



La piperade

Une recette du Pays basque qui est souvent associé avec des piments doux et forts. D'une richesse de goût et de couleurs, elle s'accompagne parfaitement avec des viandes grillées, des œufs ou du jambon de pays.

Les ingrédients pour la recette :

- 5 piments verts doux
- 8 tomates sans pépins
- [3 oignons](#)
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 3 gousses d'ail
- 2 feuilles de laurier
- 1 branche de thym frais
- Piments d'Espelette **AOP**
- Huile d'olive
- Sel fin et poivre du moulin
- 20 g de sucre en poudre (suivant votre goût)

Pour 4 personnes

La réalisation de la recette :

Laver et couper en deux **vos poivrons et piments verts**. Ôter les parties blanchâtres et **pépins** se trouvant dans les poivrons et les piments. Ces parties sont ôtées pour éviter de rendre votre piperade amère. Couper en lamelles régulières vos poivrons et piments. Les piments peuvent rester entiers. Éplucher et émincer **les oignons**. Mettre dans une casserole de l'eau froide et porter à ébullition. Laver les **tomates et plonger vos tomates** dans l'eau bouillante pendant **5 à 8** secondes. Les ôter à l'aide d'une écumoire et les plonger dans une eau froide avec **des glaçons** pour les rafraîchir. **Maintenant** vos tomates sont mondées et **peuvent être pelées**. Couper vos tomates pelées en deux et ôter les pépins. Les couper en quartiers. **Éplucher les gousses d'ail**, couper en deux et ôter le germe se trouvant à l'intérieur. **Écraser** vos gousses d'ail et terminer de les hacher au couteau. Dans un faitout ou marmite, faire revenir à l'huile d'olive les oignons émincés.

Au bout de **5 minutes**, ajouter les poivrons et les piments en lamelles. Continuer de faire revenir en remuant constamment. Pour **accélérer** votre cuisson des poivrons et piments, couvrir votre récipient à l'aide d'un couvercle. Au bout de 10 minutes de cuisson, ajouter les quartiers de tomates, l'ail haché, le thym et les feuilles de laurier. Ajouter le sucre en poudre et mélanger à la spatule. Assaisonner de sel fin et de piments d'Espelette. Mélanger et cuire **doucement à couvert**. Remuer de temps en temps pendant la cuisson pour éviter que votre piperade accroche à votre récipient. Au bout de **40 minutes**, vérifier l'assaisonnement et ôter le thym et les feuilles de laurier. Astuce : si vous remarquez que votre piperade est trop sèche, ajoutez un peu d'eau. Si vous trouvez que votre **piperade** est trop épicée, ajoutez deux ou trois tomates épluchées et coupez en petits dés. L'acidité des tomates permet de casser le sel ou d'estomper les épices. Continuer à cuire pendant 5 minutes.

La piperade se conserve très bien au congélateur. À vos fourneaux pour préparer vos hivers ensoleillés de piperade sur vos tables.