

# Axoa

CUISIMAGES

Réf :  
**3102**

Type :  
Veau

Préparation :  
30 min  
Repos:

Cuisson :  
15 + 45 min  
A 180°C

Coût :  


Difficulté :  


Origine :  




## Ingrédients pour 6 personnes

- 800 g de veau (pour sauté)
- 150 g de jambon de Bayonne
- 150 g de lardons
- 1 cube de bouillon de boeuf
- 2 oignons/2 échalotes/1 gousse d'ail
- 1 poivron vert/1 poivron rouge/2 tomates
- 2 oeufs /1 bouquet garni
- 1 verre de vin blanc
- 1 cuillère à soupe de farine
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin



Préchauffez le four à 180°C pendant 15 min.

Dans une poêle, versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et faites dorer les oignons finement coupés. Ajoutez les lardons, les échalotes et l'ail finement ciselés. Laissez 5 min sur feu moyen en remuant. Réservez 1/3 du mélange.



Ajoutez dans la poêle, sur feu moyen, le jambon de Bayonne coupé en lanières.

Mélangez à l'aide d'une spatule en bois pendant 3 min, puis versez le vin blanc.



Ajoutez la farine en pluie.

Mélangez jusqu'à épaississement.

Ajoutez le cube de bouillon de bœuf dilué dans 70 ml d'eau. Mélangez.



Versez le mélange dans un plat allant au four.

Posez dessus la viande de veau coupée en petits cubes, et le bouquet garni.

Enfournez à mi hauteur à 180°C pendant 30 min.



Pendant ce temps, lavez les poivrons, ôtez les pépins et coupez les en lanières.

Remettez les oignons mis de côté dans la poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, ajoutez le poivron vert et laissez cuire sur feu doux pendant 5 min.



Ajoutez le poivron rouge et laissez dorer 5 min. Lavez les tomates et coupez les en dés. Ajoutez les aux poivrons et laissez compoter pendant 20 min sur feu doux et à couvert (ajoutez un peu d'eau si nécessaire). Salez et poivrez puis transvasez les légumes sur la viande. Mélangez et enfournez à nouveau 15 min. Au moment de servir, ajoutez un jaune d'œuf et mélangez.



**Conseils**  
**Variante**  
**Vins**

Accompagnez ce plat de pommes de terre cuites à l'eau.

Cahors