



Patatas bravas, *Pommes de terre à la sauce piquante*

Ingrédients :

- 300 grammes de pommes de terre à chair ferme,
- 1 tasse de sauce tomate (sauce tomate toute prête)
- Sel
- Vinaigre
- Huile d'olive
- Piment

Préparation :

15 minutes, puis cuisson de 20 à 30 minutes

Faire cuire les pommes de terres avec leur peau dans l'eau bouillante salée. Elles doivent rester un peu fermes. Puis les éplucher et les couper en cubes. Les poêler à l'huile d'olive pour les dorer, sans les brunir.

Faire chauffer la sauce tomate avec un peu de vinaigre, et suffisamment de piment (en fonction de votre goût).

Les pommes de terre seront servies chaudes ou froides, arrosées de sauce.

