

Piperade



Pour 4 personnes

 **15 minutes**

 **10 minutes**

Facile

INGRÉDIENTS

3 piments d'Espelette ou 2 poivrons

2 oignons

2 gousses d'ail

2 cuillerées à soupe d'huile d'olive

3 tomates

40 g de beurre

**1 cuillerée à soupe de persil haché
thym, laurier, sel, poivre**

1 - Éplucher les oignons et l'ail.

2 - Écraser l'ail, émincer finement les oignons ainsi que les piments et les tomates.

3 - Verser l'huile d'olive dans une sauteuse, y faire suer les oignons. Ajouter les piments, les tomates, l'ail, le thym et le laurier. Saler, poivrer et cuire à couvert sur feu doux 20 minutes.

4 - La piperade est souvent servie avec une tranche de jambon de Bayonne sautée ou une omelette mais sert aussi de base à la recette du poulet basquaise.

5 - Lorsqu'on bat les œufs en omelette, on peut y incorporer un peu de piperade avant la cuisson.

