

Piperade

Pour 4 personnes

- 4 grosses tomates
- 4 poivrons rouges
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 50g de concentré de tomate
- 4 cuillères à soupe de graisse de canard ou d'oie
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 demi verre de vin blanc sec, du sel et du piment d'Espelette en poudre.



■ *Au pays basque, on le fait à base de piments doux. N'étant pas toujours évident à trouver, on les remplace ici par des tomates et des poivrons.*

Servir : A déguster avec du jambon de Bayonne poêlé, et un verre d'Iroulégu rouge.

Variation : Utilisez des poivrons verts.

■ Brûlez la peau des poivrons et supprimez la, ainsi que les graines. Coupez les en lanières. Mondez les tomates en les ébouillantant quelques secondes, supprimez les pépins et coupez les en petits cubes. Epluchez l'oignon et émincez le, épluchez l'ail et écrasez le.

■ Dans une sauteuse, faites fondre la graisse de canard, et faites revenir quelques instants l'oignon, jusqu'à ce qu'il soit transparent. Ajoutez l'ail, les poivrons, les tomates, le concentré de tomate, le sucre, et le vin blanc. Salez et assaisonnez de poudre de piment selon votre goût. Laissez mijoter à feu doux pendant 35 minutes.

Conseils

Délicieux, incorporé avec des œufs brouillés.