

 **SILVERCREST®**

Friteuse à air chaud **9 EN 1**

**Les 20 meilleures
recettes**



TABLE DES MATIÈRES

PLATS À BASE DE VIANDE

Magret de canard avec sauce aigre-douce à la mangue et à la prune	5
Bœuf séché	6
Gyros	6
Pilons de poulet	7

PLATS VÉGÉTARIENS

Croissants croustillants	7
Bâtonnets de courgette	8
Pommes de terre en chemise farcies aux champignons et aux épinards	9
Brochettes de légumes	10
Pain focaccia	11

PLATS À BASE DE POISSON

Saumon en croûte de sésame	12
Nuggets de cabillaud	13

AMUSE-BOUCHE

Lard façon BBQ	14
Chips de pommes de terre	14
Mélange de frites de patate douce et de potiron coupées en quartiers	15
Croustilles de pain aux aromates	16
Croquettes au paprika	17
Roulés de dattes au lard	17

GOURMANDISES SUCRÉES

Brownies	18
Crumble aux pommes avec crème glacée à la vanille	19
Bâtonnets à l'ananas et à la noix de coco	19

Introduction

Avant d'utiliser la friteuse à air chaud 9 en 1, lisez le mode d'emploi fourni avec l'appareil et prêtez une attention particulière aux consignes de sécurité. Les conseils et instructions inclus dans cette introduction vous aident à utiliser l'appareil, mais ne remplacent en aucun cas la lecture attentive du manuel d'utilisation.

Zones d'utilisation

Cette friteuse à air chaud 9 en 1 vous permet d'avoir une alimentation variée et saine. Les aliments deviennent croustillants dans un flux d'air chaud sans utiliser d'huile ni de matière grasse, mais restent juteux, sans qu'aucune de leurs saveurs naturelles ne soit dissimulée par l'huile ou la matière grasse.

Non seulement elle remplace une friteuse à huile traditionnelle, mais des fonctions et accessoires supplémentaires peuvent être combinés à plusieurs modes pré-définis afin de préparer toutes sortes d'aliments :

- Dégivrage
- Séchage
- Faire des gratins
- Faire griller
- Faire cuire
- Réchauffage
- Faire griller des aliments
- Rôtissage
- Friture
- Faire mijoter

Utilisation des plaques perforées

Vous pouvez préparer des aliments dans un flux d'air chaud sur les plaques perforées fournies. Le fait de retourner les aliments pendant la cuisson permet d'améliorer les résultats. Si vous utilisez plusieurs plaques perforées simultanément, vous obtiendrez un résultat de cuisson plus homogène en alternant la position des plaques en cours de cuisson.



Cela facilite grandement le nettoyage de l'appareil ultérieurement si vous utilisez la plaque de cuisson comme plateau collecteur de graisse et si vous le placez dans la partie inférieure de l'appareil pendant la cuisson.

Utilisation des contenants et des moules

Lorsque vous utilisez des moules supplémentaires, vérifiez qu'ils peuvent aller au four et qu'ils passent sur les plaques perforées et dans les fentes d'insertion des plaques. Tous les accessoires utilisés deviennent très chauds. Utilisez toujours des gants de cuisine pour les retirer.

La fonction rotative

Si vous utilisez le panier rotatif ou le kit pour brochettes, vous pouvez activer la fonction rotative. Cela rend les aliments croustillants de manière homogène de toutes parts sans que vous n'ayez besoin d'intervenir.

Les modes automatiques

La friteuse à air chaud dispose de 10 programmes prédéfinis pour différents aliments ; vous pouvez lancer ces programmes en appuyant simplement sur un bouton. Dans ces modes, la température et les durées de cuisson sont pré-réglées. Lorsque vous utilisez les programmes automatiques, vous pouvez également régler la température et le temps de cuisson selon vos préférences et activer ou de désactiver la fonction rotative.

INTRODUCTION

Tableau des temps de cuisson

Le tableau ci-dessous fournit une indication sur la manière de traiter les différents aliments. Ajustez les temps de cuisson indiqués selon la composition des aliments et vos préférences personnelles.



Corrigez en conséquence les valeurs prééglées pour le temps de cuisson et la température des programmes utilisés.

