

AXOA DE VEAU

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre de personnes : 4

Préparation 30 min / Cuisson 1h

Difficulté : Très Facile

INGRÉDIENTS

• 500 g de collier de veau • 2 oignons • 2 gousses d'ail • 2 poivrons rouges • 2 poivrons verts • 1 petit pot de concentré de tomate (70 g) • 35 cl d'eau • 200 g de lardons allumettes • 1 càc rase de piment d'Espelette • sel, huile d'olive

RÉALISATION

Laver les poivrons, les épépiner et les couper en petites lanières. Peler et émincer finement les oignons.

Faire revenir les oignons dans un peu d'huile d'olive pendant 1 minute puis ajouter les lardons, les poivrons, laisser cuire 10 minutes en remuant.

Pendant ce temps hacher le veau au couteau jusqu'à obtenir de tout petits morceaux.

Ajouter dans la sauteuse le concentré de tomate, l'ail pelé dégermé et haché, mélanger puis ajouter la viande. bien mélanger, laisser cuire 5 minutes. Saler un peu, ajouter le piment d'Espelette.

Verser 25 cl d'eau bouillante, laisser mijoter sur feu doux à couvert. Laisser cuire ainsi 1h en remuant de temps en temps. A mi-cuisson, verser 10 cl d'eau bouillante à nouveau.

Bien surveiller la cuisson, il doit toujours rester un peu de liquide dans le fond de la sauteuse.