

# Pisto castillano

Un plat familial de la cuisine paysanne espagnole.



## Ingrédients :

2 Poivrons verts  
2 Courgettes  
1 Aubergine (facultative)  
1 Gros oignon (ou 2 moyens)  
3 Grosses tomates  
2 Oeufs  
2 Gousses d'ail  
Huile d'olive, sel, poivre

Emincer les oignons, couper les poivrons, les courgettes, l'aubergine et les tomates en dés pas trop gros.

Faire pré-chauffer l'huile d'olive avec l'ail dans une poêle assez grande, sans laisser dorer l'ail. Y jeter les oignons, remuer, et ajouter les poivrons, mettre à feu doux. Remuer avec une cuillère en bois. Quand les oignons et les poivrons commencent à dorer, ajouter l'aubergine, remuer, puis les courgettes. Remuer et laisser mijoter, puis ajouter les tomates. Laisser mijoter tout en remuant, jusqu'à ébullition. Lorsque le mélange commence à réduire, ajouter les oeufs, remuer de nouveau avec la cuillère en bois pendant la cuisson des oeufs, puis retirer du feu. Servir immédiatement si le pisto est servi en légumes, ou laisser refroidir s'il est servi en entrée.