

029 - PIPERADE

4 personnes

10 piments verts doux, coupés dans le sens de la longueur
2 beaux oignons, émincés
6 grosses tomates bien mûres, pelées,
épépinées et coupées en morceaux.
2 gousses d'ail, hachées très fin
2 poivrons, épépinés et coupés en lamelles
huile d'olive,
thym, laurier,
sel, poivre et sucre,
6 œufs,
piment d'Espelette,



Faire revenir doucement les oignons dans un peu d'huile. Incorporer les piments et les poivrons. Remuer souvent et couvrir afin d'accélérer la cuisson. Lorsque l'oignon est bien blond, ajouter les tomates, l'ail et les herbes. Saler, poivrer, ajouter un peu de piment ; ne pas oublier de sucrer légèrement car la tomate est acide. Couvrir. A la fin de la cuisson, au bout de 30 mn environ, battre les œufs en omelette et les incorporer à la piperade. Laisser encore cuire 5 minutes tout à remuant à l'aide d'une cuillère en bois. Servir accompagné de tranches de jambon de Bayonne découennées passées légèrement à la poêle.