

PIPERADE AUX OEUFS MOLLETS



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

Ingédients : 4-6 personnes

- 2 poivrons rouges (200 g) - 2 poivrons verts (200 g) - 2 poivrons jaunes (200 g) - 600 g de coulis de tomates - 2 gousses d'ail dégermées - 100 g de lardons fumés - 50 ml d'huile d'olive - 6 oeufs extra-frais - quelques brins de persil plat - sel, poivre 5 baies

1. Installez la cuve transparente. Lavez les poivrons, coupez-les en quatre et épépinez-les. Placez la midi cuve avec le disque éminceur 4 mm et émincez tous les poivrons en programme ROBOT.

2. Installez la cuve en métal, déposez-y les gousses d'ail avec l'huile d'olive et lancez le programme EXPERT, 3 minutes/vitesse 2A/120°C. À la fin du programme, ajoutez les lardons et relancez pour 2 minutes.

3. Le programme terminé, versez le coulis de tomates, les poivrons émincés, le sel et le poivre, et lancez à nouveau le programme EXPERT, 25 minutes/vitesse 1A/110°C.

4. Pendant ce temps, faites bouillir de l'eau dans une grande casserole. Plongez-y les oeufs délicatement et laissez-les cuire à frémissement pendant 6 minutes à reprise de l'ébullition. Placez-les dans un saladier d'eau glacée pour stopper la cuisson, puis écalez-les délicatement.

5. Servez la piperade dans chaque assiette avec un oeuf au centre, des croûtons de pain et du persil plat ciselé.

