

# Rôti de Veau Fondant

Mode : **AIR FRYER**

Temp : **140°C**

Durée : **1h00**

*"Rôti d'épaule de veau cuit lentement au Ninja Woodfire en mode Air Fryer, assaisonné au vinaigre d'échalote et échalotes fondantes, pour une viande particulièrement tendre et juteuse. La cuisson douce est suivie d'une finition plus chaude avec des pommes de terre précuites, dorées et croustillantes, afin d'obtenir un plat équilibré entre moelleux et gourmandise."*



## Ingrédients

**1** Roti d'épaule de veau

**600 g** Pommes de terre

**4** échalotes

**3 c.à.s** Vinaigre d'échalote

**2 c.à.s** Huile

Sel

Poivre

## Préparation

- #1** Sortez votre rôti du réfrigérateur un peu à l'avance. Placez-le dans un plat. Arrosez-le généreusement de vinaigre d'échalote sur toutes les faces. Épluchez et coupez les échalotes fraîches en morceaux et disposez-les sur et autour du rôti pour bien l'imprégner des saveurs.
- #2** Pendant que la viande s'imprègne, préparez vos pommes de terre. Épluchez-les et coupez-les en morceaux de taille moyenne. Faites-les précuire selon votre méthode préférée (à la vapeur, à l'eau bouillante ou au micro-ondes) jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais encore fermes (elles finiront de cuire avec le rôti).
- #3** Préchauffez votre Ninja en mode Air Fryer à 140°C. Réglez la minuterie sur le temps maximum (vous l'arrêterez manuellement si besoin). Placez le rôti de veau sur la plaque. Laissez cuire doucement en pensant à retourner la viande de temps en temps pour une cuisson homogène.
- #4** Au bout d'environ 20 minutes de cuisson, ouvrez le ninja. Ajoutez vos pommes de terre précuites autour du rôti. Salez et poivrez l'ensemble. Continuez la cuisson à 140°C. Pensez à arroser régulièrement le rôti et les pommes de terre avec le jus de cuisson qui se forme au fond de la cuve pour éviter que la viande ne sèche.
- #5** Une fois le rôti cuit à votre convenance (rosé ou à point), sortez-le délicatement du ninja. Emballez-le immédiatement dans une feuille de papier aluminium et laissez-le reposer 10 minutes. Cette étape est cruciale pour que la viande se détende et reste moelleuse.
- #6** Découpez en tranches, servez avec les pommes de terre et nappez le tout avec le jus de cuisson restant. Bon appétit !