

# Piperade

Tirée de marmiton.org

## Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 oignons
- 5 tomates
- 2 gousses d'ail
- 3 piments longs doux
- sel et poivre
- piment d'Espelette
- 4 oeufs
- huile d'olive

## Préparation :

Dans un wok ou grande poêle, mettez de l'huile d'olive à chauffer, puis ajoutez les oignons coupés en rondelles. Laissez cuire 5 mn

Faites bouillir de l'eau et ébouillantez vos tomates pour les peler, puis coupez-les en morceaux en retirant les graines. Ajoutez-les aux oignons. Ajoutez l'ail.

Coupez les piments dans le sens de la longueur, ôtez les graines et coupez les piments en lanières. Les ajouter à la préparation.

Salez et poivrez, puis mettez un peu de piment d'Espelette (au choix). Mélangez bien et laissez cuire 15 mn.

Battez les oeufs en omelette dans un saladier, salez et poivrez légèrement. Versez sur les légumes et remuez bien pour mélanger. Laissez cuire 5 mn en remuant de temps en temps.

La piperade peut être servie avec du jambon de Bayonne poêlé.