

# AXOA DE VEAU

**pour 6 personnes**

1 kg d'épaule de veau  
1 oignon  
1 poivron rouge  
2 poivrons verts  
2 tomates  
1 gousse d'ail  
huile  
sel  
thym, persil, laurier  
1 pincée de piment d'Espelette

**Faire dorer les dés de poivrons et les dés de tomates épépinées.**

**Réserver.**

**Dans la même marmite, ajouter les petits dés de veau ; bien les dorer, puis mettre l'oignon émincé, la gousse d'ail écrasée, sel, thym, piment.**

**Ajouter 2 verres d'eau (1 l) 20 min avant la fin de la cuisson de la viande.**

**Mettre les dés de légumes.**

**Rectifier l'assaisonnement.**

**Cuire 45 à 60 min.**