

Piperade

Une tasse de restes de poisson ou un paquet de cabillaud surgelé
4 œufs entiers
3 tomates
2 piments doux
1 oignon
1 gousse d'ail
un peu d'huile d'olive
poivre, sel
persil.

Faire revenir dans l'huile les tomates coupées, pelées et épépinées, les piments découpés en lamelles, l'oignon et l'ail hachés et les restes du poisson. Assaisonner.
Battre les œufs en omelette et les verser sur la préparation.
Servir l'omelette bien baveuse.

Lorsqu'on utilise du poisson surgelé, laisser cuire les légumes et le poisson pendant 10 mn avant de faire l'omelette.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.