



Polenta à la piperade



4 personnes



60 minutes

INGREDIENTS

500 g de tomates San Marzano

6 poivrons rouges, jaunes et verts

2 oignons jaunes

sel, sucre

thym

4 cs d'huile d'olive

1 litre de lait

150 g de polenta précuite

4 oeufs

4 fines tranches de pancetta ou de jambon
de Bayonne

Facultatif: piment

ETAPES

1. Commencer par préparer la piperade: laver, monder et épépiner les tomates. Couper les poivrons en 2, ôter les graines et la membrane. Eplucher les oignons et les couper en lamelles.
2. Sur un papier cuisson, placer les 12 demi-poivrons côté peau sur le dessus et les faire griller à four très chaud, jusqu'à ce que la peau boursouffle et noircisse. Sortir les poivrons du four et les recouvrir d'un autre papier cuisson pendant 5 minutes. Peler ensuite les poivrons et les couper en lanières.
3. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Faire revenir l'oignon émincé en lamelles avec du sel et du thym, cuire à feu doux 5 minutes. Ajouter les lamelles de poivrons puis les tomates coupées en gros morceaux. Si vous aimez le piquant, ajouter un morceau de piment. Laisser mijoter 15 à 20 minutes en mélangeant régulièrement.
4. Pendant ce temps, faire cuire la polenta dans le lait bouillant et salé.
5. Dans le four encore chaud, faire griller les tranches de pancetta ou de jambon de Bayonne sur un papier cuisson (réutiliser celui des poivrons). Il faut compter environ 5 minutes à 180°C.
6. Pocher les œufs 3 minutes dans l'eau frémissante. Pour qu'ils aient une belle forme, casser chaque œuf dans une louche, que vous plongez délicatement dans l'eau.
7. Dans chaque assiette, verser 1/4 de la polenta, puis 1/4 de piperade, déposer un œuf poché et déposer la pancetta ou le jambon grillé.