Ingrédient	Quantité optimale (approx.)	quantité max.	Durée optimale (Minutes)	durée max.	Degrés °C	Remarque
Rôtissage	max. 1,5 kg		50		200 °C	Tournebrotche
Poulet entier	1-1,5 kg	1,5 kg	40 - 60		180 °C	Tournebrotche
Pilons de poulet	600 g	600 g	30 - 40		180 °C	Plaqué perforée
Nuggets de poulet (surgelés)	200 g	600 g	10 - 15	18-22	200 °C	Plaqué perforée
Bâtonnets de poisson (surgelés)	200 g	840 g	7 - 10	16-20	200 °C	Plaqué perforée
Bâtonnets de mozzarella (surgelés)	200 g	700 g	4 - 6	5-7	180 °C	Plaqué perforée
Frites, fines (surgelées)	350 g	750 g	15 - 17	18-22	200 °C	Panier rotatif ou plaqué perforée
Frites, épaisses (surgelées)	350 g	750 g	15 - 20	18-22	200 °C	Panier rotatif ou plaqué perforée
Frites, faites maison	400 g	750 g	18 - 22	20-25	200 °C	Panier rotatif ou plaqué perforée, ajouter ½ cs d'huile
Muffins	9 pièces	18 pièces	13 - 15	16-20	150 °C	Placer les moules de cuisson sur la plaqué perforée
Cupcakes	9 pièces	18 pièces	15 - 18	15-18	160 °C	Placer les moules de cuisson sur la plaqué perforée
Pommes de terre en chemise (pré-cuites)	6 pièces	12 pièces	40	60	180 °C	Plaqué perforée, envelopper dans du papier aluminium, si nécessaire
Séchage de rondelles de pommes	500 g		150 - 180		80 °C	Plaques perforées, modifier la hauteur toutes les 30 min.
cuire une pizza	250 g	500 g	10-15	15-20	180 °C	Plaqué perforée
Poisson	500 g	1000 g	18-20	20-25	180 °C	Plaqué perforée
Crevettes	200 g	400 g	10-15	15-18	180 °C	Plaqué perforée
Steak	200 g	400 g	10-15	12-17	180 °C	Plaqué perforée
Bacon	100 g	200 g	8	8-10	190 °C	Plaqué perforée
Légumes	400 g	600 g	20	25	180 °C	Plaqué perforée

Index des abréviations

cm = centimètre

g = gramme

l = litre

P = protéine

kcal = kilo-calories

ml = millilitres

cs = cuillère à soupe

kg = kilogrammes

MG = matière grasse

CH = carbohydrate

cc = cuillère à café

PT = produit transformé

kJ = kilojoule

Veuillez noter que les quantités d'ingrédients indiquées correspondent au poids brut de l'aliment, c'est-à-dire au poids avant transformation.



Magret de canard avec sauce fruitée et épicée à la mangue et à la prune

Temps de préparation :

Temps de préparation :
environ 10 minutes.

Temps de cuisson :
environ 20 minutes.

Ingrédients :

2 magrets de canard,
350 g chacun
3 cs de prunes en conserve
2 cs de chutney de mangue
1 cs de sauce teriyaki

1 cc de sauce soja
Sel
Poivre

Méthode :

Lavez et séchez le magret de canard puis tracez des losanges au couteau sur la peau. Mélangez tous les autres ingrédients dans un plat à gratin puis badigeonnez la peau des magrets avec la sauce. Glissez la plaque dans la section inférieure de la friteuse à air chaud et placez les magrets de canard sur une deuxième plaque perforée dans la section supérieure. Faites cuire le tout à 200 °C pendant 20 à 25 minutes. Au bout de 5 et 10 minutes, badigeonnez à nouveau le magret de canard avec le bouillon. Vers la fin du temps de cuisson, surveillez les magrets de canard pour vérifier que la peau ne brûle pas. Une fois qu'ils sont dorés comme vous les aimez, sortez-les et découpez-les soigneusement en fines tranches (attention, ils seront très chauds). Remuez bien la sauce dans le plateau, car la graisse et le jus de viande s'écoulent dans la sauce pendant la cuisson et ajoutent une saveur supplémentaire. Découpez le magret de canard en tranches et versez la sauce dessus.

