, POIVRE
- 1 LOUCHE D'HUILE
- 4 GOUSSES D'AIL



Préparation

1. ÉCRASER LES GOUSSES D'AIL.
2. CHAUFFER L'HUILE DANS UNE POÊLE.
3. AJOUTER LES GOUSSES D'AIL POUR PARFUMER L'HUILE.
4. ÉPLUCHER LES POMMES DE TERRE, LES COUPER EN PETITS CUBES.
5. LES RINCER À L'EAU CHAUDE DANS UNE PASSOIRE.
6. BIEN LES ESSORER ET LES SÉCHER.
7. DANS LA POÊLE, AVEC L'HUILE BIEN CHAUDE, FAIRE SAUTER LES CUBES DE POMMES DE TERRE 15 MIN À FEU MOYEN EN LES RETOURNANT RÉGULIÈREMENT.



6 PERS



20 MN

La recette vidéo

