

Piperade

Préparation : 45 minutes, cuisson : 35 minutes.

Pour 4 personnes.

8 œufs, 100 g de beurre, 150 g de lard maigre, du sel, un kilo de piments doux, 25 g de piments forts, 8 grosses tomates, 3 gousses d'ail, 100 g de mie de pain.

Couper les tomates et les piments en morceaux.

Les faire revenir dans le beurre et laisser évaporer l'eau.

Incorporer les gousses d'ail écrasées.

Faire cuire les œufs (frits ou brouillés) à part ainsi que le lard coupé en lardons.

Ajouter à la préparation tomates-piments un peu de beurre et de la mie de pain émiettée.

Servir le tout mélangé ou séparément comme sur la photo.

Petit conseil :

Faire cuire les tomates et les piments dès la veille. Les laisser macérer ensemble durant une nuit. La piperade sera bien meilleure.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.