

La piperade

Pour 6 personnes :

12 œufs,
6 tranches fines de
jambon de
Bayonne,
1 gousse d'ail,
1 échalote,
2 branches de persil,
1 branchette de thym,
6 tomates,
3 poivrons,
1 dl huile d'olive,
sel et poivre.



Griller les poivrons. Les peler, les fendre par le milieu et retirer les graines. Les couper en fines lanières.

Peler les tomates, ôter les graines, couper la pulpe en morceaux. Éplucher ail et échalote, et hacher menu.

Mettre la moitié de l'huile dans une sauteuse et faire revenir les poivrons. Ajouter ail et échalote; continuer la cuisson quelques minutes avant d'ajouter les tomates et le thym. Couvrir et laisser mijoter 20 minutes.

Dans une poêle, faire fondre la moitié du beurre et faire revenir doucement les tranches de jambon coupées par moitié. Les garder au chaud.

Battre les œufs dans une terrine très légèrement, et incorporer le reste du beurre

en petits morceaux.

Chauffer le reste de l'huile dans une autre poêle, verser les œufs, leur ajouter la réduction de légumes. Tourner le mélange à feu doux pour obtenir une crème mousseuse. Disposer le jambon sur les œufs. Saupoudrer de persil haché et servir dans le plat de cuisson.