



Piperade basquaise



Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 8 oeufs
- 4 tomates
- 1 poivron rouge, 1 poivron vert coupés en lanières
- 3 échalotes émincées
- thym coupé surgelé
- persil coupé surgelé
- sel, poivre



Préparation

- Faire revenir les poivrons dans une poêle à revêtement anti-adhésif à feu vif, sans ajout de matières grasses. Déglacer si nécessaire avec un peu d'eau.
- Ajouter les échalotes, l'ail et les tomates. Saupoudrer de thym. Saler, poivrer.
- Couvrir et laisser cuire 15 mn à feu doux.
- Puis, dans un bol, battre les œufs et les verser sur la préparation.
- Remuer doucement à l'aide d'une cuillère en bois pour obtenir un mélange mousseux et laisser cuire les oeufs.
- Saupoudrer de persil au moment de servir.

