



Axoa de veau

Par La Popotte sans chichis



Ingrédients

- 700g de veau haché
- 2 gros poivrons rouges
- 3 petits poivrons verts
- 2 tomates
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 1 petite briquette de coulis de tomates
- 20 cl de fond de veau
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Piment d'Espelette

Coupez vos poivrons en dés.

Emincez votre oignon.

Dans une cocotte en fonte, faites revenir le tout dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez la viande et faites la dorer avec les légumes.

Ajoutez les tomates coupées en morceaux, l'ail écrasé, le coulis de tomates, 2-3 pincées de piment d'Espelette, le fond de veau et pour finir vos morceaux de pommes de terre.

Salez, poivrez et laissez mijoter 40 à 50 min. À mi-cuisson, enlevez le couvercle.

Servez bien chaud.