



Omelette Piperade Mille-feuille de jambon de Bayonne



Suggestion de présentation

Pour 4 personnes:

- 3 poivrons (vert, jaune, rouge)
- 1 oignon
- 2 tomates longues
- 4 gousses d'ail
- 8 oeufs frais
- 4 tranches de jambon de bayonne
- 1 rouleau de pâte à filo
- huile d'olive, beurre fondu QS
- sel, poivre du moulin, piment d'espelette

Laver, passer les poivrons sous le gril du four; monder les tomates; éplucher, émincer l'oignon; écraser l'ail. Retirer la peau, le pédoncule, les graines des poivrons, les couper en lanières; peler les tomates, les couper en morceaux.

Suer les oignons dans un sautoir à l'huile d'olive, ajouter les poivrons puis les tomates, l'ail avec une feuille de laurier et une brindille de thym, assaisonner de sel et de piment d'espelette; couvrir et cuire à feu doux pendant 15 minutes. Découper des rectangles de pâte à filo, les huiler à l'huile d'olive et les colorer au four.

Découper une tranche de bayonne en six morceaux, puis monter le mille-feuille en alternant avec les rectangles de filo, passer quelques secondes au four chaud. Casser et battre deux oeufs dans un bol pour une omelette individuelle (on peut également cuire la totalité des oeufs directement dans le sautoir, procéder alors comme pour les oeufs brouillés), assaisonner de sel & poivre du moulin, ajouter environ 2 càs de piperade. Cuire l'omelette dans une poêle bien chaude à l'huile d'olive, puis la rouler et la déposer sur une assiette, la lustre de beurre fondu, servir aussitôt.