

# **PIPERADE AU JAMBON DE BAYONNE**

## **POUR 6 PERSONNES :**

- 2 kg de tomates
- 2 poivrons verts
- 2 beaux oignons
- 6 gousses d'ail
- 50 g de sucre en poudre
- sel et piment rouge d'Espelette
- huile d'arachide
- 6 oeufs
- 6 tranches de jambon de Bayonne

## **PREPARATION :**

### **Faire une sauce tomate basquaise :**

- Faire cuire les tomates après les avoir pelées et épépinées
- Dans une poêle mettre un peu d'huile à chauffer et faire revenir l'ail coupé en lamelles, l'oignon haché et le poivron coupé en bâtonnets
- Faire cuire sans dorer
- Jeter le tout sur la tomate, et la faire réduire jusqu'à une consistance épaisse. Assaisonner de sel, piment rouge d'Espelette(poudre de piment piquant), et de sucre.

### **Faire une piperade :**

- Faire chauffer la sauce tomate
- Casser les œufs et les battre
- Les jeter sur la tomate chaude et faire cuire en remuant un peu(cuisson des œufs brouillés)
- L'œuf ne se mélange pas avec la tomate mais forme de gros grumeaux jaunes ou blancs, qui s'harmonisent avec la tomate rouge et les poivrons verts.
- Servir accompagné d'une tranche de jambon de Bayonne, pas trop fine, et très légèrement poêlée.