



# Poivrons en piperade

Une recette de Lucullent! Testé (et mangé) pour vous...

---

La piperade est une compotée d'origine basque à base de tomates, d'oignons et de piments doux des landes mijotés ensemble. Voici une recette de poivrons qui s'en inspire et qui, comme elle, s'accompagnera très bien de jambon de Bayonne poêlé, d'oeufs pochés ou d'oeufs brouillés.

Quantité: 6 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 25 min - Cuisson: 45 min - Durée: 1 h 10

## Ingrédients

- 1 kg de tomates
- 4 poivrons rouges, ou un mélange de verts et rouges
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de graisse d'oie ou de canard
- 1 dl de vin blanc sec
- 1 cuillère à café de piment d'Espelette
- poivre noir
- sel

## Préparation

1. Rincer et épépiner les poivrons.
2. Eplucher les oignons et les couper en cubes.
3. Faire chauffer la graisse dans une sauteuse.
4. Y faire revenir les oignons à feu moyen pendant 5 minutes.
5. Pendant ce temps, couper les poivrons en bâtonnets.
6. Les rajouter dans la sauteuse et laisser cuire une dizaine de minutes.
7. Pendant ce temps, rincer et couper les tomates en cubes.
8. Éplucher et hacher l'ail.
9. Rajouter dans la sauteuse les tomates, le vin blanc, l'ail et le piment d'Espelette. Poivrer et saler.
10. Faire suer à feu vif pendant environ sept minutes.
11. Laisser cuire une vingtaine de minute à feu moyen et à découvert, en mélangeant de temps en temps.
12. Si les poivrons ne sont pas suffisamment tendres, couvrir et laisser encore cuire à feu doux pendant une bonne dizaine de minutes ou jusqu'ils aient la consistance désirée.

## Remarques ou suggestions

- Eventuellement, remplacer la graisse par de l'huile d'olive.
- Si les tomates sont peu mûres, ou peu goûteuses, rajouter une cuillère à soupe de concentré de tomate en même temps que les tomates.
- Accompagner de jambon de Bayonne coupé en tranches un peu épaisses et revenues 4 à 5 minutes dans une poêle.
- Ou, à la fin de la cuisson, pocher des oeufs entiers ou brouiller des oeufs battus en omelette dans la compotée.
- Comme tous les plats mijotés, cette compotée peut être réchauffée encore et encore, et n'en sera que meilleure.

## Ingrédient original

- Piment d'Espelette