

COSORI

FRITEUSE À AIR

CP137-AF & CP158-AF

Recettes



 *Nous vous remercions
de votre achat !* 

(Nous espérons que vous aimerez votre nouvelle friteuse à air autant que nous.)



rejoignez

la Communauté des Cuisiniers Cosori sur
Facebook facebook.com/CosoriFrance



profitez

des recettes publiées toutes les semaines
Penny Plates | *Quick Cuisines* | *Easy One-Pot*



explorez

notre galerie de recettes
www.cosori.com/recipes



CONTACTEZ NOS CHEFS

Nos chefs sont prêts à vous aider et à répondre à toutes vos questions !

Email: recipes@cosori.com

De notre part à tous chez Cosori,

Bonne cuisine !

Table des matières

JOUER AVEC LES PROGRAMMES

PETIT DÉJEUNER

Scones fraises à la crème	8
Scones aux myrtilles et au gingembre	9
Œufs en ramequin au four	10
Bâtonnets de pain perdu	11
Sandwich de muffin pour le petit déjeuner	12
Muffins streusel au café	13
Pain perdu fourré	14
Bacon barbecue	15
Pizza petit déjeuner	16

ENTRÉES

Faux-filet Santa Maria	18
Steak newyorkais au chimichurri	19
Sandwich au steak	20
Bavette à la moutarde balsamique	21
Boulette de viande italiennes	22
Boulettes d'agneau méditerranéennes	23
Boulettes de viande Japonaises	24
Poulet à l'ail rôtie et aux herbes	25
Poulet barbecue	26
Cuisses de poulet à l'ail et au citron	27
Cuisses de poulet à la moutarde rôtie	28
Pilons de poulet tikka	29
Poulet au miel et citron	30
Poulet collant aux cinq épices	31
Poulet « frit »	32
Poulet au parmesan	33
Côtelettes de porc style Caroline du Nord	34
Porc Katsu	35
Roulade de porc au Prosciutto	36
Poisson-chat cajun grillé	37
Fondant au thon chipotle	38
Tacos de poisson en croute de farine de maïs	39
Saumon Teriyaki	40

Saumon beurre au citron	41
Crevettes style cajun	42
Croquettes de crabe	43
Tofu croustillant	44
Schnitzel d'aubergine	45
Fromage grillé	46
Tendres filets de poulet au cajun	47
Stromboli	48
Croquettes de poisson « frites » croustillantes	49
Mini pizzas fiesta	50
Mini pizzas pepperoni	51
Bouchées de cheeseburger	52
Burgers de dinde avec salade de chou	53

HORS-D'ŒUVRE

Asperges au prosciutto	55
Ailes de poulet assaisonnées	56
Ailes de poulet à la mongolienne	57
Ailes de poulet au miel et Sriracha	58
Ailes de poulet à l'ail et au parmesan	59
Ailes de poulet jerky	60
Tortillas maison	61
Cochons en couverture	62
Champignons fourrés à la saucisse	63
Bouchées de mozzarella « frites »	64
Cornichons « fris »	65
Jalapeños fourrés et bardés de bacon	66
Crevettes bardées de bacon	67
Crevettes à la noix de coco	68
Œuf à l'écossaise	69
Brochettes de poulet à l'ail et aux herbes	70
Brochettes de poulet au yaourt	71
Brochettes de bœuf style coréen	72
Brochettes de porc Teriyaki	73
Brochettes de shawarma d'agneau	74

Table des matières (cont.)

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison	76
Frites de patate douce	77
Frites Cajun	78
Frites de courgettes	79
Frites d'avocat	80
Frites grecques	81
Morceaux de pomme de terre	82
Chips de pommes de terre	83
Rondelles d'oignon	84
Oignon en fleur	85
Pommes de terre Hasselback	86
Pommes de terre rôties	87
Carottes rôties au miel	88
Brocoli rôti à l'ail	89
Carottes miel et soja	90
Chou-fleur rôti	91
Chou-fleur rôti au curcuma	92
Maïs rôti	93
Courge musquée rôtie	94
Aubergine rôtie	95
Pain à l'ail	96
Muffins de pain de maïs au fromage	97
Biscuits au babeurre et au cheddar	98
Choux de Bruxelles avec pancetta	99

DESSERTS

Roulés à la cannelle	101
Soufflé au chocolat	102
Pain à la banane et aux noix	103
Mini tartes aux pommes	104
Tarte rustique aux poires et aux noix	105
Gâteau au citron	106
Muffins aux myrtilles et citron	107
Muffins au chocolat et espresso	108
Macarons à la noix de coco	109
Muffins orange et canneberge	110
Muffins aux pépites de chocolat	111

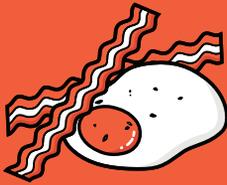
Jouer avec les programmes

ICÔNE	Aliments	Température (°C)	Temps (min)	Cuisson
 STEAK	Steak : Bifteck d'ailoyau, Surlonge, Filet	205°C	6 minutes	Bleu
			8 minutes	À point
			10 minutes	Bien cuit
	Hamburger	205°C	10 minutes	
	Boulettes de bœuf	205°C	8 minutes	
	Saucisse	205°C	8-12 minutes	
	Côtelettes de porc, sans os	205°C	12-14 minutes	
Côtelettes de porc, avec os	205°C	16-18 minutes		

ICÔNE	Aliments	Température (°C)	Temps (min)	Secouer
 POISSON	Saumon	175°C	8 minutes	
	Tilapia	175°C	6-8 minutes	
	Espadon	175°C	8-10 minutes	
 CREVETTES	Crevettes	190°C	6-10 minutes	Secouer
	Grosses crevettes	190°C	8-10 minutes	Secouer
 BACON	Bacon	160°C	6-8 minutes	
	Pancetta	160°C	10 minutes	
	Jambon de Parme	160°C	6 minutes	
 POULET	Ailes de poulet	195°C	20-25 minutes	Secouer
	Cuisse de poulet/pilon	195°C	25 minutes	
	Cuisse de poulet, sans os, sans peau	195°C	10-12 minutes	
	Cuisse de poulet, avec os, avec peau	195°C	20-30 minutes	
	Blanc de poulet, sans peau	180°C	12-14 minutes	

Jouer avec les programmes (cont.)

ICÔNE	Aliments	Température (°C)	Temps (min)	Secouer
 FRITES	Quartiers de pomme de terre	175°C	25-30 minutes	Secouer
	Pommes de terre, petites	175°C	20-25 minutes	Tourner
	Frites, fraîches	195°C	25-30 minutes	Secouer
	Patate douce	195°C	25-30 minutes	Tourner
 LÉGUMES	Brocoli	150°C	8 minutes	Secouer
	Chou-fleur	150°C	10 minutes	Secouer
	Courgettes	150°C	10 minutes	Secouer
 LÉGUMES- RACINES	Carottes	205°C	12 minutes	Secouer
	Choux de Bruxelles	205°C	8 minutes	Secouer
	Courge musquée	205°C	10 minutes	Secouer
	Mais	205°C	8-12 minutes	Tourner
 DESSERTS	Muffins	150°C	15 minutes	
	Gâteau	150°C	30 minutes	
	Cupcakes	150°C	15 minutes	
	Brownies	160°C	30 minutes	
 PAIN	Pain de maïs	150°C	25-30 minutes	
	Petits pains à la cannelle	165°C	15 minutes	
	Fromage grillé	160°C	8 minutes	
	Pain grillé	160°C	8 minutes	
 ALIMENTS SURGELÉS	Croquettes de poulet	175°C	10 minutes	Secouer
	Rondelles d'oignon	175°C	10 minutes	Secouer



Petit déjeuner



Scones fraises à la crème

POUR 6 SCONES

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
12 minutes

240 g de farine tout usage
50 g de sucre cristallisé
8 g de levure chimique
1 g de sel
85 g de beurre, froid, coupé en dés
84 g de fraises fraîches, coupées en petits morceaux
120 ml de crème épaisse
2 gros œufs
10 ml d'extrait de vanille
5 ml d'eau

- 1 Mélangez la farine, le sucre, la levure chimique et le sel dans un grand saladier.
- 2 Coupez le beurre dans la farine à l'aide d'un mélangeur à pâtisserie ou vos mains jusqu'à ce que le mélange soit grossièrement sableux.
- 3 Ajoutez les fraises au mélange et réservez.
- 4 Fouettez la crème épaisse, 1 œuf et l'extrait de vanille dans un saladier séparé.
- 5 Incorporez le mélange de crème dans l'appareil contenant la farine jusqu'à mélange complet, et aplatissez jusqu'à 38 cm d'épaisseur.
- 6 Utilisez un emporte-pièce à biscuit pour couper les scones.
- 7 Mélangez 1 œuf avec de l'eau et utilisez ce mélange pour recouvrir les scones. Réservez.
- 8 Sélectionnez *Preheat* sur la Friteuse à Air Cosori, réglez la température sur 175°C et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 9 Garnissez le panier intérieur préchauffé de papier sulfurisé.
- 10 Placez les scones sur le papier sulfurisé et mettez au four pendant 12 minutes à 175°C ou jusqu'à ce que les scones soient dorés à point.



Scones aux myrtilles et au gingembre POUR 6 SCONES

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
12 minutes

240 g de farine tout usage
50 g de sucre cristallisé
8 g de levure chimique
2 g de sel
85 g de beurre, froid, coupé en dés
85 g de myrtilles fraîches
3 g de gingembre frais finement râpé
113 ml de crème épaisse
2 large œufs
4 ml d'extrait de vanille
5 ml d'eau

- 1 Mélangez la farine, le sucre, la levure chimique et le sel dans un grand saladier.
- 2 Coupez le beurre dans la farine à l'aide d'un mélangeur à pâtisserie ou vos mains jusqu'à ce que le mélange soit grossièrement sableux.
- 3 Mélangez les myrtilles et le gingembre au mélange. Réservez.
- 4 Fouettez la crème épaisse, 1 œuf et l'extrait de vanille dans un saladier séparé.
- 5 Incorporez le mélange de crème dans l'appareil contenant la farine jusqu'à mélange complet.
- 6 Formez une boule ronde de 38 cm d'épaisseur et coupez-la en huitièmes.
- 7 Mélangez 1 œuf avec de l'eau et utilisez ce mélange pour recouvrir les scones. Réservez.
- 8 Sélectionnez *Preheat* sur la Friteuse à Air Cosori, réglez la température sur 175°C et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 9 Garnissez le panier intérieur préchauffé de papier sulfurisé.
- 10 Placez les scones sur le papier sulfurisé et mettez au four pendant 12 minutes à 175°C ou jusqu'à ce que les scones soient dorés à point.



