

Révolution

Sur un air rock, le révolution sera parfait avec un plateau de tapas. Est-ce le mourvèdre (cépage d'origine espagnol) qui résonne en lui et l'accorde avec ces petits plats ibériques ?

Ce que l'on recommande particulièrement :

- Une planche de **jambon ibérique** - Patta negra Cebo ou Bellota
- Des **pimientos del Padron frits** à la poêle (variété de petits poivrons verts doux - Il arrive parfois qu'ils soient piquants, c'est la roulette !)
- Des croûtons et de la **tapenade noire** – encore meilleure aux olivettes de Nice
- **Rillettes de chevreau** , notamment celle de l'éleveuse de la Cadière d'Azur.
- **Patatas bravas** : 500g de pommes de terre – 1 oignon – 3 tomates moyennes bien mûres – 1 feuille de laurier – 1 cuiller à soupe de concentré de tomate – 1 pincée de sucre – 1/2 cuiller à café de piment d'Espelette – 1 verre de vin blanc sec – 1 cuiller à soupe de moutarde – 1 cuiller à soupe de persil haché – huile d'olive – tabasco.

Laver et couper les pommes de terre en morceaux, les faire frire - rissoler dans de l'huile d'olive puis les égoutter.

Pendant ce temps, préparer la sauce : Peler et hacher l'oignon. Ebouillantez les tomates, concassez la pulpe. Faire blondir l'oignon dans 3 cuillères à soupe d'huile d'olive avec le laurier, ajoutez ensuite le concentré de tomates, le sucre, et le piment. Remuez le tout, puis ajoutez les tomates concassées et le vin blanc, faire bien réduire en remuant sur feu moyen, ajoutez enfin la moutarde, le Tabasco, le persil, salez et poivrez.

Ajouter la sauce aux pommes de terre.

- **Rillettes de maquereau au poivre** : 6 filets de maquereau fumé au poivre, 2 cuiller à soupe de faisselle ou de brousse, 1 citron.

Enlever la peau de filets. Les écraser à la fourchette, ajouter deux cuillers de brousse, le jus de citron. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture « rilette ».

- Une **planche de tomme** – de brebis ou de chèvre. Plutôt sèche.
- Du pain aux olives