

La recette de Geneviève

AXOA D'ESPELETTE

Recette pour 4 personnes

Les ingrédients : Epaule de veau 1kg ; oignon 1 moyen ; poivron rouge 1 gros ; piments verts doux 12 ; ail 2 gousses ; laurier 3 feuilles ; huile 5 cl. ; bouillon de volaille en cubes 10 cl. ; piment d'Espelette 1 ; sel, poivre.

1. - Couper les morceaux d'épaule de veau en cubes de 1cm maximum, en éliminant au maximum les parties tendineuses et trop grasses
2. - Préparer la garniture de légumes :
 - ♦ Laver les piments verts et le poivron, les sécher, fendre et enlever les graines ainsi que les parties centrales trop filandreuses (blanches).
 - ♦ Tailler les piments verts et le poivron en petits bâtonnets.
 - ♦ Eplucher l'oignon, l'émincer, et de même pour les gousses d'ail après avoir enlevé le germe.
 - ♦ Laver et sécher le, piment rouge d'Espelette, éliminer les graines et émincer.
 - ♦ Laver les feuilles de laurier.
3. - Faire rissoler dans l'huile chaude la garniture de légumes : (oignons, piments, poivrons, ail) sur feu vif pendant une dizaine de minutes.
4. - Ajouter les cubes de viande, le piment d'Espelette, les feuilles de laurier.
Assaisonner. Cuire 10 minutes en remuant.
5. - Préparer le bouillon et le verser et cuire à couvert à feu doux pendant 45 minutes environ.
6. - A la fin de la cuisson, ôter le couvercle et laisser réduire le jus quelques minutes.
7. - Enlever les feuilles de laurier ; rectifier si besoin l'assaisonnement.

Quelques conseils : *Ce plat peut être servi avec des pommes de terre émincées sautées. Si vous faites tailler votre viande à votre boucher, surtout précisez que vous ne voulez pas une viande hachée.*