

Summer tapas patatas bravas



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
270452	Queues de crevettes décortiquées cuites 40/50	3 Pièce
13238	Potato roty Easy 2,5 kg McCain Chef Solutions	30 Gramme
285499	Dorset réserve cheddar AOP 12 mois d'affinage 35% MG 1,65 kg env.	20 Gramme
	Branche de thym	1 Pièce
	Huile infusée à l'ail	0.01 Litre
	Piment de la Vera	PM

Etapas de préparation

- 1 Passer quelques minutes les pommes de terre au four à chaleur sèche puis en sortie de four assaisonner de sel et de poivre. Il est important de bien disposer les pommes de terre sur une seule couche.
- 2 Tailler le cheddar en petit rectangle de deux ou trois millimètres d'épaisseur puis les déposer sur les cubes de pomme de terre.
- 3 Mettre en décongélation préalable selon la méthode HACCP les queues de crevettes cuites puis les piquer sur les pommes apprêtées de cheddar.
- 4 Passer le tout au four à chaleur sèche quelques minutes. En sortie de four vaporiser d'huile, d'ail et de piment de la Vera.
- 5 En finition : pluche de thym.

Summer tapas patatas bravas

L'astuce du Chef



Il est tout à fait possible de transformer cette recette en plat du jour. Les tapas sont aussi un formidable terrain de jeu pour "passer" les produits et avoir une rotation de ses stocks...

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid