AXOA

Ingrédients

|  |
| --- |
|  |
| Ingrédients pour 6 personnes* 1 kg de veau dans l’épaule ou l’échine
* 1 gros [oignon jaune](http://www.epicurien.be/recettes/fruits-legumes/oignons/recette-oignon.asp)
* 200g de [jambon](http://www.epicurien.be/recettes/viande/charcuteries/jambons/recette-jambon.asp) de pays avec du gras (  Jambon de Bayonne )
* 2 gousses d’[ail](http://www.epicurien.be/recettes/herbes-condiment/ail/recette-ail.asp)
* 6 [piments](http://www.epicurien.be/recettes/herbes-condiment/epices/piments/recette-piment.asp) verts des landes
* ¼ de c à café de piment d'Espelette en poudre
* Sel fin de Bayonne
 |

Préparation

**Préparation des ingrédients**

* Coupez le veau en dès.
* Pelez et hachez grossièrement l’oignon.
* Coupez le jambon en petits dès et réservez à part les dès de gras.
* Epépinez, pelez et taillez en lamelles les piments. Pelez et écrasez l’ail. .

**Préparation**

* Dans une poêle, faites fondre les dès de gras de jambon, jetez-y les oignons et les dés de jambon et faites-les revenir.
* Ajoutez la viande veau et les gousses d’ail pelées et écrasées.
* Faites rissoler 10 mn en remuant souvent.
* Ajoutez lors les piments verts, mélangez quelques minutes.
* Salez et couvrez et laissez cuire doucement à l’étouffée 20 mn. ajoutez le piment d’Espelette en fin de cuisson.