

## **AXOA D'ESPELETTE**

### **POUR 6 PERSONNES :**

- 1 kg d'épaule de veau
- 1 oignon
- 6 piments verts
- ½ poivron rouge
- sel, piment rouge d'Espelette, huile.

### **PREPARATION :**

- Couper la viande de veau en petits dés.
- Emincer l'oignon et couper les piments et le poivron en bâtonnets.
- Mettre l'huile à chauffer dans une poêle et y mettre l'oignon. 3 mn après y ajouter la viande, les piments vert et le poivron. Assaisonner de sel et de piment d'Espelette.
- Faire cuire 15 minutes à feu vif, en couvrant, et en remuant souvent de peur que la viande n'accroche au fond de la poêle.
- Quand le jus de cuisson, qui est trouble au début, devient clair et transparent, la cuisson est terminée.
- Eteindre le feu et garder couvert 5 minutes. Servir avec des pommes de terre sautées à l'ail.