

# LA PIPERADE DE BILBAO (OEUFS, SAUCE BASQUAISE ET CHORIZO)

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/le-brunch-de-bilbao/>

La piperade, version Bilbao. Des oeufs cuits en sauce Basquaise, un pur délice pour un Brunch ou un Diner !

Parts : 6

Temps de préparation : 1 H

Temps de cuisson : 20 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Basque, Cuisine Espagnole

Plats : Brunch Salé, Petit-Déjeuner Et Goûter, Piperade,

## Ingrédients

### **Pour un plat de 18 cm de diamètre, 4 personnes**

800 grammes de Sauce Basquaise

800 grammes de Sauce Basquaise Pour les recettes, voir ICI

30 grammes de Fromage

30 grammes de Fromage De préférence, du fromage Basque

4 Oeufs

4 Oeufs 200 grammes

80 grammes de Chorizo

1/2 Poivron Vert

### **Pour un plat de 21 cm de diamètre, 5 personnes**

1,08 kilogramme de Sauce Basquaise

1,08 kilogramme de Sauce Basquaise Pour les recettes, voir ICI

40,8 grammes de Fromage

40,8 grammes de Fromage De préférence, du fromage Basque

5,4 Oeufs

5,4 Oeufs 270 grammes

108,8 grammes de Chorizo

0,6 Poivron Vert

### **Pour un plat de 23 cm de diamètre, 6 personnes**

1,3 kilogramme de Sauce Basquaise

## LA PIPERADE DE BILBAO (OEUFS, SAUCE BASQUAISE ET CHORIZO)

1,3 kilogramme de Sauce Basquaise Pour les recettes, voir ICI  
48,9 grammes de Fromage  
48,9 grammes de Fromage De préférence, du fromage Basque  
6,5 Oeufs  
6,5 Oeufs 325 grammes  
130,6 grammes de Chorizo  
0,8 Poivron Vert

### Instructions

1. Il faut commencer par réaliser la Sauce Basquaise : Les recettes sont ICI
2. Des différentes recettes, ma préférée pour ce plat est ICI
3. On en aura besoin de 800 g
4. Pour le plat, prendre un plat qui soit résistant à la chaleur du four
5. Verser dans le plat la Sauce Basquaise (800 g)
6. Pour le Fromage (30 g), privilégier un bon fromage basque, puis raper. Un bon choix par exemple, c'est l'Ossau-Iraty
7. Enfoncer le Fromage (30 g) : former les cavités où on va verser les Oeufs (4)
8. Pour le Chorizo (80 g), enlever la peau, puis détailler en rondelles
9. Pour la cuisson c'est à votre choix. Vous pouvez soit : 1- cuire le chorizo avec le reste au four, 2- ou comme je fais, le faire frire dans une poêle avec un peu d'huile, puis l'ajouter au moment de servir

#### Méthode 1 : Cuisson tout au four

10. Verser alors les Oeufs (4) : un oeuf dans chaque cavité
11. Emincer le Poivron Vert (1/2) en petits cubes, puis déposer
12. Si vous voulez faire cuire le Chorizo (80 g) au four, déposer également (si comme moi vous préférez cuire le chorizo à la poêle, ne pas verser maintenant, mais au moment de servir après la cuisson au four)
13. Cuire au four préchauffé à 190 C (Thermostat 6) pendant 10 minutes

#### Méthode 2 : Cuisson des oeufs pochés

14. La méthode 1 a un inconvénient : la cuisson des oeufs est lente, et il peut être difficile d'obtenir des oeufs parfaitement cuits. Je vous propose donc une autre méthode "2" (la mienne) qui permet une cuisson des oeufs plus contrôlée
15. Cuire la sauce au four comme dans la méthode précédente, mais sans les oeufs
16. Pocher les Oeufs (4) dans de l'eau bouillante : la technique pour pocher est ICI
17. Puis une fois les oeufs pochés, les détailler avec un emporte-pièces, et les déposer dans le plat chaud