Conseil : *Servez avec des pommes de terre ou des boulettes et du chou rouge. Si vous préférez ajouter une touche plus asiatique, vous pouvez également servir le canard avec un sauté de légumes.*

PLATS À BASE DE VIANDE



Bœuf séché

Temps de préparation :

Temps de préparation : environ 10 minutes
plus 8 h pour la marinade

Temps de cuisson : environ 7 heures

Ingrédients :

500 g de rôti de bœuf
60 ml de sauce soja
2 cc de sauce Worcestershire (sauce anglaise)
2 cc de cassonade
1 cc d'ail en poudre
1 cc de poivre
1 cc de paprika
2 cc de sel

Méthode :

Découpez le bœuf en petits morceaux d'environ 0,5 cm. Mélangez tous les ingrédients, à l'exception de la viande, dans un récipient pour préparer une marinade. Faites mariner les morceaux de viande avec la sauce dans un sac en plastique au réfrigérateur pendant au moins 8 heures, en les écrasant bien à la moitié du temps. Lorsque la viande a mariné, répartissez-la sur les plaques perforées et laissez sécher pendant 7 heures à 65 °C. Lorsque la viande est prête, retirez-la des plaques et dégustez.



Gyros

Temps de préparation :

Temps de préparation : environ 15 minutes.

Temps de cuisson : environ 20 à 25 minutes.

Ingrédients :

900 g d'échine de porc
1 cs d'origan
1 cs de thym
3 cs d'huile d'olive
Sel
Poivre

Méthode :

Découpez l'échine de porc en gros morceaux de 2x2 cm que vous ferez mariner dans les herbes aromatiques et l'huile d'olive. Pour un meilleur résultat, laissez mariner toute une nuit. Placez ensuite la viande sur les piques à brochettes que vous placerez sur le tourne-broche. Insérez les piques à brochettes dans les supports et laissez cuire à 180 °C pendant 20 minutes. N'oubliez pas d'activer la fonction rotative.



Pilons de poulet

Temps de préparation :

Temps de préparation : environ 20 minutes
plus 12 h pour la marinade

Temps de cuisson : environ 35 minutes.

Ingrédients :

6 pilons de poulet
2 cs de sauce BBQ
1/2 cc de piment en poudre
½ cc de curry en poudre
½ cc de paprika
2 cs de sauce soja
1 gousse d'ail
1 cs de miel

Méthode :

Lavez et séchez les pilons de poulet. Mélangez les ingrédients restants dans un sac à congélation. Ajoutez les pilons de poulet et laissez mariner pendant 12 heures. Après 12 heures, laissez cuire sur les plaques perforées à 180 °C pendant environ 35 minutes.

Croissants croustillants

Temps de préparation :

Temps de préparation : environ 15 minutes.
plus environ 3 heures de repos

Temps de cuisson : environ 25 minutes.

Ingrédients :

50 g de farine	1 petit oignon
½ cc de levure chimique	1 cs d'huile
1 pincée de sel	60 g de ricotta
30 g de beurre froid	1 blanc d'œuf
40 g de fromage blanc	Poivre, noix de muscade
50 g d'épinards frais	

Méthode :

Préparez une pâte avec la farine, la levure, le sel, le beurre et le fromage blanc, enveloppez-la dans un linge humide et laissez-la reposer pendant 1 heure. Étalez la pâte en un rectangle et repliez les coins, puis étalez-la à nouveau. Répétez l'opération deux fois et laissez reposer pendant 2 heures. Lavez les épinards et découpez-les en lanières. Découpez l'oignon en petits dés, faites-le revenir avec les épinards et assaisonnez selon votre goût. Égouttez bien et mélangez avec la ricotta. Étalez la pâte sur une épaisseur de 2 mm et découpez-la en 6 triangles. Badigeonnez les bords avec le blanc d'œuf et remplissez. Roulez la pâte pour former les croissants et faites-les cuire à 200 °C pendant 13 minutes.



Bâtonnets de courgette

Temps de préparation :

Temps de préparation :
environ 100 minutes

Temps de cuisson :
environ 20 minutes

Ingrédients :

1 courgette de taille moyenne	2 œufs
2 cc de sel	1 cc d'ail en poudre
150 g de farine	2 cuillères à café d'oignons en poudre
200g de chapelure	1 pincée de poivre
60 g de parmesan râpé	

Méthode :

Découpez la courgette en lamelles d'1 cm de large et 8 cm de long. Placez la farine et les œufs battus dans un récipient et le mélange de parmesan, d'épices et de chapelure dans un autre récipient puis placez les récipients l'un à côté de l'autre. Placez les lamelles dans le récipient contenant la farine, puis dans celui contenant les œufs et enfin dans le mélange de chapelure et de parmesan pour les recouvrir de manière uniforme. Placez les bâtonnets de courgette panés sur une plaque perforée. Laissez cuire pendant 20 minutes à 180 °C. Retournez les bâtonnets au bout de 10 minutes.

