

**« AXOA »** le plat familial du pays Basque  
recette de Pierre (dit Peyo) Dospital ancien joueur de Rugby

Ingrédients (pour 3 personnes) :

- 800 gr d'épaule de veau désossé
- 6 petits piments verts doux
- 1 poivron rouge
- 1 oignon
- 2 caïeux d'ail
- de huile d'olive + un peu de beurre
- Du piment d'Espelette
- 1 belle rasade de vin blanc (c'est mon petit plus)
- Du sel
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café de vinaigre blanc

Lavez et épépinez les piments doux et le poivron. Épluchez l'oignon et l'ail

Coupez le poivron, les piments, l'oignon et l'ail en petits dés.

Détaillez le veau en petits dés.

Dans une cocotte en fonte de préférence, faire chauffer un peu d'huile d'olive, faites saisir les dés de viande sur feu fort pendant 5 mn. La viande va jeter son propre jus. Retirez la viande de la cocotte et versez le jus dans un bol et réservez.

Ajouter un peu d'huile dans la cocotte + beurre et faites saisir les légumes sur feu moyen pendant 5 mn. Rajoutez la viande, remuez, laissez mijoter durant 3 mn, puis déglacez avec le vin blanc. Parsemez de piment (selon vos goûts). Versez ensuite le jus de la viande. Salez. Laissez mijoter doucement pendant 45 mn. Si pendant la cuisson vous estimez qu'il n'y a pas assez de jus, rajoutez un peu d'eau. Vérifiez l'assaisonnement durant la cuisson et n'oubliez pas de remuez de temps en temps.

À la fin pour lier la sauce ,battre un jaune d'œuf avec la petite cuillère de vinaigre, versez dans la cocotte. Remuez.