Œufs en ramequin au four

POUR 3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
3 minutes

TEMPS DE CUISSON :
14 minutes

Aérosol d'huile de cuisson

3 œufs

6 tranches de bacon entrelardé,
coupé en dés

60 g d'épinards, lavés

120 ml de crème épaisse

15 g de Parmesan râpé

Sel & poivre

- 1 Sélectionnez *Preheat* sur the Friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 2 Pulvérisez trois ramequins de 76 mm d'huile de cuisson.
- 3 Cassez 1 œuf dans chaque ramequin huilé.
- 4 Faites cuire le bacon dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit croustillant, environ 5 minutes.
- 5 Ajoutez les épinards et laissez cuire jusqu'à ce qu'ils soient ramollis, environ 2 minutes.
- 6 Ajoutez la crème et le parmesan et mélangez. Laissez cuire pendant 2 à 3 minutes.
- 7 Versez le mélange de crème sur les œufs.
- 8 Placez les ramequins dans la friteuse à air préchauffée pendant 4 minutes à 175°C, jusqu'à ce que le blanc de l'œuf soit entièrement pris.
- 9 Salez et poivrez à volonté.



Bâtonnets de pain perdu

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
10 minutes

4 tranches de pain blanc de 38 mm d'épaisseur, préférablement rassis

2 œufs

60 ml de lait

15 ml de sirop d'érable

2 ml d'extrait de vanille

Huile de cuisson en spray

38 g de sucre

3 g de cannelle moulue

Sirop d'érable, pour servir

Sucre en poudre pour saupoudrer

- 1** Coupez chaque tranche de pain en tiers, pour obtenir 12 morceaux. Réservez.
- 2** Fouettez les œufs, le lait, le sirop d'érable et la vanille.
- 3** Sélectionnez *Preheat* sur the Friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C et appuyez sur *Démarrer/Pause*. Laissez chauffer.
- 4** Trempez les bâtonnets de pain dans le mélange d'œuf et arrangez-les dans la friteuse à air préchauffée. Pulvérisez une quantité généreuse d'huile de cuisson.
- 5** Faites cuire les bâtonnets de pain perdu pendant 10 minutes à 175°C. Retournez les bâtonnets à mi-cuisson.
- 6** Mélangez le sucre et la cannelle dans un saladier.
- 7** Enrobez les bâtonnets de pain perdu dans le mélange de sucre et cannelle une fois la cuisson terminée.
- 8** Servez accompagné de sirop d'érable et saupoudrez de sucre.



Sandwich de muffin pour le petit déjeuner POUR 1 PORTION

TEMPS DE PRÉPARATION :
2 minutes

TEMPS DE CUISSON :
10 minutes

Huile de cuisson en spray
1 tranche de cheddar blanc
1 tranche de bacon canadien
1 muffin anglais, coupé en deux
15 ml d'eau chaude
1 gros œuf
Sel & poivre

- 1 Pulvérisez l'intérieur d'un ramequin de 85 g avec de l'huile de cuisson et placez-le dans la Friteuse à Air Cosori.
- 2 Sélectionnez *Preheat*, réglez sur 160°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 3 Mettez le fromage et le bacon canadien sur une moitié de muffin anglais.
- 4 Placez les deux moitiés du muffin dans la friteuse à air préchauffée.
- 5 Versez l'eau chaude et l'œuf dans le ramequin chaud et assaisonnez de sel et poivre.
- 6 Sélectionnez *Bread*, réglez sur 10 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 7 Sortez les muffins anglais 7 minutes plus tard, et laissez l'œuf pendant toute la durée.
- 8 Assemblez votre sandwich en plaçant l'œuf sur le muffin anglais, puis servez.



Muffins streusel au café

POUR 6 MUFFINS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
12 minutes

GARNITURE

13 g de sucre blanc
16 g de sucre brun
1 g de cannelle
2 g de sel
14 g de beurre non salé fondu
24 g de farine tout usage

MUFFINS

90 g de farine tout usage
53 g de sucre brun
4 g de levure chimique
1 g de bicarbonate de soude
2 g de cannelle
1 g de sel
112 g de crème aigre
42 g de beurre non salé fondu
1 œuf
4 ml d'extrait de vanille
Huile de cuisson en spray

- 1 Mélangez les ingrédients de la garniture jusqu'à l'obtention d'une boule de texture granuleuse. Réservez.
- 2 Combinez la farine, le sucre brun, la levure chimique, le bicarbonate de soude, la cannelle, et le sel dans un grand saladier.
- 3 Fouettez la crème aigre, le beurre, l'œuf, et la vanille ensemble dans un saladier séparé jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
- 4 Incorporez les ingrédients humides dans les ingrédients secs jusqu'à mélange complet.
- 5 Sélectionnez *Preheat* sur la Friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 6 Graissez les moules à muffin à l'aide de l'huile en spray et versez-y l'appareil jusqu'à ce qu'ils soient aux 3/4 pleins.
- 7 Saupoudrez la garniture sur les muffins.
- 8 Placez les moules à muffins dans la friteuse à air préchauffée. Vous devrez certainement cuire en plusieurs fois.
- 9 Faites cuire les muffins à 175°C pendant 12 minutes.



Pain perdu fourré

POUR 1 PORTION

TEMPS DE PRÉPARATION :

4 minutes

TEMPS DE CUISSON :

10 minutes

1 tranche de brioche de 64 mm
d'épaisseur, de préférence rassie

113 g de fromage blanc épais

2 œufs

15 ml de lait

30 ml de crème épaisse

38 g de sucre

3 g de cannelle

2 ml d'extrait de vanille

Huile de cuisson en spray

Pistaches concassées pour garnir

Sirop d'érable pour servir

- 1 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 2 Découpez une fente au milieu de la tranche de brioche.
- 3 Remplissez la fente de fromage blanc. Réservez.
- 4 Fouettez les œufs, le lait, la crème épaisse, le sucre, la cannelle et l'extrait de vanille.
- 5 Trempez le pain perdu fourré dans l'œuf pendant 10 secondes de chaque côté.
- 6 Pulvérisez chaque côté du pain perdu avec le spray d'huile.
- 7 Placez le pain perdu dans la friteuse à air préchauffée et faites cuire pendant 10 minutes à 175°C.
- 8 Retirez le pain perdu prudemment à l'aide d'une spatule une fois la cuisson terminée.
- 9 Servez avec du sirop d'érable et les pistaches concassées.



Bacon barbecue

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

2 minutes

TEMPS DE CUISSON :

8 minutes

13 g de cassonade

5 g de poudre de chili

1 g de cumin en poudre

1 g de poivre de Cayenne

4 tranches de bacon coupées en
deux

- 1 Mélangez les assaisonnements.
- 2 Saupoudrez l'assaisonnement sur le bacon jusqu'à ce qu'il soit totalement recouvert. Réservez.
- 3 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 160°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 4 Placez le bacon dans la friteuse à air préchauffée.
- 5 Sélectionnez *Bacon* et appuyez sur *Démarrer/Pause*.



Pizza petit déjeuner

POUR 1-2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

5 minutes

TEMPS DE CUISSON :

8 minutes

10 ml d'huile d'olive

1 pâte à pizza (178 mm)

28 g de mozzarella demi-sèche

2 tranches de jambon fumé

1 œuf

2 g de coriandre coupée

- 1 Brossez l'huile d'olive sur la pâte à pizza.
- 2 Ajoutez la mozzarella et le jambon fumé sur la pâte.
- 3 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 4 Placez la pizza dans la friteuse à air préchauffée et faites cuire pendant 8 minutes à 175°C.
- 5 Retirez les paniers après 5 minutes et cassez l'œuf au-dessus de la pizza.
- 6 Remettez les paniers dans la friteuse à air et terminez la cuisson. Garnissez de coriandre coupée et servez.



Entrées



Faux-filet Santa Maria

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

11 minutes

TEMPS DE CUISSON :

6 minutes

2 g de sel

2 g de poivre noir

2 g de poudre d'ail

2 g de poudre d'oignon

2 g d'origan séché

Une pincée de romarin séché

Une pincée de poivre de Cayenne

Une pincée de sauge séchée

1 faux-filet (16 onces), sans os

15 ml d'huile d'olive

- 1 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 2 Mélangez les assaisonnements et saupoudrez uniformément sur le steak.
- 3 Versez un filet d'huile d'olive sur le steak.
- 4 Placez le steak dans la friteuse à air préchauffée.
- 5 Sélectionnez *Steak* et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 6 Une fois la cuisson terminée, retirez le steak de la friteuse à air. Laissez reposer 10 minutes avant de trancher et servir.



Steak newyorkais au chimichurri

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
6 minutes

SAUCE CHIMICHURRI

60 ml d'huile d'olive extra vierge
20 g de basilic frais
20 g de coriandre
20 g de persil
4 filets d'anchois
1 petite échalote
2 gousses d'ail pelées
Jus d'un citron
Une pincée de poivre rouge moulu

STEAK

12 ml d'huile végétale
1 steak newyorkais (16 onces)
Sel & poivre

- 1 Combinez tous les ingrédients de la sauce chimichurri dans un mixeur et mixez jusqu'à obtention de la consistance requise.
- 2 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 3 Frottez l'huile végétale sur le steak, salez et poivrez.
- 4 Placez le steak dans la friteuse à air préchauffée. Sélectionnez *Steak*, réglez le temps de cuisson sur 6 minutes (le steak sera à point) et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 5 Laissez reposer le steak pendant 5 minutes après la fin de la cuisson. Puis tranchez, garnissez de sauce chimichurri et servez.



Sandwich au steak

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

5 minutes

TEMPS DE CUISSON :

6 minutes

1 faux-filet (16 onces), sans os
20 ml d'huile d'olive
5 g de sel
1 g de poivre noir
110 g de crème aigre
40 g de raifort préparé et égoutté
2 g brins de ciboulette fraîchement coupés
1 petite échalote émincée
Jus d'un demi citron
Sel & poivre
Petits pains aux graines de sésame grillés pour servir
Jeune roquette pour servir
Échalotes coupées pour servir

- 1 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 2 Enrobez votre steak d'huile d'olive, salez et poivrez.
- 3 Placez le steak dans la friteuse à air préchauffée.
- 4 Sélectionnez *Steak* et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 5 Mélangez la crème aigre, le raifort, la ciboulette et le jus de citron dans un petit saladier.
- 6 Salez et poivrez la crème au raifort.
- 7 La cuisson terminée, retirez la viande de la friteuse à air et laissez reposer 5 à 10 minutes avant de découper.
- 8 Construisez un sandwich en étalant de la crème au raifort sur la partie inférieure du pain avec la jeune roquette, l'échalote coupée et les tranches de steak.



