Piperade basquaise aux œufs et aux poivrons

Poivrons et tomates mijotés avec des œufs brouillés à la fin. Un plat du Pays basque simple, coloré et économique.

4 personnes	15 min préparation	30 min cuisson	45 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 3 poivrons rouges et verts
- 1 oignon
- 2 gousse d'ail
- 30 g de huile d'olive
- 500 g de tomates
- 1 c. à café de piment d'Espelette
- 6 œufs
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Hacher l'oignon et l'ail.
   5 sec / vitesse 5
2. Ajouter l'huile et les poivrons en lanières, puis faire revenir.
   10 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
3. Ajouter les tomates concassées, le piment et le sel, puis mijoter.
   15 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Battre les œufs et les verser dans le bol.
   3 min / 90°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Servir dès que les œufs sont juste pris, avec du pain grillé.

Le conseil de Tiha
Ne dépasse pas 3 minutes pour les œufs, ils doivent rester crémeux.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.