Conseil : Servez les bâtonnets de courgette avec du tzatziki.



Pommes de terre en chemise farcies aux champignons et aux épinards

Temps de préparation :

Temps de préparation :
environ 20 minutes.

Temps de cuisson :
environ 55 minutes.

Ingédients :

6 pommes de terre farineuses	1 cs de beurre
de taille moyenne, 150 g	½ pot de crème fraîche
chaque	100 g de fromage
200 g d'épinards frais	Poivre
100 g de champignons frais	Sel
1 oignon	Noix de muscade
1 gousse d'ail	

Méthode :

Pré-cuisez les pommes de terre lavées pendant 15 minutes dans de l'eau salée. Enveloppez les pommes de terre pré-cuites dans du papier aluminium et laissez cuire à 180 °C pendant 40 minutes. Pendant que les pommes de terre cuisent, lavez les épinards et les champignons. Épluchez l'oignon et l'ail et hachez-les finement. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir l'ail et l'oignon jusqu'à ce que ce dernier devienne transparent. Ajoutez ensuite les champignons et, pour finir, les épinards. Faites dorer jusqu'à ce que les épinards flétrissent. Ajoutez la crème fraîche et laissez réduire jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Ajoutez ensuite le fromage pour terminer la sauce. Assaisonnez avec le sel, le poivre et la noix de muscade. Une fois les pommes de terre prêtes, sortez-les de la friteuse à air chaud (attention, elles seront très chaudes). Découpez une forme de croix dans l'une des pommes de terre et ouvrez-la un petit peu sur une assiette creuse. Ajoutez ensuite la farce, servez et dégustez. Si vous le souhaitez, vous pouvez saupoudrer un peu de parmesan sur le dessus.

Conseil : *C'est également délicieux avec du poulet ou du poisson. Pour une saveur en core plus prononcée, ajoutez du fromage de chèvre à la place.*



Brochettes de légumes

Temps de préparation :

Temps de préparation :
environ 30 minutes

Temps de cuisson :
environ 20 minutes.

Ingrédients :

2 petites courgettes
2 poivrons
2 gros oignons
1 petite aubergine
1 cc d'origan séché
1 cc de romarin séché

1 cc de thym séché
1 cc d'ail en poudre
1 cc de sel
1 cc de poivre noir
50 ml d'huile d'olive

Méthode :

Mélangez toutes les herbes aromatiques et assaisonnez avec l'huile d'olive. Lavez les légumes et découpez-les en morceaux de taille régulière de 2x2 cm. Faites mariner les légumes dans un récipient, avec les herbes aromatiques et l'huile. Alternez ensuite les légumes sur les piques à brochettes que vous placerez sur le tournebroche. Laissez cuire les brochettes à 200 °C pendant 20 minutes. N'oubliez pas d'activer le mode rotatif.



Pain focaccia

Temps de préparation :

Temps de préparation :
environ 110 minutes

Temps de cuisson :
environ 10 minutes.

Ingrédients :

150 g de farine de blé
½ sachet de levure
déshydratée
½ cc de sucre
1 pincée de sel

90 ml d'eau tiède
Environ 12 g d'huile d'olive
1 cc de romarin
½ cc de gros sel marin

Méthode :

Tamisez la farine de blé avec une pincée de sel dans le récipient de mélange, puis ajoutez l'eau tiède, la levure sèche et le sucre et travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse. Si la pâte est encore trop collante, ajoutez un peu de farine. Couvrez et laissez reposer dans un endroit chaud pendant au moins 1 heure. Pétrissez ensuite à nouveau la pâte levée et placez-la sur la plaque perforée profonde recouverte de papier sulfurisé, en badigeonnant au préalable le papier sulfurisé d'un peu d'huile d'olive, si nécessaire. Utilisez maintenant le manche d'une cuillère ou votre doigt pour imprimer plein de petits traits dans la pâte. Arrosez uniformément la pâte d'huile d'olive, saupoudrez avec le gros sel marin et le romarin et laissez à nouveau la pâte lever pendant 40 minutes. Après la deuxième période de levée, laissez cuire pendant 10 minutes à 200 °C. Laissez refroidir et découpez en fines tranches.

