



"Ma" piperade

05/09/2017 à 12h22

Par [Philippe Lafargue](#)

Temps de préparation : 25 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Principaux :

- 4 tranches de jambon Ibaïona taillé au couteau
- 4 œufs de ferme

Basquaise :

- 4 tomates fraîches bien mûres
- 4 Oignons fanes nouveaux
- 30 g de d'os de jambon (Xamango)
- Ail
- Piment d'Espelette piquant
- 8 piments d'Anglet, verts et doux
- 15 cl d'huile d'olive vierge
- Sucre pour mémoire
- Sel de mer

Herbes :

- Persil plat
- Laurier

Préparation :

Basquaise :

- Lavez et taillez en gros morceaux les tomates, les piments verts et les oignons nouveaux;
- Faites revenir dans une cocotte en fonte et à l'huile d'olive, l'ail en gousse, le piment et les légumes;
- Faites cuire 15 minutes à feu doux, sans couvrir;
- Ajoutez le laurier, le sucre et le sel.

Au dernier moment:

- Cassez les œufs dans la basquaise, salez;
- Faites cuire 3 minutes;
- Poêlez rapidement le jambon, avec de l'huile d'olive;
- Finissez avec le moulin à poivre et le persil;
- Dressez dans un plat, le jambon dessus.

L'astuce du chef :

J'emploie un jambon de qualité, Ibaïona, taillé au couteau pour sa taille plus épaisse qui ne séchera pas à la poêle et gardera son moelleux.

