

PIPERADE AUX ŒUFS (3 personnes)

- 500 g de tomates
- 2 poivrons
- 2 piments doux
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à c. de sucre
- 3 œufs
- Huile d'olive, sel et poivre
- Persil frais

Eplucher l'ail, l'oignon et les émincer finement.

Laver les poivrons et les piments; les détailler en lanières assez fines.

Laver les tomates, retirer les pédoncules et couper la chair en morceaux.

Faire chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive et y faire revenir l'oignon et l'ail 5 minutes. Ajouter les lanières de piment et de poivron. Laisser mijoter 10 minutes.

Ajouter les tomates et le sucre. Saler, poivrer et laisser cuire à feu moyen 20 minutes.

Casser les œufs sur l'ensemble et laisser cuire jusqu'à ce que les blancs soient pris selon votre goût mais laisser le jaune coulant.

Parsemer de persil frais ciselé. Accompagner avec une salade verte.