Bavette à la moutarde balsamique

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

2 heures 10 minutes

TEMPS DE CUISSON :

6 minutes

60 ml d'huile d'olive

60 ml de vinaigre balsamique

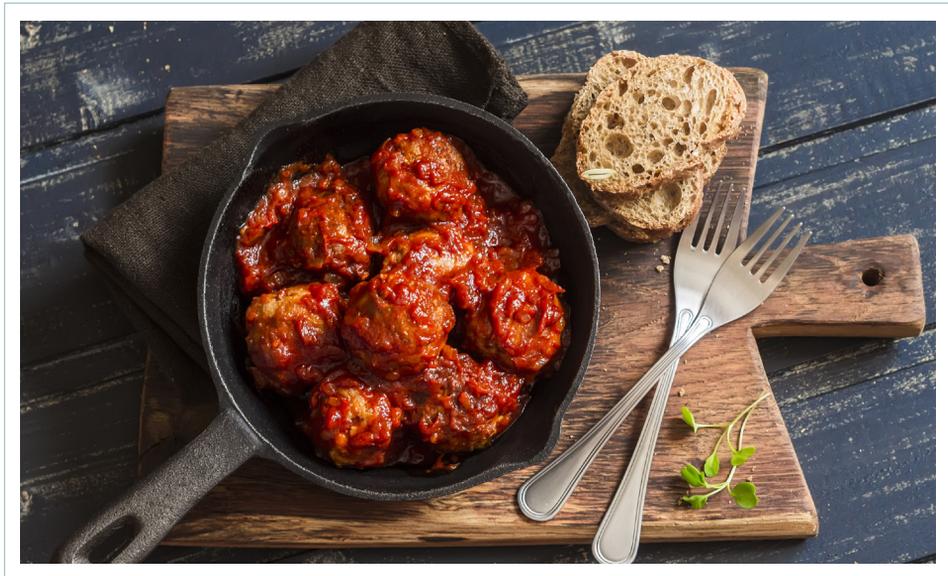
36 g de moutarde de Dijon

16 onces de bavette

Sel & poivre

4 feuilles de basilic coupées

- 1 Combinez l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et la moutarde. Fouettez pour obtenir une marinade.
- 2 Placez le steak directement dans la marinade. Couvrez d'un film plastique et laissez mariner au réfrigérateur pendant 2 heures ou toute une nuit.
- 3 Retirez du réfrigérateur et laissez réchauffer à température ambiante.
- 4 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 5 Placez le steak dans la friteuse à air préchauffée, Sélectionnez *Steak*, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 6 Découpez à l'angle nécessaire pour couper le muscle. Salez et poivrez, puis garnissez de basilic avant de servir.



Boulette de viande italiennes

POUR 1-2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 minutes

TEMPS DE CUISSON :

8 minutes

227 g de bœuf haché (75/25)

28 g de chapelure panko

30 ml de lait

1 œuf

3 g de poudre d'ail

2 g de poudre d'oignon

2 g d'origan séché

2 g de persil séché

Sel & poivre

15 g de parmesan râpé, plus un peu
pour servir

Huile de cuisson en spray

Sauce marinara pour servir

- 1 Combinez le bœuf haché, la chapelure, le lait, l'œuf, les épices, le sel et le poivre et le parmesan et mélangez bien.
- 2 Formez des boulettes de taille moyenne avec le mélange de viande. Réservez au réfrigérateur pendant 10 minutes.
- 3 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 4 Retirez es boulettes de viande du réfrigérateur et mettez-les dans les paniers de la friteuse à air préchauffée. Pulvérisez de l'huile de cuisson sur les boulettes de viande et faites cuire à 205°C pendant 8 minutes.
- 5 Servez accompagné de sauce marinara et du parmesan.



Boulettes d'agneau méditerranéennes POUR 3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

35 minutes

TEMPS DE CUISSON :

10 minutes

454 g d'agneau haché

3 gousses d'ail émincées

5 g de sel

1 g de poivre noir

2 g de menthe fraîchement coupée

2 g de cumin moulu

3 ml de sauce forte

1 g de poudre de chili

1 échalote émincée

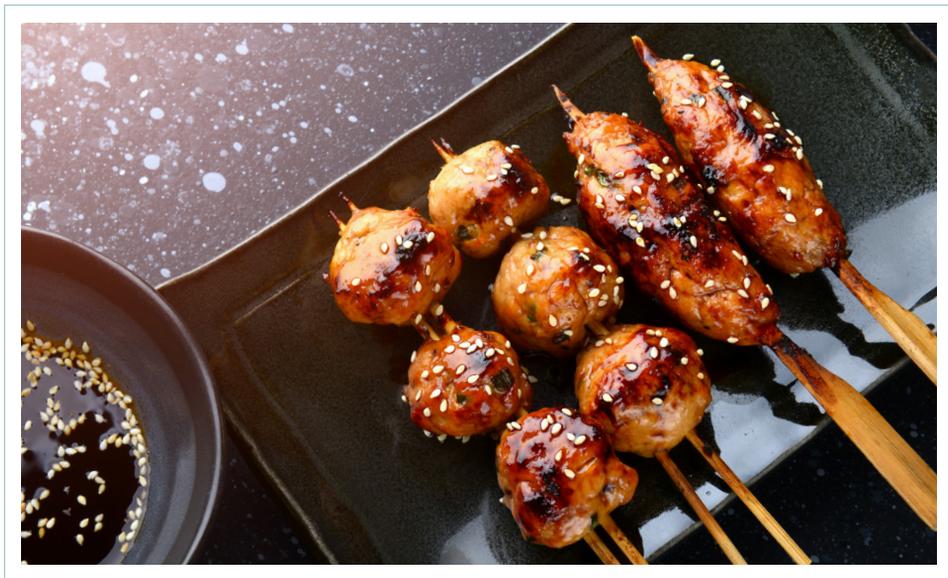
8 g de persil finement coupé

15 ml de jus de citron frais

2 g de zest de citron

10 ml d'huile d'olive

- 1 Mélangez l'agneau, l'ail, le sel, le poivre, la menthe, le cumin, la sauce forte, la poudre de chili, l'échalote, le persil, le jus de citron et le zest de citron jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 2 Formez 9 boulettes avec le mélange de viande et laissez refroidir au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- 3 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 4 Enrobez les boulettes de viande d'huile d'olive et placez-les dans la friteuse à air préchauffée.
- 5 Sélectionnez *Steak*, réglez le temps de cuisson sur 10 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.



Boulettes de viande Japonaises

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
15 minutes

TEMPS DE CUISSON :
10 minutes

16 oz de bœuf haché
15 ml d'huile de sésame
18 g de pâte miso
10 feuilles de menthe fraîche
finement hachées
4 échalotes finement hachées
5 g de sel
1 g de poivre noir
45 ml de sauce de soja
45 ml de mirin
45 ml d'eau
3 g de sucre brun

- 1 Mélangez le bœuf haché, l'huile de sésame, la pâte de miso, les feuilles de menthe, l'échalote, le sel et le poivre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- 2 Versez une petite quantité d'huile de sésame dans vos mains et formez des boulettes de viande de 51 mm. Vous devriez obtenir environ 8 boulettes.
- 3 Laissez les boulettes de viande reposer 10 minutes au réfrigérateur.
- 4 Préparez la sauce en mélangeant la sauce de soja, le mirin, l'eau et le sucre brun. Réservez.
- 5 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 6 Arrangez les boulettes de viande froides dans la friteuse à air préchauffée.
- 7 Sélectionnez *Steak*, réglez le temps de cuisson sur 10 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 8 Servez les boulettes de viande accompagnées de la sauce.



Poulet à l'ail rôti et aux herbes

POUR 3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
35 minutes

TEMPS DE CUISSON :
20 minutes

3 cuisses de poulet, avec os, avec
peau

3 pilons de poulet, avec peau

30 ml d'huile d'olive

20 g de poudre d'ail

6 g de sel

1 g de poivre noir

1 g de thym séché

1 g de romarin séché

1 g d'estragon séché

- 1 Enrobez les cuisses et pilons de poulet d'huile d'olive et de l'assaisonnement. Laissez mariner pendant 30 minutes.
- 2 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 3 Placez le poulet dans la friteuse à air préchauffée.
- 4 Sélectionnez *Poulet*, réglez le temps de cuisson sur 20 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.



Poulet barbecue

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

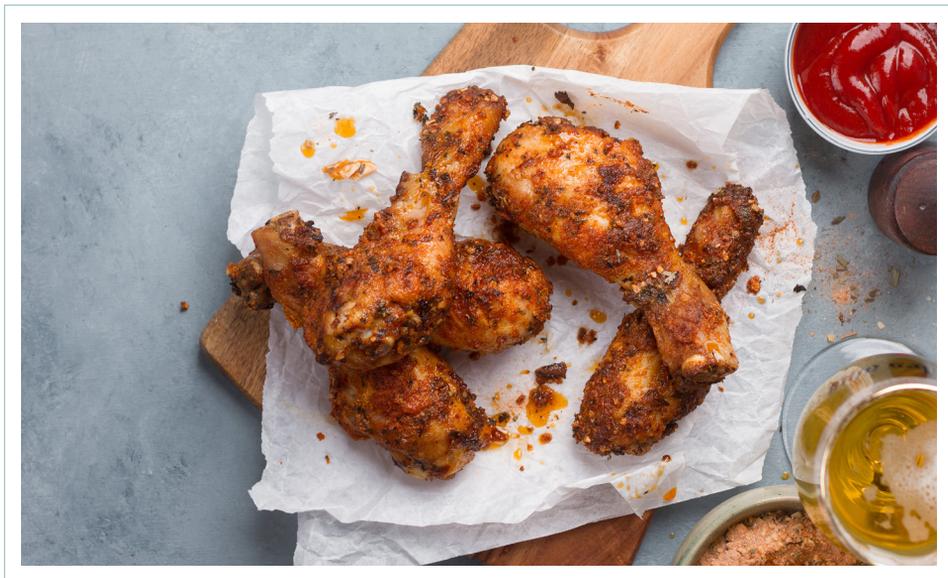
30 minutes

TEMPS DE CUISSON :

20 minutes

3 g de paprika fumé
5 g de poudre d'ail
3 g de poudre d'oignon
4 g de poudre de chili
7 g de sucre brun
18 g de sel kasher
2 g de cumin
1 g de poivre de Cayenne
1 g de poivre noir
1 g de poivre blanc
454 g de pilons de poulet, avec
peau
227 g d'ailes de poulet
Sauce barbecue pour arroser et
servir

- 1 Combinez tous les assaisonnements dans un petit saladier.
- 2 Saupoudrez l'assaisonnement sur le poulet et laissez mariner pendant 30 minutes.
- 3 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 4 Placez les ailes de poulet dans la friteuse à air préchauffée.
- 5 Sélectionnez *Poulet*, réglez le temps de cuisson sur 20 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 6 Brossez le poulet avec de la sauce barbecue toutes les 5 minutes.
- 7 Une fois la cuisson terminée, retirez le poulet de la friteuse à air.
- 8 Servez accompagné de sauce barbecue.



Cuisses de poulet à l'ail et au citron POUR 3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
3 minutes

TEMPS DE CUISSON :
20 minutes

30 ml d'huile d'olive
1 jus et zeste d'un citron
10 g de poudre d'ail
5 g de paprika
9 g de sel
1 g d'origan séché
1 g de poivre noir
2 g de sucre brun
6 pilons de poulet avec la peau

- 1 Mélangez l'huile d'olive, le jus de citron, le zeste de citron, la poudre d'ail, le paprika, le sel, l'origan, le poivre noir et le sucre brun dans un petit saladier.
- 2 Recouvrez les pilons de poulet de marinade et laissez reposer pendant 30 minutes.
- 3 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 4 Placez les cuisses de poulet dans la friteuse à air préchauffée.
- 5 Sélectionnez *Poulet*, réglez le temps de cuisson sur 20 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.



Cuisses de poulet à la moutarde rôtie POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

3 minutes

TEMPS DE CUISSON :

20 minutes

30 g de moutarde de Dijon

15 ml de sirop d'érable

1 g de poudre d'oignon

2 g de poudre d'ail

1 g de paprika

2 g de sel

1 g de poivre noir

4 cuisses de poulet, avec os, avec
peau

- 1 Mélangez la moutarde, le sirop d'érable, la poudre d'oignon, la poudre d'ail, le paprika, le sel et le poivre noir dans un petit saladier.
- 2 Enrobez les cuisses de poulet dans le glaçage de moutarde et réservez.
- 3 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 4 Placez les cuisses de poulet dans la friteuse à air préchauffée et arrosez du reste de glaçage.
- 5 Sélectionnez *Poulet*, réglez le temps de cuisson sur 20 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.



Pilons de poulet tikka

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

1 heure

TEMPS DE CUISSON :

20 minutes

79 ml de lait de coco
24 g de concentré de tomate
3 g de marsala garam
2 g de cumin
3 g de curcuma
2 g de cardamome
3 g de poudre d'ail
25 g de gingembre râpé
5 g de sel
4 pilons de poulet

- 1 Combinez tous les ingrédients à l'exception du poulet dans un saladier et mélangez.
- 2 Faites tremper les pilons de poulet dans la marinade noix de coco et mélangez jusqu'à ce que les pilons soient entièrement recouverts. Marinez pendant 1 heure maximum.
- 3 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 4 Retirez les pilons de poulet du réfrigérateur et placez-les dans la friteuse à air préchauffée.
- 5 Enfournez à 175°C pendant 20 minutes.
- 6 Servez accompagné de riz basmati cuit à la vapeur.



Poulet au miel et citron

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

1 heure

TEMPS DE CUISSON :

15 minutes

45 ml de miel, un peu plus pour arroser

15 ml de sauce de soja

1 jus d'un citron

2 gousses d'ail émincées

4 cuisses de poulet, avec os, avec peau

Sel

Tranches de citron pour garnir

- 1 Combinez le miel, la sauce de soja, le jus de citron et l'ail dans un saladier et mélangez. Imbibez les cuisses de poulet et laissez mariner pendant 1 heure maximum.
- 2 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 3 Placez les cuisses de poulet dans la friteuse à air préchauffée.
- 4 Sélectionnez *Poulet*, réglez le temps de cuisson sur 15 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 5 Retirez les paniers de la friteuse à air lorsqu'il rester 5 minutes sur la minuterie. Arrosez le poulet de marinade et replacez les paniers pour terminer la cuisson.
- 6 Assaisonnez sel, versez un filet de miel et garnissez de tranches de citron.



Poulet collant aux cinq épices

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
2 heures 5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
12 minutes

48 g de sauce hoisin
18 g de sauce aux huitres
3 gousses d'ail finement râpées
5 g de cinq épices chinois en poudre
60 ml de miel, divisé en petites quantités
30 ml de sauce de soja forte, divisée en petites quantités
4 cuisses de poulet, sans os, sans peau

- 1 Combinez la sauce hoisin, la sauce d'huitre, l'ail, les cinq épices chinois, 30 ml de miel et 20 ml de sauce de soja forte dans un grand saladier. Ajoutez les cuisses de poulet et mélangez jusqu'à ce qu'elles soient entièrement recouvertes. Laissez mariner pendant au moins 2 heures.
- 2 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 3 Placez les cuisses de poulet dans les paniers de la friteuse à air préchauffée.
- 4 Sélectionnez *Poulet*, réglez le temps de cuisson sur 12 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 5 Mélangez le reste du miel et la sauce de soja dans un petit bol.
- 6 Brossez le dessus du poulet avec de la sauce miel-soja après 8 minutes de cuisson, puis retournez-les à la friteuse à air et terminez la cuisson pendant 4 minutes.
- 7 Servez accompagné de brocoli chinois et de riz.



Poulet « frit »

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

2 heures

TEMPS DE CUISSON :

25 minutes

2 pilons de poulet

2 cuisses de poulet, avec os, avec peau

224 ml de babeurre

180 g farine tout usage

3 g de poudre d'ail

3 g de poudre d'oignon

3 g de paprika

2 g de poivre noir ou blanc

5 g de sel

40 ml d'huile végétale

Huile de cuisson en spray

- 1 Combinez les pilons et cuisses de poulet et le babeurre dans un sac refermable. Laissez mariner pendant 1-1,5 heure.
- 2 Mélangez la farine, les épices et le sel dans un saladier.
- 3 Prenez les pilons et cuisses de poulet directement du sac et trempez-les dans la farine. Assurez-vous que le poulet est entièrement recouvert, puis placez-le sur une grille de refroidissement pendant 15 minutes.
- 4 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 5 Trempez une brosse de cuisine dans l'huile et brossez légèrement les pilons et cuisses de poulet de chaque côté.
- 6 Placez les pilons et cuisses dans la friteuse à air préchauffée.
- 7 Sélectionnez *Poulet* et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 8 Retournez le poulet à mi-cuisson et pulvérisez de l'huile de cuisson.
- 9 Une fois la cuisson terminée, laissez refroidir pendant 5 minutes avant de servir.



Poulet au parmesan

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
12 minutes

56 g de chapelure italienne
20 g de parmesan râpé
2 blancs de poulet (454 g), sans os,
sans peau
60 g de farine tout usage
2 œufs battus
Huile de cuisson en spray
2 tranches de mozzarella
Sauce marinara pour servir
2 brins de persil fraîchement coupé
pour garnir

- 1 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 180°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 2 Mélangez la chapelure et le parmesan dans un saladier.
- 3 Plongez chaque blanc de poulet dans la farine, puis dans les œufs battus et roulez dans la chapelure.
- 4 Pulvérisez l'intérieur des paniers de la friteuse à air préchauffée d'huile de cuisson et placez-y les blancs de poulet. Huilez aussi le dessus du poulet.
- 5 Faites cuire les blancs de poulet à 180°C pendant 12 minutes.
- 6 Placez 1 tranche de 1 mozzarella sur chaque blanc de poulet lorsqu'il reste 2 minutes sur la minuterie.
- 7 Servez accompagné de sauce marinara et garnissez de persil fraîchement coupé.



Côtelettes de porc style Caroline du Nord POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

5 minutes

TEMPS DE CUISSON :

10 minutes

2 côtelettes de porc, désossées

15 ml d'huile végétale

25 g de sucre brun

6 g paprika de Hongrie

2 g de moutarde moulue

2 g de poivre noir fraîchement moulu

3 g de poudre d'oignon

3 g de poudre d'ail

Sel & poivre

- 1 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 2 Huilez les côtelettes de porc.
- 3 Combinez tous les épices et assaisonnez généreusement les côtelettes de porc comme si vous les paniez.
- 4 Placez les côtelettes de porc dans la friteuse à air préchauffée.
- 5 Sélectionnez *Steak*, réglez sur 10 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 6 Une fois la cuisson terminée, retirez les côtelettes de porc et laissez reposer 5 minutes avant de servir.



Porc Katsu

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 minutes

TEMPS DE CUISSON :

14 minutes

2 côtelettes de porc (170 g)
désossées

56 g de chapelure panko

3 g de poudre d'ail

2 g de poudre d'oignon

6 g de sel

1 g de poivre blanc

60 g de farine tout usage

2 œufs battus

Huile de cuisson en spray

- 1 Placez les côtelettes de porc dans un sac refermable ou couvrez de film plastique.
- 2 Attendez le porc avec un rouleau à pâtisserie ou marteau à viande jusqu'à une épaisseur de 13 mm.
- 3 Combinez la chapelure et l'assaisonnement dans un bol. Réservez.
- 4 Plongez chaque côtelette dans la farine, puis dans les œufs battus avant de le rouler dans la chapelure.
- 5 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 180°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 6 Pulvérisez les deux côtés des côtelettes de porc d'huile de cuisson et placez-les dans la friteuse à air préchauffée.
- 7 Enfouez les côtelettes de porc à 180°C pendant 14 minutes.
- 8 Une fois la cuisson terminée, retirez de la friteuse à air et laissez reposer 5 minutes.
- 9 Coupez en morceaux et servez.



Roulade de porc au Prosciutto

POUR 4-5 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
9 minutes

6 morceaux de prosciutto, coupés fin

1 filet mignon de porc (454 g) coupé en deux, ouvert et aplati.