Conseil : C'est également délicieux avec des tomates séchées au soleil ajoutées à la pâte.



Saumon en croûte de sésame

Temps de préparation :

Temps de préparation :
environ 15 minutes.

Temps de cuisson :
environ 15 minutes.

Ingrédients :

400 g de saumon avec sa peau	sésame, léger
Le jus d'un ½ citron	Sel
6 cs d'huile d'olive	Poivre noir

Méthode :

Lavez le saumon et séchez-le en le tapotant. Mélangez l'huile d'olive et le jus de citron dans une assiette creuse. Découpez le saumon en quatre lanières, placez-les avec la peau face vers le bas dans le mélange et badigeonnez le mélange sur le dessus. Saupoudrez de poivre et laissez mariner pendant au moins 10 minutes. Saupoudrez ensuite de sésame de chaque côté du saumon, sauf sur la peau, et placez-le ensuite sur une plaque perforée. Laissez un peu d'espace entre les tranches de saumon. Laissez cuire pendant 15 à 18 minutes à 180 °C. Si vous préférez que le saumon soit un peu plus croustillant, sortez-le au bout de 15 minutes environ.



Nuggets de cabillaud

Temps de préparation :

Temps de préparation :
environ 15 minutes.

Temps de cuisson :
environ 10 à 15 minutes.

Ingrédients :

300 g de filet de cabillaud	3 cs de sauce soja
2 œufs	Sel
100 g de farine	Poivre
150g de chapelure	
50 g de parmesan râpé	

Méthode :

Lavez et séchez le cabillaud en le tapotant et découpez-le en morceaux d'environ 5x5 cm. Faites mariner les morceaux dans un récipient avec la sauce soja pendant 5 minutes. Mélangez la chapelure avec le parmesan, le sel et le poivre dans un récipient. Placez la farine dans un autre récipient et battez les œufs dans un troisième. Une fois marinés, placez les morceaux de poisson dans le récipient contenant la farine et recouvrez-les entièrement de farine. Faites-les ensuite tremper dans l'œuf de sorte qu'ils soient entièrement recouverts d'œuf. Enfin, ajoutez les morceaux de poisson dans le mélange avec la chapelure et recouvrez-les entièrement. Placez les morceaux de poisson sur une plaque perforée et laissez cuire pendant 10 minutes à 200 °C jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retournez les nuggets de poisson une fois ou deux pendant la cuisson. Permutez les plaques à la moitié du temps de cuisson. Sortez-les et servez.

Conseil : *Servez de préférence avec une savoureuse rémoulade ou une sauce au miel et à la moutarde, il se déguste comme un accompagnement fruité.*

Lard façon BBQ

Temps de préparation :

Temps de préparation : environ 5 minutes.

Temps de cuisson : environ 10 minutes.

Ingrédients :

6 tranches de lard

1 cs de cassonade

½ cc de piment en poudre

½ cc de piment de Cayenne

Méthode :

Mélangez le sucre, le piment de Cayenne et le piment en poudre dans un récipient. Faites ensuite mariner les tranches de bacon et placez-les sur une ou deux plaques perforées dans la friteuse. Laissez cuire dans la friteuse à air chaud à 160 °C pendant 10 minutes.

Chips de pommes de terre

Temps de préparation :

Temps de préparation : environ 30 minutes.

Temps de cuisson : environ 15 à 20 minutes.

Ingrédients :

2 pommes de terre à chair ferme,
de taille moyenne

Poivre noir, moulu

Sel

Ail en poudre

Paprika doux

3 cs d'huile de tournesol

Méthode :

Lavez les pommes de terre et découpez-les en tranches très fines. Vous pouvez également utiliser une mandoline pour trancher les pommes de terre. Faites tremper les tranches de pommes de terre pendant au moins 20 minutes dans de l'eau froide. Laissez sécher et faites mariner dans l'huile et les épices. Répartissez les tranches marinées sur les plaques perforées et laissez cuire pendant 15 à 20 minutes à 200 °C jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Permutez les plaques perforées à la moitié du temps de cuisson et retournez les chips, si besoin. Lorsque les chips sont dorées comme vous les aimez, laissez-les refroidir avant de servir.

