



# AXOA DE VEAU AU PIMENT D'ESPELETTE

(Recette du Sud-Ouest)

Par Odile Collin

## INGRÉDIENTS : Pour 4 personnes

- 800g de veau
- 200g de jambon de Bayonne
- 10 piments doux du pays basque (verts) ou 2 poivrons verts
- 1 c. à s. de piment d'Espelette en poudre
- 2 poivrons rouges; 1 oignon, 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 verre de vin blanc sec
- Huile d'olive
- Sel

## MÉTHODE

- Coupez le veau en petits morceaux. Epluchez et émincez l'oignon, puis pelez et hachez l'ail.
- Lavez et épépinez les piments doux et les poivrons. Emincez-les en petits dés puis coupez le jambon en petits morceaux.
- Dans une grande cocotte, faites revenir dans l'huile d'olive l'oignon et les poivrons. Ajoutez le veau et faites -le revenir quelques minutes afin de le laisser dégorger. Réservez le veau au chaud.
- A feu doux, ajoutez le jambon coupé en dés aux poivrons. Lorsque les poivrons sont bien tendres, ajoutez le veau, l'ail, le verre de vin blanc, le bouquet garni puis laissez mijoter une vingtaine de minutes.
- Salez et saupoudrez de piment d'Espelette en poudre.

Bonne Dégustation !