



Axoa au piment d'espelette

- 700 gr de veau (du genre blanquette)
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- ½ l d'eau
- 1 bouillon cube
- huile d'olives
- sel et poivre
- 1 cuillère à café de piment d'espelette
- Pommes de terre environ une dizaine (dépend de l'appétit des convives)

Éplucher l'oignon et l'ail, les faire revenir dans une sauteuse avec l'huile d'olive. Baisser le feu. Ouvrir les poivrons, enlever les filaments blancs et les graines, couper en petits morceaux et rajouter au mélange oignons-ail. Laisser revenir le temps de couper la viande en tout petit morceaux (dans certains recettes elle est même hachée). Ajouter la viande aux légumes.

Faire revenir une dizaine de minutes. Ajouter l'eau avec le bouillon cube, le sel, le poivre et le piment.

Peler les pommes de terre et les couper en cubes. Rajouter dans la sauteuse.

Faire cuire environ ¾ d'heure. Surveiller le niveau d'eau dans la sauteuse de temps en temps et rajouter si nécessaire.