6 g de sel

1 g de poivre noir

227 g de feuilles d'épinards fraîches, divisées en petites quantités

4 tranches de mozzarella, divisées

18 g tomates séchées, divisées en petites quantités

10 ml d'huile d'olive, divisée en petites quantités

- 1 Installez 3 morceaux de prosciutto sur du papier sulfurisé, en les chevauchant légèrement. Placez une moitié de porc sur le prosciutto. Répétez avec l'autre moitié.
- 2 Assaisonnez l'intérieur des roulades de porc de sel et poivre.
- 3 Placez des couches de la moitié des épinards, du fromage et des tomates séchées sur le filet mignon de porc, en laissant une bordure de 13 mm de chaque côté.
- 4 Roulez le filet mignon autour de la garniture en serrant et refermez avec de la ficelle de cuisine.
- 5 Répétez cette procédure avec l'autre filet mignon de porc. Placez les roulades au réfrigérateur.
- 6 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 7 Brossez 5 ml d'huile d'olive sur chaque filet mignon et placez-les dans la friteuse à air préchauffée.
- 8 Sélectionnez *Steak*, réglez le temps de cuisson sur 9 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 9 Laissez reposer les roulades pendant 10 minutes avant de découper.



Poisson-chat cajun grillé

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
3 minutes

TEMPS DE CUISSON :
7 minutes

5 g de paprika
3 g de poudre d'ail
2 g de poudre d'oignon
2 g de thym séché moulu
1 g de poivre noir moulu
1 g de poivre de Cayenne
1 g de basilic séché
1 g d'origan séché
2 filets de poisson-chat (6 onces)
Huile de cuisson en spray

- 1 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 2 Mélangez tous les assaisonnements dans un bol.
- 3 Enrobez généreusement de mélange d'assaisonnement de chaque côté.
- 4 Pulvérisez chaque côté du poisson d'huile en spray et placez-le dans la friteuse à air préchauffée.
- 5 Sélectionnez *Poisson* et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 6 Une fois la cuisson terminée, retirez doucement le poisson et servez.



Fondant au thon chipotle

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
8 minutes

1 can (142 g) de thon
45 g de sauce chipotle
4 tranches de pain de mie blanc
2 tranches de fromage au poivre

- 1 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 160°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 2 Mélangez le thon et la sauce chipotle jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 3 Étalez la moitié du mélange chipotle et thon sur chaque tranche de pain.
- 4 Ajoutez une tranche de fromage au poivre sur chaque tranche et recouvrez des 2 tranches restantes. Vous obtenez ainsi 2 sandwiches.
- 5 Placez les sandwiches dans la friteuse à air préchauffée.
- 6 Sélectionnez *Pain*, réglez le temps de cuisson sur 8 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 7 Coupez en diagonale et servez.



Tacos de poisson en croute de farine de maïs

POUR 4-5 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 minutes

TEMPS DE CUISSON :

7 minutes

454 g de tilapia, coupée en bandes
de 38 mm d'épaisseur

52 g de farine de maïs jaune

1 g de cumin moulu

1 g de poudre de chili

2 g de poudre d'ail

1 g de poudre d'oignon

3 g de sel

1 g de poivre noir

Huile de cuisson en spray

Tortillas de maïs pour servir

Sauce tartare pour servir

Quartiers de citron vert pour servir

- 1 Coupez le tilapia en bandes de 38 mm d'épaisseur.
- 2 Mélangez la farine de maïs et les assaisonnements dans un plat légèrement creux.
- 3 Enrobez les bandes de poisson de farine de maïs assaisonnée. Réservez au réfrigérateur.
- 4 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 5 Pulvérisez généreusement le poisson avec de l'huile en spray et placez-les dans la friteuse à air préchauffée.
- 6 Sélectionnez *Poisson*, réglez le temps de cuisson sur 7 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 7 Retournez le poisson à mi-cuisson.
- 8 Servez le poisson sur les tortillas de maïs avec la sauce tartare avec un filet de citron vert.



Saumon Teriyaki

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
8 minutes

SAUCE TERIYAKI

118 ml de sauce de soja
50 g de sucre
1 g de gingembre râpé
1 gousse d'ail écrasée
60 ml de jus d'orange

SAUMON

2 filets de saumon (5 onces)
20 ml d'huile végétale
Sel & poivre blanc

- 1 Combinez tous les ingrédients de la sauce teriyaki dans une petite casserole.
- 2 Amenez la sauce à ébullition, laissez réduire de moitié puis laissez refroidir.
- 3 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 4 Huilez le saumon et assaisonnez-le de sel et poivre blanc.
- 5 Placez le saumon dans la friteuse à air préchauffée, peau sur le dessous. Sélectionnez *Poisson*, réglez sur 8 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 6 Une fois la cuisson terminée, retirez le saumon de la friteuse à air. Laissez reposer pendant 5 minutes, puis arrosez de sauce teriyaki.
- 7 Servez sur un lit de riz blanc ou des légumes grillés.



Saumon beurre au citron

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

3 minutes

TEMPS DE CUISSON :

8 minutes

2 filets de saumon (6 onces)

Sel & poivre

Huile de cuisson en spray

30 g de beurre

30 ml de jus de citron frais

1 gousse d'ail râpée

6 ml de sauce Worcestershire

- 1 Salez et poivrez le saumon.
- 2 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 3 Pulvérisez les paniers de la friteuse à air préchauffée d'huile de cuisson et placez le saumon à l'intérieur.
- 4 Sélectionnez *Poisson* et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 5 Combinez le beurre, le jus de citron, l'ail et la sauce Worcestershire dans une petite casserole et faites chauffer à feu doux pendant environ 1 minute.
- 6 Servez les filets de saumon accompagné du riz et arrosez de sauce beurre au citron.



Crevettes style cajun

POUR 2-3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

3 minutes

TEMPS DE CUISSON :

5 minutes

6 g de sel

2 g de paprika fumé

2 g de poudre d'ail

2 g d'assaisonnement italien

2 g de poudre de chili

1 g de poudre d'oignon

1 g de poivre de Cayenne

1 g de poivre noir

1 g de thym séché

454 g de grosses crevettes

épluchées et éveinées

30 ml d'huile d'olive

Quartiers de citron vert pour servir

- 1 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 190°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 2 Combinez tous les assaisonnements dans un grand saladier. Réservez.
- 3 Mélangez les crevettes avec l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient entièrement recouvertes.
- 4 Saupoudrez l'assaisonnement sur les crevettes et mélangez jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées.
- 5 Placez les crevettes dans la friteuse à air préchauffée.
- 6 Sélectionnez *Crevettes*, réglez le temps de cuisson sur 5 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 7 Secouez les paniers à mi-cuisson (la fonction Rappel vous dira quand !).
- 8 Servez accompagné de quartiers de citron vert.



Croquettes de crabe

POUR 4 CROQUETTES DE CRABE

TEMPS DE PRÉPARATION :

35 minutes

TEMPS DE CUISON :

8 minutes

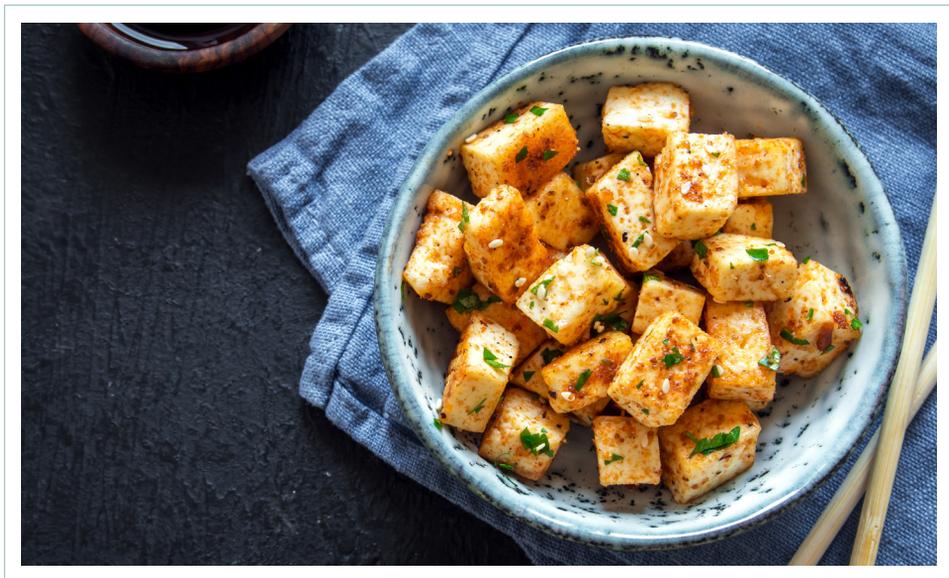
RÉMOULADE

55 g de mayonnaise
 15 g de câpres, lavées et égouttées
 5 g de cornichons sucrés, émincés
 5 g d'oignon rouge coupé en petits dés
 8 ml de jus de citron
 8 g de moutarde de Dijon
 Sel & poivre

GALETTES DE CRABE

1 gros œuf battu
 17 g de mayonnaise
 11 g de moutarde de Dijon
 5 ml de sauce Worcestershire
 2 g d'assaisonnement Old Bay
 2 g de sel
 Une pincée de poivre blanc
 Une pincée de poivre de Cayenne
 26 g de céleri coupé en petits dés
 45 g de poivron rouge coupé en petits dés
 8 g de persil frais finement haché
 227 g de chair de crabe
 28 g de chapelure panko
 Huile de cuisson en spray

- 1 Mélangez les ingrédients de la rémoulade jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Réservez.
- 2 Fouettez l'œuf, la mayonnaise, la moutarde, la sauce Worcestershire, l'assaisonnement Old Bay, le sel, le poivre blanc, le poivre de Cayenne, le céleri, le poivron et le persil.
- 3 Émiettez soigneusement la chair de crabe dans le mélange d'œuf et mélangez bien.
- 4 Saupoudrez la chapelure sur le mélange de crabe et mélangez doucement jusqu'à ce que la chapelure soit bien incorporée.
- 5 Formez 4 croquettes de chair de crabe et mettez 30 minutes au réfrigérateur.
- 6 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 7 Garnissez le panier intérieur préchauffé d'une feuille de papier sulfurisé. Pulvérisez les croquettes de crabe d'huile en spray et posez-les doucement sur le papier.
- 8 Enfourez les croquettes de crabe à 205°C pendant 8 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- 9 Retournez les croquettes de crabe à mi-cuisson.
- 10 Servez accompagné de la rémoulade.



Tofu croustillant

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 minutes

TEMPS DE CUISSON :

18 minutes

225 g de tofu ferme, coupé en cubes
de 25 mm

30 ml de sauce de soja

10 ml de vinaigre de riz

10 ml d'huile de sésame

40 g de Maïzena

- 1 Mélangez le tofu, la sauce de soja, le vinaigre de riz et l'huile de sésame dans un bol peu profond. Laissez mariner pendant 10 minutes.
- 2 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 190°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 3 Égouttez le tofu puis enrobez-le uniformément de Maïzena.
- 4 Placez le tofu dans la friteuse à air préchauffée.
- 5 Sélectionnez *Crevette*, réglez le temps de cuisson sur 18 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 6 Secouez les paniers à mi-cuisson (la fonction Rappel vous dira quand !).



