

# LA PIPERADE DE ESTÉRENÇUBY

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/piperade/>

Un plat Basque traditionnel, un mélange de saveurs qui sent bon le soleil et les Pyrénées

Parts : 4

Temps de préparation : 15 Minutes

Temps de cuisson : 20 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Basque, Cuisine Française

Plats : Plat Salé, Viande,

## Ingrédients

### Pour 4 personnes

50 grammes d'Huile d'Olive 5,46 Centilitres/54,59 Millilitres

600 grammes de Tomates

280 grammes de Piments Verts Doux Type Piment Basque, Piment d'Anglet, ou 'Anaheim'

400 grammes d'Oignons

3 Gousses d'Ail

400 grammes de Poivrons Rouges

1 pincée de Piment d'Espelette

1 Feuille de Laurier

1 pincée de Sucre

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre Blanc

3 Oeufs 150 grammes

4 Tranches de Jambon cru Jambon de Bayonne ou Serrano. Privilégier du Jambon Basque de Bayonne

### Pour 2 personnes

25 grammes d'Huile d'Olive 2,73 Centilitres/27,29 Millilitres

300 grammes de Tomates

140 grammes de Piments Verts Doux Type Piment Basque, Piment d'Anglet, ou 'Anaheim'

200 grammes d'Oignons

1,5 Gousses d'Ail

200 grammes de Poivrons Rouges

## LA PIPERADE DE ESTÉRENÇUBY

1 pincée de Piment d'Espelette  
1/2 Feuille de Laurier  
1 pincée de Sucre  
1 pincée de Sel  
1 pincée de Poivre Blanc  
1,5 Oeufs 75 grammes  
2 Tranches de Jambon cru Jambon de Bayonne ou Serrano. Privilégier du Jambon Basque de Bayonne

### **Pour 6 personnes**

75 grammes d'Huile d'Olive 8,19 Centilitres/81,88 Millilitres  
900 grammes de Tomates  
420 grammes de Piments Verts Doux Type Piment Basque, Piment d'Anglet, ou 'Anaheim'  
600 grammes d'Oignons  
4,5 Gousses d'Ail  
600 grammes de Poivrons Rouges  
1 pincée de Piment d'Espelette  
1,5 Feuilles de Laurier  
1 pincée de Sucre  
1 pincée de Sel  
1 pincée de Poivre Blanc  
4,5 Oeufs 225 grammes  
6 Tranches de Jambon cru Jambon de Bayonne ou Serrano. Privilégier du Jambon Basque de Bayonne

### **Pour 8 personnes**

100 grammes d'Huile d'Olive 10,92 Centilitres/109,17 Millilitres  
1,2 kilogramme de Tomates  
560 grammes de Piments Verts Doux Type Piment Basque, Piment d'Anglet, ou 'Anaheim'  
800 grammes d'Oignons  
6 Gousses d'Ail  
800 grammes de Poivrons Rouges  
1 pincée de Piment d'Espelette  
2 Feuilles de Laurier  
1 pincée de Sucre  
1 pincée de Sel  
1 pincée de Poivre Blanc  
6 Oeufs 300 grammes  
8 Tranches de Jambon cru Jambon de Bayonne ou Serrano. Privilégier du Jambon Basque de Bayonne

