

Poisson alla puttanesca

Pour
4 PERS.

Préparation
10 MIN

Cuisson
21 MIN

4 dos de cabillaud
400 g de tomates concassées
4 filets d'anchois
6 gousses d'ail
1 échalote
10 brins de persil
10 feuilles de basilic
1 cuillerée à soupe de thym
1 cuillerée à café d'origan
3 cuillerées à café de câpres
10 olives vertes
70 ml de vin blanc
2 cuillerées à soupe de paprika
4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre

1. Dans un bol, mélanger l'huile d'olive, le paprika, 1 cuillerée à café de sel et de poivre. Badigeonner les dos de cabillaud. Les placer dans la cuve du airfryer. Cuire à 180 °C pendant 4 minutes. Réserver.
2. Peler et émincer l'ail et l'échalote. Les verser dans la cuve avec les câpres. Mélanger et cuire à 180 °C pendant 2 minutes.
3. Ajouter le vin, mélanger et cuire à 180 °C pendant 2 minutes.
4. Ajouter l'origan, le thym, les tomates, les anchois hachés et les olives. Mélanger et cuire à 180 °C pendant 10 minutes.
5. Ajouter le poisson et cuire à 180 °C pendant 3 minutes.
6. Servir avec du riz, le persil et le basilic ciselés.

