

Sauté de veau aux poivrons et piment d'Espelette

Pour 4 personnes ♦ Préparation : 30 min ♦ Cuisson : 50 min

● 800 g de veau taille en petits morceaux ● 2 poivrons rouges ● 2 poivrons jaunes ● 1 4 cuil. a café de piment d'Espelette en poudre ● 1 oignon ● 2 gousses d'ail ● 1 bouquet de persil plat ● 1 feuille de laurier ● 2 cuil. a s. de graisse d'oie ● sel, poivre.

■ Passez les poivrons sous l'eau et lavez-les. Retirez les membranes et les graines. Taillez-les

en petits morceaux. Épluchez l'oignon : émincez-le finement.

■ Faites fondre la graisse d'oie dans une cocotte à feu vif puis mettez-y à dorer les morceaux de veau sur toutes leurs faces.

■ Retirez le veau de la cocotte, posez-le sur un plat de service et recouvrez-le avec du papier alu. Faites revenir les oignons

dans la cocotte, sans les laisser colorer, et remettez le veau avec le jus qui a coulé dans le plat.

■ Ajoutez les poivrons, le piment d'Espelette et le laurier. Salez, poivrez. Couvrez et laissez mijoter pendant 45 min à feu doux.

■ Pelez et hachez l'ail dégermé, ciselez grossièrement le persil plat puis mélangez. Mettez-les

dans la cocotte 5 min environ avant la fin de la cuisson.

■ Corrigez l'assaisonnement. Déposez le veau et les poivrons dans un plat chaud. Arrosez-les avec le jus de cuisson et servez.

CONSEIL

Le piment d'Espelette est très parfumé, mais il pique peu. Si vous utilisez un autre piment, réduisez la quantité.