Schnitzel d'aubergine

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

8 minutes

TEMPS DE CUISSON :

8 minutes

1 œuf battu

15 ml de lait

112 g de chapelure italienne

3 g de sel

1 g de poivre noir

1 aubergine japonaise, coupée en tranches de 13 mm d'épaisseur

60 g de farine tout usage

Huile d'olive pour brosser

- 1 Fouettez l'œuf et le lait dans un plat peu profond. Combinez la chapelure, le sel et le poivre dans un plat séparé.
- 2 Coupez l'aubergine en tranches de 13 mm d'épaisseur.
- 3 Enrobez les tranches d'aubergine de farine, puis trempez-les dans l'œuf avant de les rouler dans la chapelure. Trempez une nouvelle fois dans l'œuf et la chapelure.
- 4 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 5 Brossez chaque côté des tranches d'aubergine avec de l'huile d'olive.
- 6 Placez une couche de tranches d'aubergine panées dans la friteuse à air préchauffée et enfournez à 205°C pendant 8 minutes. Vous aurez probablement besoin de faire plusieurs fournées.
- 7 Retournez les tranches d'aubergine à mi-cuisson.



Fromage grillé

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
8 minutes

43 g de beurre fondu
4 tranches de pain de mie blanc
57 g de cheddar fort, râpé, divisé
en petites quantités

- 1 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 160°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 2 Brossez le beurre sur chaque face des tranches de pain.
- 3 Placez le fromage uniformément sur les 2 tranches de pain et recouvrez des tranches restantes pour obtenir 2 sandwiches.
- 4 Placez les sandwiches dans la friteuse à air préchauffée.
- 5 Sélectionnez *Pain* et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 6 Coupez diagonalement et servez.



Tendres filets de poulet au cajun

POUR 2-4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION:

5 heures 15 minutes

TEMPS DE CUISSON :

10 minutes

454 g de filets de poulet

355 ml de babeurre

10 ml de sauce forte Louisiana

180 g de farine tout usage

15 g de sel

4 g de poivre noir

7 g de poudre d'ail

5 g de poudre d'oignon

5 g de paprika

3 g de moutarde moulue

2 g de poivre de Cayenne

12 g de Maïzena

Huile de cuisson en spray

- 1 Marinez les filets de poulet dans le babeurre et la sauce forte pendant 4 heures ou une nuit.
- 2 Mettez tous les autres ingrédients dans un grand saladier et mélangez bien.
- 3 Saupoudrez le mélange sur les filets de poulet marinés et retirez l'excédent.
- 4 Mélangez $\frac{1}{3}$ de la marinade avec la farine assaisonnée et mélangez bien. Vous obtiendrez de petits flocons.
- 5 Laissez reposer le poulet pendant une heure jusqu'à ce que la panure soit un peu collante, puis plongez les filets à nouveau dans la farine. Réservez.
- 6 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 7 Pulvérisez généreusement de l'huile sur chaque côté des filets de poulet et placez-les dans la friteuse à air préchauffée.
- 8 Faites cuire les filets à 205°C pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.



Stromboli

POUR 4-5 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
35 minutes

TEMPS DE CUISSON :
20 minutes

283 g de pâte à pizza réfrigérée
Farine tout usage pour saupoudrer
8 tranches de jambon cuit
3 tranches de provolone
3 tranches de mozzarella
50 g de poivrons rouges rôtis,
coupés
1 g d'assaisonnement italien
1 œuf battu
15 ml de lait
1 g de sel
1 g d'origan séché
1 g de poudre d'ail
1 g de poivre noir

- 1 Laissez reposer la pâte à température ambiante pendant 30 minutes.
- 2 Saupoudrez légèrement la pâte de farine et aplatissez-la à 6 mm d'épaisseur.
- 3 Arrangez le jambon, les fromages, le poivron et l'assaisonnement italien sur la moitié de la pâte. Fermez en repliant.
- 4 Mélangez l'œuf et le lait. Appliquez de l'œuf sur le dessus de la pâte.
- 5 Saupoudrez le sel, l'origan, la poudre d'ail et le poivre. Réservez.
- 6 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 7 Placez le stromboli dans la friteuse à air préchauffée.
- 8 Enfournez à 175°C pendant 20 minutes. Retournez le stromboli toutes les 5 minutes au cours de la cuisson.



Croquettes de poisson « frites » croustillantes

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION:

6 minutes

TEMPS DE CUISSON :

6 minutes

454 g de poisson blanc ou autre poisson doux, coupé en bandes de 38 x 13 mm

30 g de farine tout usage

7 g d'assaisonnement Old Bay

2 œufs battus

180 g de chapelure panko

Huile de cuisson en spray

Sauce tartare pour servir

- 1 Coupez le poisson en bandes de 38 x 13 mm.
- 2 Mélangez la farine et l'assaisonnement Old Bay dans un saladier.
- 3 Enrobez chaque morceau de poisson de farine assaisonnée, puis plongez-les dans les œufs battus puis dans la chapelure.
- 4 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 5 Pulvérisez de l'huile de cuisson sur tous les côtés du poisson et placez-le dans la friteuse à air préchauffée.
- 6 Sélectionnez *Aliments surgelés*, réglez le temps de cuisson sur 6 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 7 Secouez les paniers à mi-cuisson (la fonction Rappel vous dira quand !).
- 8 Servez accompagné de sauce tartare.



Mini pizzas fiesta

POUR 1 PORTION

TEMPS DE PRÉPARATION :

3 minutes

TEMPS DE CUISSON :

10 minutes

1 pâte à pizza (178 mm)

Huile d'olive pour brosser

57 g de salsa

85 g mélange de fromages
mexicains râpés

20 g de maïs surgelé, décongelé

30 g de haricots noirs cuits

8 g de petits pois surgelés,
décongelés

- 1 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 160°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 2 Brossez le dessus de la pizza avec de l'huile d'olive.
- 3 Placez la pâte à pizza dans la friteuse à air préchauffée, et faites cuire pendant 10 minutes à 160°C.
- 4 Ajoutez la salsa, le fromage, le maïs, les haricots noirs et les petits pois lorsqu'il reste 5 minutes à la minuterie, puis terminez la cuisson.



Mini pizzas pepperoni

POUR 1 PORTION

TEMPS DE PRÉPARATION:

3 minutes

TEMPS DE CUISSON :

10 minutes

1 pâte à pizza (178mm)
Huile d'olive pour brosser
60 g de sauce marinara
5-6 tranches de pepperoni
85 g de mozzarella râpée
25 g de parmesan

- 1 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 160°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 2 Brossez le dessus de la pizza avec de l'huile d'olive.
- 3 Placez la pizza dans la friteuse à air préchauffée, et laissez cuire pendant 10 minutes à 160°C.
- 4 Ajoutez la sauce marinara, les tranches de pepperoni, la mozzarella et le parmesan 5 minutes avant la fin de la minuterie, puis terminez la cuisson.



Bouchées de cheeseburger

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

1 heure 5 minutes

TEMPS DE CUISSON :

8 minutes

454 g de bœuf haché (80/20)

3 g de sel

1 g de poivre noir

6 ml de sauce Worcestershire

5 g de moutarde de Dijon

1 petit oignon râpé

1 œuf battu

40 ml d'huile d'olive

4 tranches de cheddar

Petits pains pour servir

- 1 Mélangez le bœuf haché, le sel, le poivre noir, la sauce Worcestershire, la moutarde de Dijon, l'oignon râpé et l'œuf jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 2 Formez 4 galettes de bœuf et laissez refroidir au réfrigérateur pendant 1 heure.
- 3 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 4 Frottez les galettes avec de l'huile d'olive et placez-les dans la friteuse à air préchauffée.
- 5 Sélectionnez *Steak*, réglez le temps de cuisson sur 8 minutes et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 6 Retournez les burgers à mi-cuisson pour assurer une cuisson uniforme.
- 7 Placez les tranches de cheddar sur chacun des burgers lorsqu'il reste 1 minute de cuisson.
- 8 Servez sur les petits pains.



Burgers de dinde avec salade de chou POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION:

35 minutes

TEMPS DE CUISON :

10 minutes

SALADE DE CHOU ASIATIQUE

175 g de chou finement coupé
 ½ petit oignon rouge coupé fin
 ½ carotte râpée
 2 oignons verts coupés fin
 2 g de coriandre émincée
 30 ml de vinaigre de vin de riz
 30 ml de sauce de soja
 28 g de sucre brun
 15 ml d'huile de sésame
 14 g de mayonnaïse
 Sel & poivre

GALETTES

454 g de dinde hachée (85/15)
 2 gousses d'ail émincées
 1 morceau de gingembre de 25 mm, râpé
 2 oignons verts hachés
 32 g d'hoïsin
 15 ml de sauce de soja
 10 g de sambal oelek
 3 g de sel
 1 g de poivre noir
 90 g de chapelure panko

SALADE DE CHOU ASIATIQUE

- 1 Mélangez le chou, l'oignon, les carottes, les oignons verts et la coriandre dans un grand saladier.
- 2 Fouettez le vinaigre, la sauce de soja, le sucre brun, l'huile de sésame, la mayonnaïse, le sel et le poivre dans un petit bol.
- 3 Mélangez les légumes et la sauce au vinaigre, et laissez mariner la salade de chou asiatique pendant 30 minutes.

GALETTES

- 1 Mélangez les ingrédients de la galette dans un grand saladier jusqu'à mélange complet.
- 2 Formez 4 galettes de mélange de dinde et laissez refroidir au réfrigérateur.
- 3 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 4 Placez les galettes de dinde dans la friteuse à air préchauffée.
- 5 Enfourez 10 minutes à 205°C.
- 6 Servez sur des petits pains accompagnés de salade de chou asiatique.



Hors-d'œuvre



Asperges au prosciutto

POUR 3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

5 minutes

TEMPS DE CUISSON :

10 minutes

12 asperges

12 ml d'huile d'olive

Sel & poivre

12 tranches de prosciutto

- 1 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 150°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 2 Coupez les extrémités dures des asperges et jetez-les.
- 3 Versez un filet d'huile sur les asperges. Salez et poivrez.
- 4 Enroulez une tranche de prosciutto autour de chaque asperge de haut en bas et placez-les dans la friteuse à air préchauffée.
- 5 Sélectionnez *Légumes*, réglez le temps de cuisson sur 10 minutes et appuyez sur *Démarrer/Pause*.



