

Txahal Axoa



Ingrédients pour 4 personnes:

700 gr d'épaule de Veau.
2 Echalotes française.
2 gousses d'Ail.
1 Poivron jaune.
1 Poivron vert.
1 Poivron rouge.
2 tranches de jambon de Bayonne.
1 Cuil à soupe de Cassonade.
1 bouquet garni.
15 cl d'Eau.
1 cuil à café de piment d'Espelet.
30 ml d'Huile d'Olive *OLEUM NATURALE*.

Préparation:

- Éplucher et hacher l'ail et les échalotes ensemble.
- Hacher le jambon grossièrement, réserver.
- Couper puis épépiner les poivrons et les piquillos et réserver.
- Verser l'huile dans une cocotte et porter à feu moyen/fort.
- Faire dorer la viande 5 minutes sur toutes les faces.
- Ajouter le mélange ail/ échalotes, les piquillos et les piments.
- Mélanger, saupoudrer de cassonade.
- Mouiller avec l'eau, assaisonner, ajouter le bouquet garni et le jambon haché.
- Baisser le feu au minimum, couvrir et laisser mijoter environ 2 heures.
- A la fin de la cuisson, ôter le couvercle pour laisser réduire la sauce.
- Saupoudrer ensuite de piment d'Espelette et servir sans attendre.