

Axoa de veau

Pour 4-6 personnes

1 kilo de blanquette de veau

1 poivron rouge

1 poivron jaune

2 oignons

3 échalotes

3 tomates confites

1 belle cuillère à café de piment d'Espelette

1 cuillère à soupe vinaigre balsamique

Huile d'olive

Sel

Coupez la blanquette de veau en petits morceaux.

Pelez les oignons coupez-en un en dès et l'autre en plus gros morceaux. Epluchez les échalotes et Coupez-les en deux. Coupez les poivrons et les tomates confites en lanières.

Faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans la cocotte, ajoutez la viande et faites là revenir 5 minute à feu vif. Parsemez de piment d'Espelette, remuez puis réservez la viande dans une assiette creuse.

Déglacez la cocotte avec le vinaigre balsamique, laissez-le s'évaporer un peu avant de verser en une fois, les oignons, les échalotes, les tomates confites et les poivrons dans la cocotte. Ajoutez un demi-verre d'eau, salez, poivrez et laissez confire les légumes à feu moyen.

Quand les légumes commencent à confire, ajoutez la viande, couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 45 minutes à 1 heure et remuant de temps en temps (Au besoin ajoutez un peu d'eau dans la cocote).

La viande doit être fondante et bien parfumée un délice autant pour les narines que pour les papilles. C'est prêt, servez avec du riz. Bon appétit.