Ailes de poulet assaisonnées

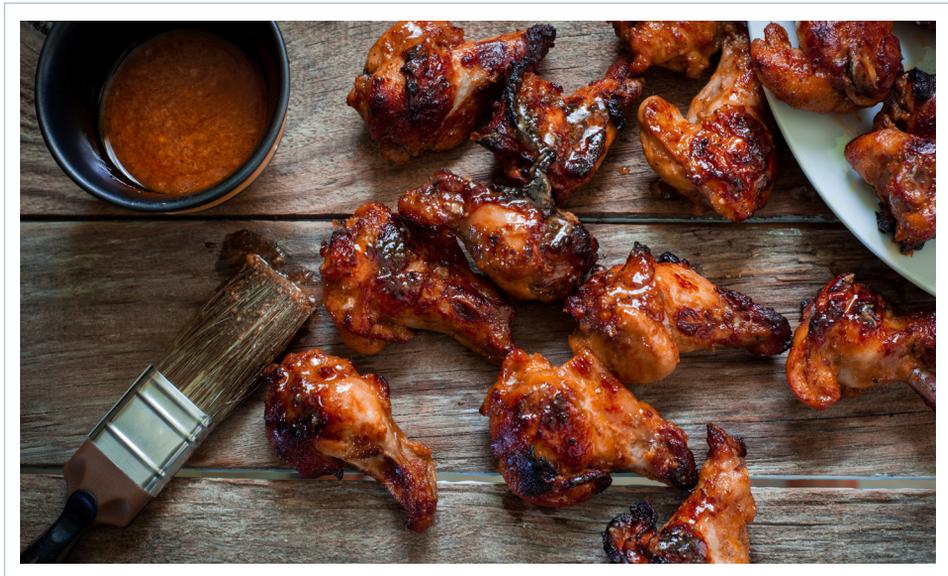
POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
30 minutes

9 g de poudre d'ail
1 cube de bouillon de poulet à
teneur réduite en sel
5 g de sel
3 g de poivre noir
1 g de paprika fumé
1 g de poivre de Cayenne
3 g d'assaisonnement Old Bay à
teneur réduite en sel
3 g de poudre d'oignon
1 g d'origan séché
453 g d'ailes de poulet
Huile de cuisson en spray
Sauce ranch pour servir

- 1 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 2 Combinez les assaisonnements dans un saladier et mélangez bien.
- 3 Assaisonnez les ailes de poulet avec la moitié de l'assaisonnement et aspergez généreusement d'huile de cuisson en spray.
- 4 Placez les ailes de poulet dans la friteuse à air préchauffée.
- 5 Sélectionnez *Poulet*, réglez le temps de cuisson sur 30 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 6 Secouez the paniers à mi-cuisson.
- 7 Transférez les ailes de poulet dans un saladier et saupoudrez de la moitié d'assaisonnement restante jusqu'à ce qu'elles soient bien recouvertes.
- 8 Servez avec une sauce ranch.



Ailes de poulet à la mongolienne

POUR 2-4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
15 minutes

TEMPS DE CUISSON :
25 minutes

680 g d'ailes de poulet
30 ml d'huile végétale
Sel & poivre
60 ml de sauce de soja à teneur
réduite en sel
85 g de miel
20 ml de vinaigre de vin de riz
15 g de Sriracha
3 gousses d'ail émincées
4 g de gingembre frais râpé
1 oignon vert émincé pour
garniture

- 1 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 2 Mélangez les ailes de poulet, l'huile, le sel et le poivre jusqu'à ce que le poulet soit entièrement recouvert.
- 3 Placez les ailes de poulet dans la friteuse à air préchauffée.
- 4 Sélectionnez *Poulet* et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 5 Combinez la sauce de soja, le miel, le vinaigre de vin de riz, le Sriracha, l'ail et le gingembre dans une casserole.
- 6 Laissez mijoter jusqu'à ce que les saveurs se mélangent et que le mélange réduise légèrement, environ 10 minutes.
- 7 Transférez les ailes de poulet après 20 minutes dans un grand saladier et ajoutez le glaçage.
- 8 Remettez les ailes de poulet dans les paniers de la friteuse à air et terminez la cuisson pendant les 5 dernières minutes.
- 9 Garnissez d'oignons verts et servez.



Ailes de poulet au miel et Sriracha POUR 2-4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

5 minutes

TEMPS DE CUISSON :

30 minutes

2 g de paprika fumé

2 g de poudre d'ail

2 g de poudre d'oignon

2 g de sel

2 g de poivre noir

25 g de Maïzena

453 g d'ailes de poulet

Huile de cuisson en spray

90 g de miel

100 g de Sriracha

15 ml de vinaigre de vin de riz

5 ml d'huile de sésame

- 1 Sélectionnez *Preheat*, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 2 Mélangez le paprika fumé, la poudre d'ail, la poudre d'oignon, le sel, le poivre noir et la Maïzena.
- 3 Mélangez les ailes de poulet dans la Maïzena assaisonnée jusqu'à ce qu'elles soient entièrement recouvertes.
- 4 Pulvérisez les ailes d'huile de cuisson en spray et mélangez jusqu'à ce que toutes les ailes de poulet soient recouvertes d'huile.
- 5 Placez les ailes de poulet dans la friteuse à air préchauffée.
- 6 Sélectionnez *Poulet*, réglez le temps de cuisson sur 30 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 7 Secouez les paniers à mi-cuisson.
- 8 Fouettez avec le miel, le Sriracha, le vinaigre de vin de riz et l'huile de sésame dans un grand saladier.
- 9 Mélangez les ailes de poulet avec la sauce jusqu'à ce qu'elles soient bien recouvertes et servez.



Ailes de poulet à l'ail et au parmesan

POUR 3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

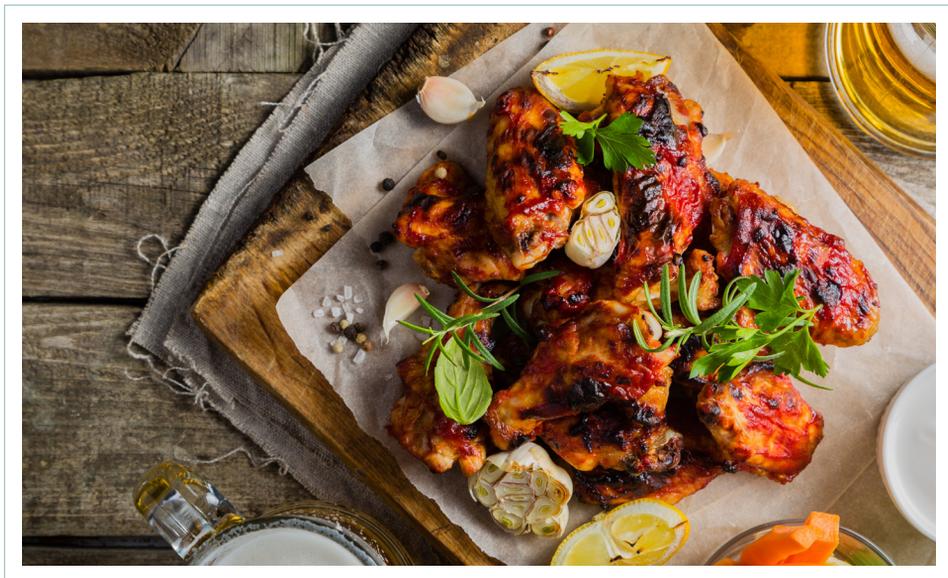
5 minutes

TEMPS DE CUISSON :

25 minutes

25 g de Maïzena
20 g de parmesan râpé
9 g de poudre d'ail
Sel & poivre
680 g d'ailes de poulet
Huile de cuisson en spray

- 1 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 2 Combinez la Maïzena, le parmesan, la poudre d'ail, le sel, et le poivre dans un saladier.
- 3 Placez les ailes de poulet dans l'assaisonnement et mélangez jusqu'à ce que tout le poulet soit recouvert.
- 4 Pulvérisez l'huile en spray sur les paniers de la friteuse à air et ajoutez les ailes de poulet, en aspergeant bien aussi le dessus du poulet.
- 5 Sélectionnez *Poulet* et appuyez sur *Démarrer/Pause*. N'oubliez pas de secouer les paniers à mi-cuisson.
- 6 Saupoudrez du reste de parmesan et servez.



Ailes de poulet jerky

POUR 2-3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
25 minutes

1 g de thym moulu
1 g de romarin séché
2 g de mélange d'épices
4 g de gingembre moulu
3 g de poudre d'ail
2 g de poudre d'oignon
1 g de cannelle
2 g de paprika
2 g de poudre de chili
1 g de noix de muscade
Sel
30 ml d'huile végétale
0.5 - 1 kg d'ailes de poulet
1 jus d'un citron vert

- 1 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 2 Combinez le mélange d'épices et l'huile dans un saladier pour obtenir une marinade.
- 3 Mélangez les ailes de poulet dans la marinade jusqu'à ce que les ailes de poulet soient bien enrobées.
- 4 Placez les ailes de poulet dans la friteuse à air préchauffée.
- 5 Sélectionnez *Poulet* et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 6 Secouer les paniers à mi-cuisson.
- 7 Retirez les ailes de poulet et installez-les sur un plat de service.
- 8 Pressez le jus du citron vert sur les ailes de poulet et servez.



Tortillas maison

POUR 2-3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

2 minutes

TEMPS DE CUISSON :

8 minutes

3 tortillas de maïs (152 mm),
coupées en 8 morceaux chacune
20 ml d'huile d'olive
2 g de sel
Salsa pour servir

- 1 Coupez les tortillas en deux, puis chaque moitié en quarts pour obtenir un total de 8 morceaux par tortilla.
- 2 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 150°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 3 Mélangez les tortillas avec l'huile d'olive et le sel jusqu'à ce que les chips soient bien enrobés.
- 4 Placez les tortillas dans la friteuse à air préchauffée et laissez cuire pendant 8 minutes à 150°C.
- 5 Secouez les paniers à mi-cuisson.
- 6 Servez avec la salsa.