Conseil : Pour des chips « normales », utilisez simplement 2 cs d'huile de tournesol et un peu de sel.



Frites de patate douce et de potiron

Temps de préparation :

Temps de préparation :
environ 20 minutes.

Temps de cuisson :
environ 35 minutes.

Ingédients :

2 pommes de terre à chair
ferme, de taille moyenne
1 petite patate douce
200 g de potiron

2 cs d'huile d'olive

1 pincée de sel marin

1 cc de thym séché

1 cc de romarin séché

Méthode :

Lavez les légumes. Découpez les pommes de terre en quartiers d'environ 1 cm d'épaisseur, puis les patates douces et le potiron en quartiers d'environ 1,5 cm d'épaisseur. Laissez mariner les bâtonnets de légumes avec de l'huile et des épices dans un grand récipient et placez-les dans le panier rotatif (ne le remplissez pas au-delà de la ligne Max). Placez le panier rotatif dans la friteuse à air chaud et laissez frire à 180 °C pendant environ 35 minutes avec le mode rotatif activé.

Croustilles de pain aux aromates

Temps de préparation :

Temps de préparation : environ 15 minutes

Temps de cuisson : environ 10 minutes

Ingédients :

½ baguette

1 gousse d'ail

40 ml d'huile environ

1 cc de curcuma

1 cc de feuilles de romarin hachées

Sel

Poivre

Méthode :

Découpez la baguette en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur. Écrasez l'ail et mélangez-le aux épices et à l'huile. Badigeonnez les tranches de pain avec l'huile et placez-les dans le panier rotatif. Faites frire à 170 °C pendant environ 10 minutes.

Croquettes au paprika

Temps de préparation :

Temps de préparation : environ 30 minutes.

Temps de cuisson : environ 15 minutes.

Ingrédients :

150 g de fromage à la crème

150 g de cheddar râpé

8 mini poivrons

8 tranches de lard

Sel

Poivre

Méthode :

Mélangez le fromage à la crème et le cheddar dans un récipient et assaisonnez avec du sel et du poivre. Découpez les poivrons en deux et retirez les graines. Remplissez les moitiés de poivrons avec le mélange de fromage à la crème et de cheddar, en utilisant une cuillère à café. Découpez ensuite les tranches de bacon en deux et placez une moitié sur chacun des poivrons farcis. Répartissez les poivrons farcis sur une ou deux plaques perforées et laissez cuire à 180 °C pendant 15 minutes. Permutez les plaques perforées à la moitié du temps de cuisson. Laissez refroidir un peu avant de servir.

Roulés de dattes au lard

Temps de préparation :

Temps de préparation : environ 15 minutes.

Temps de cuisson : environ 15 minutes.

Ingrédients :

24 dattes

150 g de fromage de chèvre (sous forme de bûche)

Le jus d'un ½ citron

12 tranches de lard

Méthode :

Retirez les noyaux des dattes en les découpant légèrement (ne les découpez pas sur toute la longueur). Découpez le fromage de chèvre en 24 portions, de préférence en petites lanières. Arrosez les dattes avec le jus d'un petit citron, puis fourrez le fromage de chèvre dans les dattes. Enroulez ensuite une demi-tranche de lard autour de chacune des dattes et placez-les sur une plaque perforée. Laissez cuire pendant 15 minutes à 180 °C.



Brownies

Temps de préparation :

Temps de préparation :
environ 25 minutes.

Temps de cuisson :
environ 35 minutes.

Ingrédients :

100 g de chocolat noir
125 g de beurre
3 œufs
100 g de sucre
½ sachet de sucre vanillé

100 g de farine
1 pincée de sel
Beurre pour la plaque de
cuisson
50 g de pépites de chocolat
(facultatif)

Méthode :

Recouvrez la plaque perforée profonde de papier sulfurisé. Faites fondre le chocolat dans un récipient au-dessus d'une casserole d'eau chaude, en mélangeant en continu. Lorsque tout a fondu, retirez la casserole du bain-marie. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé et une pincée de sel. Remuez bien jusqu'à ce que le sucre se dissolve presque entièrement. Ajoutez ensuite le premier œuf dans le mélange, remuez bien puis ajoutez le deuxième œuf. Lorsque tous les œufs sont bien mélangés, vous pouvez ajouter la farine. Remuez bien à nouveau. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter quelques copeaux de chocolat pour un goût encore plus chocolaté. Versez la pâte finie dans la plaque perforée profonde tapissée de papier sulfurisé et étalez-la uniformément. Placez la plaque perforée au centre de l'espace de cuisson et laissez cuire à 160 °C pendant au moins 30 minutes. Une fois le temps de cuisson écoulé, retirez la plaque, laissez refroidir, puis découpez le gâteau en morceaux et servez les brownies.

