

Piperade Basque façon GUT

Pour 2-3 PERSONNES

5 oeufs

1 gros oignon Roscoff

1 gousses d'ail

6 Mini poivrons de différentes couleurs

5 Tomates cocktail

2 pincées de Piment d'espelette

2 Tranches de jambon de Bayonne

Huile d'olive

Fleur de sel - Poivre au moulin



Étapes

- Laver les poivrons, les essuyer et les couper en fin bâtonnets après avoir retiré les parties blanches et les pépins. Réserver
- Eplucher l'oignon et le ciseler grossièrement
- Le faire revenir dans un peu d'huile.
- Lorsqu'ils sont translucides, ajouter les poivrons et l'ail ciselé. Remuer le tout et les faire cuire une vingtaine de minutes. Remuer souvent
- Laver les tomates, retirer les trognons et les couper en morceaux puis les ajouter aux poivrons.
- Ajouter le piment d'espelette
- Couvrir la pêle et poursuivre la cuisson
- Casser les oeufs dans un saladier, saler, poivrer et fouetter le tout.
- Lorsque les poivrons/tomates sont bien cuits, retirer le couvercle et s'il y a du jus rendu le laisser évaporer en poursuivant la cuisson à découvert.
- Ajouter les oeufs sur les poivrons/tomates lorsqu'il n'y a presque plus de jus
- Cuire jusqu'à ce que les oeufs soient bien pris.
- Servir une portion de cette piperade avec un peu de salade et une tranche de jambon de Bayonne

