

Piperade basque



🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 40m

🥚 œufs

Une piperade de poivrons, tomates et oignons, parfumée au piment d'Espelette. Peut se servir seule, avec des œufs brouillés ou en garniture.

France / Pays basque

INGRÉDIENTS

☐ oignons, émincés	4	☐ tomates, en dés	6
☐ huile	2 càs	☐ piment d'Espelette	1 càc
☐ poivrons, en lanières	4	☐ sel	
☐ ail, émincé	3 gousses	☐ œufs	2

PRÉPARATION

1. Faire revenir les *oignons* dans *huile* à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
2. Ajouter les *poivrons* et l'*ail*. Laisser cuire 15 min.
3. Ajouter les *tomates* et le *piment d'Espelette*.
4. Laisser mijoter à feu doux 20 min, jusqu'à ce que la sauce soit épaisse.
5. Assaisonner de *sel*.
6. Battre les *œufs* en omelette et les verser sur la piperade. Mélanger à feu doux jusqu'à ce que les œufs soient juste liés et encore crémeux.
7. Servir chaud.

resilience