



Axoa de veau



1h25 **20 min** **1h05** **0** **564**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation

- 1 Couper le veau en petits dés et les réserver.
- 2 Laver, découper et épépiner les piments, les couper en rondelles. Réserver.
- 3 Bien se laver les mains après et prendre garde de ne pas se frotter les yeux car le piment brûle!
- 4 Préparer et émincer grossièrement les poivrons en dés. Réserver.
- 5 Les filaments et les pépins des poivrons sont très amers.
- 6 Laver le persil, éliminer les grosses tiges et les hacher. Réserver.

1.8 kg **Epaule(s) de veau**
1 **Poivron(s)**
6 **Piment(s)**
1 **Oignon(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 **Bouquet garni**
0.5 botte(s) **Persil frisé**
6 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à café **Piment d'Espelette**
50 cl **Bouillon de légumes**
1 **Sel**

Étape 2

Cuisson

- 1 Éplucher et émincer l'oignon et l'ail et les mettre dans une cocotte avec l'huile d'olive.
- 2 Ajouter les dés de poivron et les rondelles de piment vert.
- 3 Faire revenir le tout 10 minutes à feu vif, en remuant de temps en temps.

Ajouter les dés de veau. le persil haché. le bouquet

- 4 garni, le sel et le piment d'Espelette.
- 5 Faire sauter les dés de veau pendant quelques minutes en remuant, jusqu'à ce qu'ils soient colorés.
- 6 Ajouter le bouillon, baisser le feu, couvrir la cocotte et laisser mijoter 35 minutes.
- 7 Enlever ensuite le couvercle et continuer la cuisson pendant encore 10 minutes, de sorte que le jus de cuisson s'évapore un peu.

Étape 3

Dressage

- 1 Servir l'axoa de veau chaud, avec des pommes de terre bouillies ou du riz.