## LA PIPERADE DE ESTÉRENÇUBY

### Instructions

#### Préparation des ingrédients

1. On commence par monder les Tomates (600 g) : plonger dans de l'eau bouillante quelques secondes, puis retirer la peau. On a déjà vu la technique ICI
2. Se débarrasser de la peau et couper les Tomates en gros morceaux (ne pas émincer finement)
3. Vient l'ingrédient du piment vert, essentiel dans la piperade : Il faut donc qu'on s'y attarde un peu afin de choisir le bon produit
4. Le chef m'avait expliqué que le piment de choix pour la piperade est le piment d'Anglet, car il ne rend pas d'eau. Malheureusement on ne le trouve pas en hiver
5. Ceci dit, on ne trouve pas le piment d'Anglet partout facilement. Dans ce cas, privilégier un piment de couleur verte, fin et long, qui aie tendance à se recourber sur lui même à sa pointe
6. Faites attention à ne pas choisir un mauvais substitut. Beaucoup de piments verts sont utilisés pour leur pouvoir "piquant", et ne conviendront pas à ce plat. Il faut absolument prendre un piment vert de "type doux" qui apporte une saveur sans transformer le plat en dynamite !
7. Dans mon supermarché, je prends des piments de type "Anaheim" qui conviennent bien, voir les photos ci-dessous :
8. Laver et épépiner les Piments Verts Doux (280 g). Bien enlever les graines et les nervures (blanches) qui sont piquantes
9. Emincer en plus ou moins gros morceaux (ne pas émincer finement)
10. Pour les Poivrons Rouges (400 g) : c'est un ingrédient que beaucoup de Basques n'ajoutent pas dans leur piperade, mais comme je vous l'ai dit, c'est ainsi que je l'ai appris(e), et qu'on me l'a servi(e), de Estérençuby jusqu'à Saint-Jean de Luz
11. Si vous avez le temps, je vous conseille vivement de rotir ces poivrons à la flamme. Cela dégage un maximum de saveurs qui rendront la piperade encore meilleure : J'ai fait un article pour voir la technique, ICI
12. Si vous n'avez pas le temps de rotir les Poivrons Rouges, ce n'est pas un gros problème, mais cela ne sera pas aussi bon. Comme vous pouvez voir sur les photos, je ne fais pas toujours non plus, en fonction du temps
13. Epépiner, enlever les graines et nervures, puis découper en gros morceaux
14. Derniers ingrédients à préparer : Emincer finement les Gousses d'Ail (3) (j'utilise une microplane ou un mini robot (hachoir électrique))
15. Eplucher et émincer les Oignons (400 g)

#### Cuisson

16. Dans une sauteuse ou une cocotte, verser et faire chauffer l'Huile d'Olive (50 g ou 5,46 Centilitres/54,59 Millilitres), à feu moyen/fort
17. Verser les ingrédients préparés : les Piments Verts Doux (280 g), les Oignons (400 g), les Gousses d'Ail (3) et les Poivrons Rouges (400 g) et faire cuire pendant 5 minutes, en remuant. Ces légumes vont perdre en acidité, caraméliser légèrement, et suer ou perdre un peu de

## LA PIPERADE DE ESTÉRENÇUBY

leur humidité

18. On ajoute alors les Tomates (600 g), et on remue

19. Ajouter: le Piment d'Espelette (1 pincée), la Feuille de Laurier (1), le Sucre (1 pincée), le Sel (1 pincée), le Poivre Blanc (1 pincée)

20. Couvrir

21. Réduire le feu : Cuire à frémissement (feu très faible) pendant 25/30 minutes

22. Après cuisson, les légumes ont cuit et ont gardé leur couleur

23. Retirer la Feuille de Laurier (1)

24. Mixer une partie de la piperade afin de créer un "fond velouté" agréable en bouche. Environ 1/4 de la piperade. Pour cela, j'utilise un mixeur plongeant (parfois appelé une 'giraffe')

25. Mélanger

26. Si vous cherchez à obtenir une piperade sans viande et sans oeuf, une piperade végétarienne qui peut servir d'accompagnement, la recette est terminée !

### Les oeufs

27. Si vous cherchez à obtenir une piperade qui serve de plat principal, une version complète, alors battre dans un bol les Oeufs (3)

28. Verser en filet d'une main, tout en remuant vigoureusement de l'autre

29. Mélanger et cuire les oeufs dans les légumes, quelques secondes jusqu'à ce que les oeufs aient cuit. Attention à ne pas surcuire !

30. Si vous cherchez une version de piperade complète mais végétarienne, la recette est terminée !

### Avec jambon

31. Si vous cherchez la version piperade complète avec viande (celle que j'ai appris(e) à Estérençuby), alors il faut servir cette piperade dans un plat, avec des Tranches de Jambon cru (une tranche par personne)

32. Pour faire honneur au Pays Basque, privilégier du Jambon de Bayonne