



PIPERADE

INGREDIENTS POUR 3 PERSONNES

5 poivrons
3 oignons
4 gousses d'ail
4 tomates
4 tranches de jambon de
Bayonne
6 œufs
piment d'Espelette
sel, poivre
huile d'olive

Faire chauffer 1CS d'huile d'olive (Hélène Darroze préconise de la graisse de canard ;-)). Détailler le jambon en lardons et les faire dorer.

Ajouter les poivrons et les oignons émincés et les laisser fondre quelques minutes.

Ajouter ensuite l'ail haché et les tomates détaillées en gros dés (enlever la peau c'est meilleur). Saupoudrer de piment d'Espelette, saler et poivrer.

Couvrir et laisser mijoter 45min à feu doux.

Casser les œufs sur le dessus et laisser cuire.

Déguster avec une tranche de pain grillée et une petite salade assaisonnée.