

Brochette de boeuf à l'Espagnole, pommes de terre à l'huile d'olive, sauce au paprika fumé et mayonnaise à l'ail |

Recette pour 4 personnes

Description

Un grand classique parmi les tapas à l'espagnole, des pommes de terres rôties et un délicieux agencement de sauces, le tout accompagné d'une brochette de boeuf aux épices.

L'astuce du chef

Faites attention de ne pas trop mettre de paprika fumé, il peut être piquant.

Ingrédients

Pommes de terre

- 300 Gr Pommes de terre grelots
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Sauce paprika

- 150 Ml Coulis de tomates
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à soupe Vinaigre de xérès
- 1 Cuil. à soupe Paprika fumé

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Mayonnaise à l'ail

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Gousse(s) Ail
- 125 Ml Huile de canola
- 1 Cuil. à soupe Jaune(s) d'œuf
- 1 Cuil. à thé Jus de citron

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Boeuf

- 300 Gr Boeuf boston (surlonge)
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 1 Cuil. à thé Paprika
- 1 Gousse(s) Ail

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Coupez les pommes de terre grelots en 2.

Pelez et hachez l'ail.

Taillez le boeuf en cubes.

Taillez le poivron en morceaux.

Pommes de terres

Dans un bol, mélangez les pommes de terre avec un filet d'huile d'olive , sel et poivre.

Déposez les pommes de terre assaisonnées dans vos plat à cuisson et enfournez pendant 25-30 minutes.

Sauce au paprika

Dans votre casserole, faites revenir l'ail haché avec un peu d'huile d'olive.

Ajoutez le reste des ingrédients de la sauce et laissez mijoté 4-5 minutes.

Mixez la sauce avec un pied mélangeur.

Mayonnaise à l'ail

Dans un bol, déposez le jaune d'œuf, la moutarde, le sel et le poivre. Mélangez les ingrédients avec un fouet et laissez reposer 1 minute sur le comptoir.

Par la suite, sans cesser de fouetter, versez graduellement l'huile dans le bol. Ne pas arrêter de mélanger jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise bien ferme.

Ajoutez le jus de citron et rectifiez l'assaisonnement au besoin.

Mélangez une gousse d'ail hachée avec la mayonnaise et assaisonnez de sel et poivre.

Conservez la sauce au réfrigérateur jusqu'au moment du service.

Brochette de boeuf

Disposez les morceaux de boeuf et de poivron sur vos pics à brochette.

Mélangez la gousse d'ail hachée avec le paprika, une pincée de sel et un peu d'huile d'olive, puis frottez les brochette avec ce mélange.

Faites cuire les brochettes sur un BBQ ou au four.

La cuisson saignante sera atteinte à 52°C.

Présentation

Couvrez le fond de vos assiette d'une couche de sauce au paprika, puis déposez les pommes de terre.

Ajoutez une brochette de boeuf sur le dessus.

Finalisez avec la mayonnaise à l'ail et servez.

Bon appétit!