

# PATATAS BRAVAS À L'ACHILLÉE MILLEFEUILLE

## Ingrédients pour 5 personnes

Ingrédient	Quantité
<b>Achillée millefeuille</b>	15 "brindilles" (utilisation de la tige, des feuilles et des fleurs)
<b>Pommes de terre</b>	1.20 kg (au choix : fermes ou farineuses)
<b>Huile d'olive</b>	10 c. à s. (pour les patatas et la sauce tomate)
<b>tomates concassées</b>	250 gr (ou tomates fraîches en saison)
<b>flocons de piment</b>	2 pincées (à doser selon votre goût, pour une sauce plus féroce (brava) ou plus douce)
<b>graines de sésame</b>	3 c. à s. (non torréfiées)
<b>Oignon</b>	1 pc
<b>Sel, poivre</b>	

## Préparation

1. Séparer les feuilles, les fleurs et les des tiges de l'achillée millefeuille. Bien rincer les tiges, les couper en 3 et les lier avec une ficelle de cuisine. Hacher les feuilles et les fleurs, les mettre dans un plat allant au four et laisser sécher à 50°C pendant 30 minutes afin de concentrer les saveurs.

---
2. Pour les patatas bravas, laver les pommes de terre (en gardant la peau) et les couper en dés irréguliers. Verser un fond d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive. Ajouter les pommes de terre, couvrir avec un couvercle et cuire d'abord à feu moyen en remuant de temps en temps. Augmenter ensuite légèrement le feu tout en conservant le couvercle. Retirer enfin le couvercle afin de terminer de faire dorer les pommes de terre. Ajouter un filet d'huile d'olive si elles commencent à attacher. Saler légèrement en fin de cuisson.

---
3. Mélanger l'achillée séchée au four, les graines de sésame et deux pincées de sel. Ce mélange sera saupoudré sur les patatas bravas au moment de l'envoi.

---
4. Pour la sauce tomate, émincer l'oignon et le faire revenir dans un filet d'huile d'olive. Ajouter les tiges d'achillée coupées en trois et réunies en bouquet. Déglacer au vin blanc. Incorporer les tomates concassées et les flocons de piment puis laisser mijoter doucement. Retirer les tiges avant de servir.

---

Saler et poivrer.

---

---

5. Pour servir, mettre les patatas bravas dans un ravier, les saupoudrer du mélange sésame / achillée séchée / sel. Mettre la sauce tomate dans un petit pot sur le côté.
- 
-