



Guacamole et Patatas Bravas
Les recettes de Sanjay Dwivedi, chef du restaurant Coya Paris

Le Guacamole

Ingrédients

- 1 avocat
- ½ cc de piment rouge finement haché
- ¼ cc d'oignon rouge finement haché
- 1 citron vert à presser
- 1 pincée de coriandre hachée
- 1 pincée de sel de mer

1. Nous avons donc ici un avocat Haas que vous pouvez trouver dans de nombreux supermarchés.
2. Nous coupons en deux, retirons la pierre et retirons l'avocat.
3. Ensuite, nous assaisonnons avec du sel et pressons sur le jus de citron vert. Plus ou moins selon votre goût.
4. Après avoir saupoudré de piment rouge, d'oignon rouge et de coriandre hachée.

Les Patatas Bravas

Ingrédients

- 200 g de pommes de terre grelots
- 1 petite boîte de tomates hachées
- 1 gousse d'ail
- 1/2 piment rouge
- 1 petite boîte de lait évaporé (lait concentré non sucré)
- 50 g de fromage à pâte dure
- 50 g de maïs géant
- Graines de piment rouge
- Pincée de coriandre hachée

1. Nous faisons d'abord bouillir les pommes de terre dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient cuites.
2. Pendant la cuisson des pommes de terre, nous pouvons préparer la sauce tomate épicée, que nous cuisons lentement les tomates en conserve avec la gousse d'ail, le piment rouge, une pincée de sel et un filet d'huile d'olive. Cuire lentement dans une casserole pendant 30 minutes puis mélanger jusqu'à consistance lisse.
3. Nous faisons une autre sauce qui est une version rapide de Huancaína en mélangeant le lait, le fromage, le maïs jumbo et quelques graines de piment pour le piquant. Ajoutez du sel à votre guise.