



Oeufs brouillés poivron et jambon



Préparation 20 mn – temps de cuisson 45 mn.

Pour 4 personnes, il vous faut : 4 gros œufs – 200 g de jambon Serrano – 1 poivron vert – 1 poivron rouge et 1 poivron jaune – 1 gros oignon – 15 cl de bouillon de cube – 2 pincées de piment d'Espelette – huile d'olive – sel et poivre.

1 – Peler et hacher l'oignon – Laver les poivrons, les couper en deux, retirer les graines et les filaments blancs – les émincer.

2 – Faire revenir l'oignon haché dans de l'huile d'olive. Ajouter les poivrons – Verser le bouillon chaud et cuire 30 mn, jusqu'à ce qu'il soit évaporé.

Incorporer le piment d'Espelette et le jambon détaillé en lamelles. Saler très légèrement et poivrer. Verser un filet d'huile d'olive.

3 – Casser et battre les œufs dans une jatte et déposer sur la poêlée – Cuire à feu doux en remuant constamment, jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre – Servir aussitôt.

Bon appétit