

# Axoa de sauté de veau



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 6 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
212400	Sauté de veau 50/90 g	1.2 Kilo
	Pommes de terre	1 Kilo
	Poivrons rouges	2 Pièce
	Piments doux landais	6 Pièce
	Oignons	2 Pièce
	Gousse d'ail	1 Pièce
	Bouquet garni	1 Pièce
	Piment d'Espelette	5 Gramme
	Fond de veau	3 Centilitre
	Vin blanc sec	15 Centilitre
	Eau	50 Centilitre
	Maïzena	15 Gramme
	Huile d'olive	3 Centilitre
	Sel fin	PM

## Etapes de préparation

- 1 Émincer l'oignon et l'ail puis ôter les pépins des piments et du poivron puis les couper en petits dés.
- 2 Faire revenir le tout dans une cocotte préchauffée avec de l'huile pendant 10 min.
- 3 Ajouter le sauté de veau mouillé avec le vin blanc, assaisonner avec le piment d'Espelette et le bouquet garni. Bien mélanger l'ensemble et laisser réduire à découvert pendant environ 20 min.



**PassionFroid**  
groupe pomona

## Axoa de sauté de veau

- 4 Ajouter le fond de veau préalablement réhydraté avec l'eau et la maïzena, cuire à couvert pendant environ 2 heures. À la fin de la cuisson, rectifier l'assaisonnement si nécessaire avec du sel et du piment d'Espelette.
- 5 En même temps que la cuisson de l'Axoa, éplucher les pommes de terre et les ajouter dans une casserole d'eau froide salée, puis couvrir. Porter à ébullition puis baisser le feu en maintenant l'ébullition au minimum et cuire pendant 20/25 min.
- 6 Mettre l'Axoa dans un plat, couper les pommes de terre en quartier puis les disposer autour du plat, parsemer de persil.

### Le conseil d'O'Guste

---

Vous pouvez accompagner ce plat de riz basmati pour un repas complet.