

Axoa d'Espelette

En basque, axoa (prononcer « achoa ») signifie « haché » et désigne toute viande coupée en morceaux et cuite en ragoût. Le plus célèbre des axoas est celui d'Espelette composé de veau, de piments et de poivrons. Attention au dosage!

Préparation: 30 minutes Cuisson: 1 heure

Dans une grande sauteuse, faire revenir dans un peu d'huile d'olive oignons, ail, poivrons et piments une bonne dizaine de minutes. Ajouter la viande, bien mélanger sur feu vif, puis baisser le feu. Saupoudrer de piment d'Espelette, saler, remuer et cuire encore 10 minutes. Couvrir et laisser mijoter à petit feu une demi-heure.

▪ Servir très chaud accompagné de pommes de terre sautées, de pommes vapeur ou d'un riz blanc. ▪

■ Variante: certains ajoutent un petit verre de vin blanc pour mouiller la viande.

■ Vin suggéré: rouge, irouléguy, *Tursan Rouge*

Ingrédients pour 8 personnes

2 kg d'épaule de veau coupée en tout petits cubes

3 gros oignons émincés

20 petits piments verts doux

② poivrons rouges découpés en lanières *ou plus.*

1 gousse d'ail écrasée

huile d'olive

poudre de piment d'Espelette

sel

+ qqds petits oignons blancs frais