

XINGAR ETA ARROLTZE

Par personne : 2 œufs, un tranche de jambon de Bayonne, 2 piquillos.
Huile, sel, piment d'Espelette, ail haché..

Le piquillo est un poivron doux de la province espagnole de Navarre. On peut le considérer comme le haut de gamme dans les poivrons.

Dans une poêle mettre l'huile à chauffer. Il la faut bien chaude et en quantité suffisante pour que les œufs baignent dans l'huile.

Frirer les œufs : mon père voulait toujours que l'huile soit suffisamment chaude et transforme le bord du blanc d'œuf en dentelle quelque peu colorée.

Voiler un peu le jaune d'œuf avec une écumoire.

Saler et pimenter les œufs au dernier moment.

Poêler rapidement la tranche de jambon de Bayonne : elle ne doit pas être trop fine.

Dans une sauteuse faire revenir les piquillos avec un peu d'huile d'olive et d'ail haché.

Dresser le jambon en fond d'assiette, les œufs dessus et les piquillos sur les cotés.

Le bon casse croûte de nos paysans vers 10 h du matin.