Piperade basque aux œufs et piment d'Espelette

Poivrons fondants, tomates, œufs brouillés et piment d'Espelette.

La piperade est le plat emblématique du Pays basque : des poivrons et des tomates fondus longuement à l'huile d'olive, relevés au piment d'Espelette AOP, dans lesquels on brouille des œufs au dernier moment. Un plat coloré, généreux et sans viande.



Pour 4 personnes | Préparation 20 min | Cuisson 30 min | Facile

Dans votre pack

Œufs plein air Bleu Blanc Cœur	2 × boîte de 6 œufs plein air Bleu Blanc Cœur
Poivrons rouges Maroc extra	500 g
Poivrons verts Espagne Extra	300 g
Tomates n°4	600 g
Oignons	200 g
Ail	1 filet de 3 têtes
Piment d'Espelette AOP 50 g	1 bocal

À prévoir à la maison

Huile d'olive, sel, pain de campagne.

Allergènes

Œufs.

La recette

1. Émincez l'oignon, coupez les poivrons en lanières, pelez et concassez les tomates.
2. Faites fondre l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive, ajoutez les poivrons et laissez cuire 15 minutes à feu doux.
3. Ajoutez les tomates et une pincée de piment d'Espelette, laissez compoter 15 minutes.
4. Versez les œufs battus et remuez doucement jusqu'à ce qu'ils soient pris mais encore moelleux.
5. Servez avec du pain de campagne grillé.

Le mot du marchand

Le piment d'Espelette se met en fin de cuisson : chauffé trop longtemps, il perd son parfum.

À table avec : *Un Irouléguy rosé ou un Jurançon sec.*