Conseil : C'est également délicieux avec un nappage au chocolat et aux biscuits salés.



Crumble aux pommes avec crème glacée à la vanille

Temps de préparation :

Temps de préparation : environ 20 minutes.

Temps de cuisson : environ 30 minutes.

Ingrédients :

1 kg de pommes

200 g de beurre

200 g de sucre

350 g de farine

4 pincées de cannelle

1 pincée de sel

Le jus d'un citron

Servez avec de la crème glacée à la vanille au moment de servir

Méthode :

Lavez les pommes et découpez-les en petits morceaux. Pressez le citron et versez le jus sur les pommes dans un grand récipient. Placez-les ensuite dans un plat allant au four adapté à l'espace de cuisson et répartissez-les de manière uniforme. Préparez une pâte à crumble avec les ingrédients restants et saupoudrez sur les pommes. Placez le plat allant au four sur une plaque perforée au centre de l'espace de cuisson et laissez cuire à 200 °C pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que le crumble soit doré. Une fois le crumble prêt, laissez-le refroidir brièvement. Servez le crumble encore légèrement chaud avec de la glace à la vanille et dégustez.



Bâtonnets à l'ananas et à la noix de coco

Temps de préparation :

Temps de préparation : environ 10 minutes.

Temps de cuisson : environ 12 minutes.

Ingrédients :

1 ananas

2 cs de miel

2 cs de jus de citron

100 g de noix de coco déshydratée

Méthode :

Découpez l'ananas en deux et retirez le trognon et la peau, ainsi que les graines. Découpez quatre tranches dans la longueur dans chaque moitié. Mélangez le jus de citron avec le miel dans un récipient et faites-y mariner les lamelles d'ananas.

Placez la noix de coco râpée dans un récipient et placez-y les lanières d'ananas afin de les enrober entièrement de noix de coco. Placez ensuite les lanières sur deux plaques perforées. Laissez cuire l'ananas à 180 °C pendant 12 minutes. Permutez les plaques perforées à la moitié du temps de cuisson. Une fois le temps de cuisson écoulé, laissez les lanières refroidir brièvement et servez.



Des recettes variées pour votre friteuse à air chaud 9 en 1

Nous pouvons vous montrer à quel point la friteuse à air chaud est polyvalente. Vous pouvez tout faire dans votre friteuse à air chaud : du pain, des plats végétariens et des desserts. La friteuse à air chaud permet également de gagner du temps et d'économiser de l'énergie, par rapport à un four conventionnel : elle atteint rapidement la bonne température, sans pré-chauffage trop long.

Cette friteuse à air chaud vous permet de cuisiner divers plats sains. Les aliments peuvent être cuits dans un flux d'air chaud plutôt que dans de l'huile ou de la graisse, jusqu'à ce qu'ils soient croustillants mais encore juteux, et leur saveur naturelle n'est pas masquée par l'huile ou la graisse. Dans votre friteuse à air chaud, vous pouvez cuire des chips de pommes de terre, du lard façon BBQ ou des roulés de dattes au lard aussi rapidement et facilement que de délicieux gyros, divers plats à base de poisson et bien d'autres. Cette friteuse à air chaud peut non seulement frire, mais aussi remplacer de nombreuses fonctions de gril, de four et de micro-ondes grâce aux accessoires supplémentaires.

Les 20 délicieuses recettes fournies dans ce livret de recettes montrent à quel point votre friteuse à air chaud est facile à utiliser. Les amuse-bouche auront un énorme succès lors des réceptions et sont une savoureuse alternative au sachet de chips devant la télévision.



Publié par :

Targa GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
Germany

Photos : Targa GmbH

Tous droits réservés Toute reproduction, même partielle, ou distribution via un film, la radio ou la télévision ou la lecture photo-mécanique sur des systèmes audio ou de traitement des données de toute sorte, requiert le consentement écrit des éditeurs.

FR