



Piperade

02/09/2011 à 10h09

Par [Scott Serrato](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 1h15

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 250 g d'oignons
- 260 g de tomates
- 150 g de poivrons rouges
- 150 g de piments verts doux
- 200 g de jambon de Bayonne / 1 crosse de jambon
- 1 gousse d'ail
- Sel et piment d'Espelette

Préparation :

- Pelez les oignons et taillez-les en dés de 1 cm de côté. Pelez et émincez la gousse d'ail, après avoir retiré le germe. Ebouillantez les tomates, pelez-les et coupez-les en gros dés. Pelez les poivrons rouges, épépinez-les et taillez-les en dés. Epépinez les piments verts et taillez-les également en dés;
- Réunissez dans une casserole les oignons et l'ail, ajoutez un demi-verre d'eau et une pincée de sel. Couvrez et faites cuire sur feu doux jusqu'à ce que les oignons soient translucides;
- Ajoutez les poivrons et les piments, mélangez et faites cuire pendant 5 minutes. Ajoutez ensuite la crosse de jambon et les tomates et laissez cuire à couvert pendant 1h30 sur feu doux. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.