

## **Piperade**

### **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

3 poivrons  
1 petite boîte de tomate pelée  
2 oignons  
2 gousses de ail pelées et écrasées  
2 feuilles de laurier  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
sel, poivre  
1 branche de thym  
1 cuillère à soupe de sucre en poudre (facultatif)  
un demi verre d'eau

### **Progression :**

Laver, épépiner les poivrons, et les couper en lamelle.  
Dans une cocotte, faire chauffer l'huile et faire dorer les oignons émincés.  
Ajouter ensuite les poivrons aux oignons. Mélanger.  
Ajouter les tomates pelées, l'eau, l'ail, le sel, le poivre, le thym et le laurier. Mélanger à nouveau.  
Cuire à feu doux 20 minutes, puis adoucir avec 1 cuillère à soupe de sucre si besoin.