**AXOA D’ESPELETTE**

**Pour 4 personnes**

1 kg d’épaule de veau coupé en lanières

1 gros oignon émincé

1 gros poivron rouge (je n’en mets pas car mon mari ne le digère pas) coupé en dès

8 piment vert doux (ou rouge) coupés en dès

2 gousses d’ail écrasées

Laurier, persil, thym

Sel, poivre et piment d’Espelette

6 pommes de terre moyenne coupées en dès

Faites revenir l’oignon, le poivron, le piment doux, l’ail et les pommes de terre dans un peu d’huile d’olive pendant environ 10 minutes,

Ajoutez la viande, le sel et le piment d’Espelette (attention mieux vaut en mettre peu et en rajouter en cours de cuisson car en cuisant, il prend de la force), faites sauter 2/3 minutes à feu vif puis ajouter 2 verres d’eau avec un peu de fond de veau

Couvrez et laissez mijoter 45 minutes à feu doux

Découvrez et faites cuire à nouveau 15 minutes pour que je jus s’évapore un peu

Servez sans attendre

**LA TABLE DES PLAISIRS**