Salade mesclun en piperade de jambon de Bayonne

26/07/2016 à 14h29

Par Christophe Leborgne

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 6 tranches de jambon de Bayonne découenné.
- 4 œufs.
- 100 g de mesclun.
- 1 poivron rouge.
- 1 poivron vert.
- 1 poivron jaune.
- 2 tomates en dés.
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- Vinaigrette, ail, herbes, fleur de sel, huile de colza, persil

Préparation :

- Lavez et égouttez la salade de mesclun.
- Epluchez les poivrons avec un économe puis coupez-les en tranches fines, ainsi que l'oignon.
- Suez les poivrons, l'ail et l'oignon sans coloration avec un peu d'huile de colza, puis versez les dés de tomate.
- Laissez mijoter 15 à 20 minutes et rectifiez l'assaisonnement.
- Cassez les œufs dans une casserole et remuez à feu doux avec un fouet jusqu'à la cuisson des œufs.
- Versez la basquaise sur les œufs puis ajoutez les herbes.
- Disposez le jambon sur l'assiette avec la piperade.
- Agrémentez avec la salade de mesclun.

L'astuce du chef :

A la place du jambon de Bayonne, vous pouvez mettre de la viande des Grisons, des gambas ou des Saint-Jacques poêlées.