

# Loup rôti aux pommes de terre

Mode : **AIR FRYER**

Temp : **150°C**

Durée : **0h40**

"Loup rôti accompagné de pommes de terre fondantes et d'échalotes légèrement acidulées, cuit doucement à l'Air Fryer pour préserver la chair du poisson. Un plat simple et équilibré, relevé par le citron, idéal servi avec du riz et une salade maison."



## Ingrédients

1 Loup

Pommes de terre

1 échalote (selon le goût)

1 Citron

Sel

Poivre

## Préparation

**#1** Vider et nettoyer le poisson si ce n'est pas déjà fait. Rincer puis sécher avec du papier absorbant.

**#2** Cuire les pommes de terre à l'avance dans de l'eau salée. Vous pouvez conserver la peau selon votre préférence. Égoutter et réserver.

**#3** Émincer l'échalote. La faire revenir légèrement à la poêle selon votre goût. Option : cuisson dans un vinaigre à base d'échalote pour une note plus acidulée.

**#4** Couper les pommes de terre en tranches. Les disposer dans un plat adapté au Ninja Woodfire. Ajouter les échalotes, puis déposer le poisson. Assaisonner avec sel, poivre et jus de citron.

**#5** Préchauffer votre Ninja Woodfire mode Air Fryer à 150 °C. Placer le plat à l'intérieur et cuire environ 40 minutes en cuisson douce, selon la taille du poisson et la texture souhaitée.

**#6** Servir immédiatement, accompagné de riz et d'une salade maison.