



Saucisse de porc au paprika et aux amandes et patatas bravas

Accompagnées de carottes rôties et d'ailoli



Pommes de terre à chair ferme



Carotte ✱



Paprika



Amandes effilées



Saucisse de porc au paprika et aux amandes ✱



Persil frisé frais ✱



Aïoli ✱

Total : 40-45 min.

Sans lactose

Facile

Sans gluten

Consommer dans les 3 jours

Transportez-vous sur la Costa del Sol le temps d'un repas. Cette recette combine tous les grands classiques espagnols, de la saucisse au paprika à l'ailoli en passant par les patatas bravas et les amandes. ¡Buen provecho!

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Sauteuse avec couvercle, casserole avec couvercle, poêle avec couvercle et plaque recouverte de papier sulfurisé.

Recette de saucisse de porc au paprika et aux amandes et patatas bravas : c'est parti !



1 COUPER

Préchauffez le four à 220 degrés. Pour les carottes, portez une grande quantité d'eau à ébullition dans la casserole. Épluchez ou lavez bien les **potatoes** et coupez-les en dés de 1 cm.



2 PRÉPARER LES PATATAS BRAVAS

Faites chauffer ½ cs d'huile d'olive par personne dans la sauteuse et, à couvert, faites cuire les **potatoes** 25 à 35 minutes à feu moyen-vif. Retirez le couvercle après 20 minutes. Remuez régulièrement.



3 RÔTIR LES CAROTTES

Retirez les fanes des **carottes** et coupez-les en deux dans le sens de la longueur, voire en quarts pour les plus grosses. Faites-les cuire 6 à 8 minutes, al dente, dans la casserole couverte. Égouttez-les et disposez-les sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. Enduisez-les de 1 cs d'huile d'olive par personne et parsemez-les de la moitié du **paprika**. Salez et poivrez. Enfouissez-les 15 à 20 minutes. Parsemez-les des **amandes effilées** lors des 5 dernières minutes.



4 CUIRE LA SAUCISSE

Pendant ce temps, faites chauffer le reste de l'huile d'olive dans la poêle et faites dorer la **saucisse** à feu moyen-vif sur tous les côtés pendant 2 à 3 minutes. Couvrez et poursuivez la cuisson 8 à 10 minutes à feu moyen-doux. Retournez régulièrement.



5 CISELER LE PERSIL

Ciselez le **persil frais**.



6 SERVIR

Servez la **saucisse** avec les patatas bravas et les **carottes**. Garnissez les **carottes** avec le **persil** et accompagnez le tout de l'**aïoli**.

1 À 6 PERSONNES INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Pommes de terre à chair ferme (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Carotte (g) *	200	400	600	800	1000	1200
Paprika (cc)	1	2	3	4	5	6
Amandes effilées (g) (8) (19) (22) (25)	5	10	15	20	25	30
Saucisse de porc au paprika et aux amandes (pc) (8) *	1	2	3	4	5	6
Persil frais (g) *	2½	5	7½	10	12½	15
Aïoli (g) (3) (10) (19) (22) *	25	50	75	100	125	150
À ajouter vous-même						
Huile d'olive (cs)	2	4	6	8	10	12
Poivre et sel	Au goût					

* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	4205 / 1005	743 / 178
Lipides total (g)	73	13
Dont saturés (g)	16,6	2,9
Glucides (g)	59	11
Dont sucres (g)	10,0	1,9
Fibres (g)	10	2
Protéines (g)	22	4
Sel (g)	2,2	0,4

ALLERGÈNES

(3) Œufs (8) Noix (10) Moutarde

Peut contenir des traces de : (19) Cacahuètes (22) Noix

(25) Sésame

CONSEIL : Vous recevez plus de pommes de terre qu'il n'en faut pour la recette. Si vous êtes un gros mangeur ou que vous ne surveillez pas votre apport calorique, vous pouvez tout utiliser.

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !