

Axoa de veau



Ingrédients (pour 6 pers.)

- 1 kg de blanquette de veau
- 1 oignon rouge
- 1 poivron rouge
- 8 piments verts doux
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- 1 feuille de laurier
- Persil
- Thym
- Sel
- Piment fort d'Espelette

Préparation :

- Peler et émincer l'oignon et l'ail.
- Ôter les pépins des piments et des poivrons et les trancher en petits dés.
- Couper la viande en petits dés
- Faire revenir le tout dans l'huile à la sauteuse dix bonnes minutes, avec le thym, laurier, persil, le sel
- Mouiller avec un verre d'eau ou de bouillon.
- Fermer la cocotte, et laisser mijoter 1 h 30 à feu doux en mélangeant régulièrement. Si vous avez une cocotte-minute, réduire la cuisson à 25 minutes.
- Quand l'axoa est cuit goûtez ajustez l'assaisonnement mais surtout n'ajouter qu'en dernier le piment d'Espelette en poudre qui perdrait de son arôme dans une cuisson trop longue.

Accompagner l'Axoa de veau avec du riz ou des pommes de terre sautées à la graisse de canard comme au pays basque.