

Axoa de veau



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 75 mn

Ingrédients

- 1 kg d'épaule de veau - coupée en petits cubes (à demander à votre boucher)
- 1 poivron vert
- 1 petit piment rouge
- 1 cuillère à soupe de fond de veau
- huile d'olive
- persil
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail

Préparation

- 1 Épluchez l'oignon et l'ail et émincez-les.
- 2 Épépinez le poivron et le piment, puis coupez-les en petits morceaux.
- 3 Faites revenir le tout dans un faitout avec un peu d'huile pendant 10 minutes, à feu doux.
- 4 Vérifiez que la viande soit bien coupée en petits cubes et au besoin, coupez-les en deux.
- 5 Ajoutez la viande dans le faitout avec le persil. Faites sauter le tout 5 minutes, puis versez 2 verres d'eau et laissez mijoter 50 minutes à couvert, à feu doux.
- 6 Enlevez le couvercle et laissez encore cuire 10 minutes.
- 7 Incorporez alors le fond de veau et mélangez bien afin d'obtenir une sauce liée.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

