



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Piperade aux endives .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 c.à.c de beurre
- 1 oignon jaune
- 1 tomate
- 2 gros oeufs
- 2 grosses endives
- 2 tranches de jambon de Bayonne
- Huile d'olive
- Sel, poivre

- Laver et couper les endives 2 dans le sens de la longueur
- Ciseler en petits dés / lamelles le jambon, l'oignon et la tomate
- Mettre le beurre dans une poêle puis placer les endives
- Laisser cuire à feu doux pendant 7 minutes de chaque côté
- Laisser les endives refroidir puis les couper en lamelles
- Dans un bol évasé battre les oeufs en omelette
- Faire blondir les oignons dans une poêle avec un peu d'huile d'olive
- Ajouter les tomates et laisser cuire 5 minutes à feu doux
- Ajouter les endives puis les oeufs battus en omelette
- Saler, poivrer puis cuire l'ensemble en remuant délicatement avec une cuillère en bois
- Arrêter la cuisson avant que les oeufs ne soit trop cuits
- Servir avec le jambon de Bayonne coupé en fines lamelles

