

AXOA de veau pommes sautées

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson :01H30

Ingrédients

- + 1,5 kg d'épaule de veau
- + 100 gr de jambon de Bayonne
- + 2kg de pommes de terre
- + 2 oignons
- + 100gr de ventrèche
- + 2 poivrons (1 vert, 1 rouge)
- + 4 cuillères à soupe d'huile
- + 4 cuillères à soupe de graisse de canard
- + 4 piments verts doux
- + Piment d'Espelette

Pelez et lavez les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Porter à ébullition 1,5 l d'eau dans une casserole, ajouter les pommes de terre.

Coupez l'épaule de veau en cubes et faites-les dorer dans l'huile.

Dans une cocotte faites blondir les oignons hachés dans de l'huile.

Ensuite ajoutez les morceaux de veau salez, poivrez et couvrez d'eau. Portez à ébullition et laissez mijoter 01H00.

Pendant ce temps coupez les poivrons, les piments, le jambon et la ventrèche en lamelles.

Recette Voix du Béarn 95.10 FM

Après 01H00 de cuisson ajoutez les piments et les poivrons, laissez mijoter encore 05 minutes.

Une fois les pommes de terre cuites coupez les en rondelles et faites les dorer dans de la graisse de canard.

Ajoutez dans la cocotte le jambon et la ventrèche mélangez et servez aussitôt accompagné des pommes de terre sautées. Juste avant le service vous aurez saupoudré d'une pincée de piment d'Espelette votre viande et les pommes de terre.

Bon appétit