

PIPERADE aux poivrons

- 5 poivrons (verts, rouge, orange,...)
- 4 grosses tomates
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail pelées et écrasées
- 2 feuilles de laurier
- 2 c.à.s d'huile d'olive
- 2 pincées de piment d'Espelette



Coupez les tomates en dés. Fendez les poivrons. Eliminez les graines et coupez la pulpe en lanières dans la longueur. Pelez et émincez les oignons. Dans une grande sauteuse, faites-les fondre avec l'ail écrasé 5 min sur feu moyen. Ajoutez les poivrons et le reste d'huile et faites revenir 5 min. Versez les dés de tomates, du sel, du poivre, les feuilles de laurier et 2 pincées de piment d'Espelette. Poursuivez la cuisson sur feu doux 30 min env.