

Axoa de veau

Ingrédients pour 6 personnes :

1,8 kg d'épaule de veau (ou de sauté)
3 poivrons verts
3 poivrons rouges
3 oignons
1 tête d'ail
1 poche de petits piments verts
Herbes aromatiques au choix (romarin, thym, basilic, sarriette, etc.)
40 cl de vin blanc
3 cuillère à café de fond de veau
2 cuillères à soupe de concentré de tomate
1 cuillère à soupe de maïzena
Sel, poivre

Progression

Couper l'épaule ou le sauté de veau en petits morceaux.
Éplucher et émincer les oignons.
Laver les poivrons et les piments et les émincer.
Dans une cocotte, chauffer l'huile d'olive et saisir le veau à feu très chaud.
Ajouter les émincés d'oignons et de poivrons, les gousses d'ail épluchées et écrasées.
Laver et ciseler les herbes aromatiques pour les ajouter à la viande.
Faire revenir le veau et les légumes. Saler et poivrer légèrement. Mouiller avec un le vin blanc.
Rajouter de l'eau et le concentré de tomates. Poursuivre la cuisson durant 30 minutes.
Saupoudrer alors du piment d'Espelette, mélanger et laisser sur le feu pendant 5 minutes.
En fin de cuisson, ajouter le fond de veau et la maïzena pour lier la sauce.
Servir aussitôt l'axoa de veau facile, accompagné de quelques pommes de terre cuites à la vapeur ou de riz.