



Accueil / Blog / Axoa, recette traditionnelle basque

1 février 2024 // [FACILE / FÊTE DES MÈRES / MAISON PETRICORENA / NON CLASSÉ / PIMENT D'ESPELETTE / TRADITIONNELLE BASQUE / VIANDE & VOLAILLE](#)

# Axoa, recette traditionnelle basque

 276.9K  340  0

L'Axoa est un plat traditionnel du Pays Basque. Ce plat emblématique est préparé à base de viande émincée, de piment doux du Pays Basque dit piment d'Anglet, d'oignons et d'ail. Le « x » de axoa se prononce « ch » en basque. La viande utilisée est généralement du veau « axoa d'Espelette » mais il existe des variantes avec du bœuf comme l'axoa de Saint Pée sur Nivelle. L'Axoa est non seulement un plat délicieux, mais il représente également une part importante du patrimoine culinaire basque. Sa simplicité, associée à des ingrédients de qualité, en fait un mets très apprécié. Hors saison à la place des piments doux du Pays Basque on pourra utiliser des poivrons en conserve de Navarre pimientos del piquillo.



## Axoa, recette traditionnelle basque

 **SERVINGS**  
4 personnes

 **TEMPS DE PRÉPARATION**  
15 min

 **TEMPS DE CUISSON**  
26 min

### Ingrédients

- ✓ 1 kg viande de veau (poitrine, épaule)
- ✓ 4 piments doux d'Anglet vert à défaut prendre du poivron
- ✓ 4 piments doux d'Anglet rouge à défaut prendre du poivron
- ✓ 1 oignon
- ✓ 3 gousses ail
- ✓ 3 c à soupe graisse de canard
- ✓ 1 bouquet garni
- ✓ sel
- ✓ piment d'espelette

### Instructions

- 1 Tailler la viande en dés
- 2 Epépiner et couper les piments en lamelles. Emincer l'oignon et hacher l'ail.
- 3 Dans un faitout faire chauffer la graisse de canard puis rajouter l'oignon et les piments.
- 4 Quand l'oignon commence à devenir translucide rajouter la viande.
- 5 Faire colorer la viande 5 minutes à feu vif
- 6 Rajouter l'ail et le bouquet garni, assaisonner de sel et mouiller avec un verre d'eau.
- 7 Couvrir et baisser le feu. Laisser cuire une vingtaine de minute.
- 8 Retirer le couvercle du faitout pour que le jus s'évapore et poursuivre la cuisson une dizaine de minutes jusqu'à ce que le jus soit réduit.
- 9 Avant de servir retirer le bouquet garni et saupoudrer d'un peu de piment d'Espelette.

### Notes

**Le conseil de Clara Petricorena :** Si vous n'avez pas le temps de cuisiner, vous pourrez trouver l'axoa tout prêt en conserve sur notre boutique en ligne [www.petricorena.com](http://www.petricorena.com)

## Retrouvez les produits de la maison Petricorena utilisés dans la recette :



ARTICLE PRÉCÉDENT  
**Crêpes gourmandes avec œuf poché, ventrèche grillée et fromage de brebis**

ARTICLE SUIVANT  
**Gratin de céleri au jambon Manex et au bleu des basques**

## Autres articles que vous pourriez apprécier



**Piperade aux œufs au piment d'Espelette**  
31 août 2013

**Riz luzienne**  
26 mai 2007

**Ttoro**  
25 mai 2007

 S'abonner ▼

Veuillez vous connecter pour commenter

0 COMMENTAIRES

