



Axoa de veau

accompagné de sa garniture

INGREDIENTS

- 1.5kg de veau à mijoter
- 120g de poitrine de porc
- 2 poivrons rouges
- 6 piments doux landais
- 2 oignons
- 200g de céleri branche
- 5 carottes
- 100g de poireaux
- 50g de thym, laurier, romarin
- 4 gousses d'ail
- 10cl de vin blanc sec
- fond de veau maison
- piment d'Espelette en poudre
- huile d'olive
- 100g de beurre demi-sel
- maïzena
- cumin, poivre, sel
- 1kg de pommes de terre grenailles

PRÉPARATION

Détailler le veau et la poitrine de porc en petits dés en enlevant le surplus de gras, tout en assaisonnant de sel pour tirer le meilleur parti des viandes.

Ôter les pépins des piments doux et des poivrons et les couper en petits dés.

Préparer la garniture : aromatiques, céleri, poireau, carottes, thym, laurier en les détaillant grossièrement pour avoir de la mâche en fin de cuisson.

Hacher l'ail et l'oignon au couteau.

Faire chauffer 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une cocotte et faite revenir à feu vif le veau et le porc avec le piment d'Espelette et le cumin pour torréfier les épices et pour que la viande prenne une belle coloration.

Ajouter le beurre sans le faire brûler, les poivrons, les piments, l'ail et l'oignon, le thym et le romarin, la maïzena et la garniture aromatique pendant 5mn.

Goûter la préparation, déglacer avec le vin blanc une fois l'assaisonnement rectifié.

Bien mélanger et laisser réduire à découvert pendant 5mn environ puis ajouter le fond de veau. Couvrir et laisser mijoter pendant 1h30.

Pendant ce temps, faire cuire les pommes de terre coupées en cubes, les garder un peu fermes car elles vont finir de cuire dans l'axoa.

Après 1h30 de cuisson, goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et piment d'Espelette si besoin, épaissir un peu la sauce si nécessaire en ajoutant un peu de maïzena diluée dans l'eau chaude.

Ajouter les dés de pommes de terre et poursuivre la cuisson sur feu doux 30mn environ, jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien tendres.

RECETTE DU CHEF
WILSON BERTIN



les tables du gers



Restaurant - Eleveur
Betty Beef
Lieu dit Lapèze
32230 MASCARAS
Tél : 05 62 06 18 23