

# Piperade Basque



  
**Bonneterre**  
le meilleur de la Terre



# Piperade Basque



**Ingédients** pour 4 personnes.

- 6 tomates pelées et épinées bio
- 2 poivrons verts bio
- 1 poivron rouge bio
- 2 gros oignons bio émincés
- 2 gousses d'ail pilés bio
- 12 Oeufs Bonneterre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'Olive Fruitée Bonneterre
- 140g de Jambon Sec Bonneterre
- Sel et poivre
- 1 petit piment d'Espelette



**Préparation 20min - Cuisson 1h**

1. Ebouillanter les 3 poivrons. Les épucher grossièrement.
2. Dans une poêle, faire dorer les oignons dans 2 cuillères à soupe d'huile. Ajouter l'ail, les poivrons et les tomates coupés en petits morceaux. Assaisonner et laisser cuire 40 minutes à feu doux, jusqu'à ce que les tomates aient rendu leur eau.
3. Dans un bol, casser les œufs et les battre au fouet. Puis, verser sur la pipérade dans la poêle. Faire cuire quelques minutes jusqu'à l'obtention d'une texture d'œufs brouillés.
4. Couper le jambon en petites lamelles. Les faire rissoler à la poêle et déposer sur la pipérade.
5. Parsemer de piment d'Espelette et servir immédiatement.



*Bon appétit !*