



Axoa de veau et moules à la basque

Axoa de veau (pour 4 personnes)

- 1 kg d'épaule de veau
- 1 gros oignon
- 4 pommes de terre
- Purée de piment d'Espelette
- 2 piments doux rouges
- 8 piments verts doux
- 1 gousse d'ail
- ½ l de bouillon de légume
- Huile d'olive
- Thym, laurier
- Sel et poivre du moulin

1/ Coupez la viande en morceaux. Emincez l'oignon et l'ail. Epépinez et coupez les piments en morceaux.

2/ Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle et faites-y revenir l'oignon, l'ail et les piments à feu doux, colorez légèrement.

3/ Ajoutez ensuite la viande, le thym, le laurier, la purée de piments d'Espelette. Salez et faites cuire le tout pendant environ 5 min. Mouillez avec le bouillon de légume.

4/ Couvrez et laissez mijoter pendant +/-50'.

5/ Faites cuire les tranches de pommes de terre à cru

6/ Lorsque le plat est cuit, servez en cocotte avec des pommes sautées.

Moules à la basque (pour 4 personnes)

- 4l de moules
- 8 petites tomates mondées
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 bouquet de persil plat
- 4 càs de concentré de tomate
- 4 tranches de pain blanc rassis
- 3dl de vin blanc sec
- Huile d'olive
- Piment d'Espelette
- Sel et poivre du moulin

1/ Concassez les tomates. Coupez le pain en petits morceaux. Concassez les herbes.

2/ Dans une grande casserole, faites revenir dans l'huile d'olive les tomates pelées et concassées, le pain réduit en chapelure, le persil et la ciboulette hachés.

3/ Salez et pimentez selon votre goût et laissez mijoter doucement 15mn.

4/ Ajoutez alors le vin blanc délayé avec concentré de tomate, et enfin les moules.

5/ Couvrez et faites cuire à feu très vif tout en faisant tourner les moules pour les mélanger au jus de cuisson.

6/ lorsque les moules sont toutes ouvertes, servez aussitôt avec desfrites !