Cochons en couverture

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

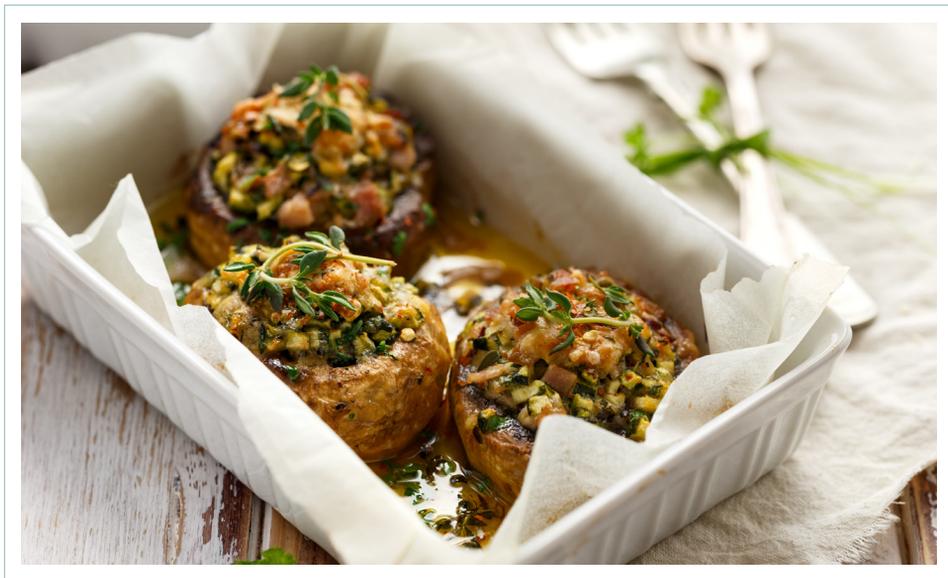
TEMPS DE CUISSON :
10 minutes

½ feuille de pâte feuilletée,
décongelée

16 petites saucisses cocktail
fumées

15 ml de lait

- 1 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 2 Coupez la pâte feuilletée en bandes de 64 x 38 mm.
- 3 Placez une saucisse cocktail à une extrémité de la pâte feuilletée et enroulez la pâte autour de la saucisse, en refermant la pâte avec un peu d'eau pour sceller.
- 4 Retournez et brossez le dessus des saucisses ainsi emballées avec du lait et placez-les dans la friteuse à air préchauffée.
- 5 Faites cuire à 205°C pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les petits paquets soient bien dorés.



Champignons fourrés à la saucisse POUR 3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

TEMPS DE CUSSION :
23 minutes

6 champignons crimini extra-large
45 ml d'huile d'olive, divisée en petites quantités
½ gros oignon coupé en dés
1 gousse d'ail émincée
113 g de saucisse italienne douce, sans la peau
14 g de chapelure italienne
58 g de mozzarella râpée plus un peu pour la garniture
20 g de parmesan râpé
4 g de persil fraîchement coupé
Sel & poivre

- 1 Séparez les pieds des champignons des têtes. Émincez les pieds et réservez.
- 2 Évidez les têtes des champignons pour créer de la place pour la garniture. Réservez.
- 3 Chauffez une poêle à feu moyen et laissez-la chauffer.
- 4 Ajoutez 15 ml d'huile d'olive, les pieds de champignon émincés et les dés d'oignon. Laissez cuire 5 minutes.
- 5 Ajoutez l'ail et laissez cuire 1 minute.
- 6 Ajoutez la saucisse italienne et cuisez-la jusqu'à ce qu'elle soit dorée, environ 5 minutes. Réservez.
- 7 Mélangez la saucisse et la chapelure, la mozzarella, le parmesan et le persil.
- 8 Salez et poivrez.
- 9 Garnissez les champignons jusqu'au bord et ajoutez encore de la mozzarella.
- 10 Versez le reste d'huile d'olive en filet sur les champignons.
- 11 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 160°C, et laissez chauffer.
- 12 Placez les champignons garnis dans la friteuse à air préchauffée.
- 13 Faites cuire les champignons à 160°C pendant 12 minutes jusqu'à ce que le fromage soit doré et bulle.



Bouchées de mozzarella « frites »

POUR 3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
8 minutes

6 morceaux de fromage à fondre
16 g de farine tout usage
3 g de Maïzena
3 g de sel
1 g de poivre noir
2 œufs battus
15 ml de lait
50 g de chapelure panko
2 g de flocons de persil séché
Huile de cuisson en spray
Sauce marinara ou ranch pour servir

- 1 Coupez le fromage à fondre en tiers, pour obtenir 18 morceaux.
- 2 Mélangez la farine, la Maïzena, le sel et la poivre dans un bol. Fouettez les œufs et le lait dans un bol séparé. Combinez la chapelure panko et les flocons de persil dans un autre bol.
- 3 Enrobez chaque morceau de fromage de farine, puis trempez-les dans l'œuf et la chapelure une nouvelle fois.
- 4 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 5 Placez les bouchées de mozzarella au congélateur pendant que la friteuse préchauffe.
- 6 Placez les bouchées de mozzarella enrobées dans la friteuse à air préchauffée et pulvérisez généreusement d'huile de cuisson en spray.
- 7 Sélectionnez *Aliments surgelés*, réglez le temps de cuisson sur 8 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 8 Secouez les paniers à mi-cuisson (la fonction Rappel vous dira quand !).
- 9 Servez accompagné de votre sauce marinara préférée, ou mieux encore, d'une sauce ranch.



Cornichons « fris »

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
8 minutes

4 gros cornichons à l'aneth
60 g de farine tout usage
2 œufs battus
25 g de chapelure
2 g de paprika
1 g de poivre de Cayenne
Sel & poivre
Huile de cuisson en spray

- 1 Séchez bien les cornichons à l'aneth avec un papier absorbant et coupez-les en bâtonnets.
- 2 Préparez une station de saupoudrage à l'aide de 3 bols peu profonds. Remplissez le premier bol de farine. Battez les œufs dans le second bol, puis mélangez la chapelure, les épices, le sel et le poivre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène dans le troisième.
- 3 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 180°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 4 Enrobez les cornichons en les saupoudrant d'abord de farine, puis d'œuf et enfin de chapelure sur laquelle vous appuyerez doucement à la main.
- 5 Placez les cornichons enrobés sur un plat et pulvérissez de l'huile de cuisson sur tous les côtés.
- 6 Placez les cornichons dans la friteuse à air préchauffée et laissez cuire à 180°C pendant 10 minutes, le retournant à mi-cuisson et les pulvérisant une nouvelle fois légèrement si nécessaire.
- 7 Servez accompagné de votre sauce préférée.



Jalapeños fourrés et bardés de bacon POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
16 minutes

6 jalapeños de taille moyenne,
coupés en deux dans la
longueur, sans pépins
112 g de porc haché
57 g de cheddar
Sel & poivre
6 tranches de bacon coupées en
deux

- 1 Coupez les jalapeños en deux dans le sens de la longueur, et retirez les graines. Réservez.
- 2 Combinez le porc haché, le cheddar, le sel et le poivre dans un saladier et mélangez bien.
- 3 Placez environ 20 ml de mélange au porc dans chacune des moitiés de jalapeño.
- 4 Rejoignez les moitiés de jalapeño et bardez chaque jalapeño de bacon.
- 5 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 160°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 6 Placez les jalapeños bardés de bacon dans la friteuse à air préchauffée.
- 7 Sélectionnez *Bacon*, réglez le temps de cuisson sur 16 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 8 Servez accompagné de votre sauce préférée.



Crevettes bardées de bacon

POUR 4-5 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

5 minutes

TEMPS DE CUISSON :

16 minutes

16 grosses crevettes, épluchées et évinées

3 g de poudre d'ail

2 g de paprika

2 g de poudre d'oignon

1 g de poivre noir moulu

8 tranches de bacon, coupées dans le sens de la longueur

- 1 Placez les grosses crevettes dans un saladier et assaisonnez avec les épices.
- 2 Enveloppez le bacon autour des crevettes, en commençant par le haut et terminant par la queue, et fermez avec des cure-dents.
- 3 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 160°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 4 Placez la moitié des crevettes dans la friteuse à air préchauffée.
- 5 Sélectionnez *Bacon* et appuyez sur *Démarrer/Pause*. Une fois la cuisson terminée, réservez.
- 6 Répétez l'opération avec l'autre moitié de crevettes.
- 7 Égouttez toute graisse superflue sur un papier absorbant et servez.



Crevettes à la noix de coco

POUR 3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

8 minutes

TEMPS DE CUISON :

8 minutes

30 g de farine tout usage

5 g de sel, divisé en petites quantités

1 g de poivre noir, divisé en petites quantités

1 g de poudre d'ail, divisée en petites quantités

2 g de paprika, divisé en petites quantités

2 large œufs battus

15 ml de lait

28 g de chapelure panko

40 g de flocons de noix de coco non sucrés

227 g de grosses crevettes, épluchées (gardez les queues) et éveinées

Huile de cuisson en spray

- 1 Mélangez la farine et la moitié de l'assaisonnement et des épices dans un saladier. Fouettez les œufs et le lait dans un saladier séparé.
- 2 Combinez la chapelure panko, la noix de coco et l'autre moitié de l'assaisonnement et des épices dans un autre saladier.
- 3 Enrobez chaque crevette de farine, puis plongez dans l'œuf, et roulez dans la chapelure et la noix de coco. Plongez une nouvelle fois dans l'œuf et la chapelure. Réservez.
- 4 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 5 Placez les crevettes uniformément dans la friteuse à air préchauffée et pulvérisez de l'huile de cuisson en spray.
- 6 Sélectionnez *Aliments surgelés*, réglez le temps de cuisson sur 8 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 7 Retournez les crevettes à mi-cuisson (la fonction Rappel vous dira quand !).



Œuf à l'écossaise

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
15 minutes

283 g de saucisse de porc hachée
2 g de poudre d'ail
1 g de poudre d'oignon
1 g de sauge sèche
2 g de sel
1 g de poivre noir
4 œufs coques épluchés
60 g de farine tout usage
1 œuf battu
40 g de chapelure italienne
Huile de cuisson en spray

- 1 Mélangez la saucisse, la poudre d'ail, la poudre d'oignon, la sauge, le sel et le poivre. Divisez en quatre boules.
- 2 Enrobez chaque œuf coque épluché de chair à saucisse jusqu'à ce que l'œuf soit entièrement recouvert.
- 3 Enrobez ensuite chaque œuf recouvert de chair à saucisse de farine, puis plongez-le dans l'œuf battu et roulez dans la chapelure. Plongez une nouvelle fois dans l'œuf et la chapelure.
- 4 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 5 Pulvérisez généreusement les œufs d'huile de cuisson en spray.
- 6 Placez les œufs à l'écossaise dans la friteuse à air préchauffée.
- 7 Sélectionnez *Aliments surgelés*, réglez le temps de cuisson sur 15 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*. N'oubliez pas de retourner les œufs à mi-cuisson (la fonction *Rappel* vous dira quand !).



Brochettes de poulet à l'ail et aux herbes POUR 2-4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

1 heure 5 minutes

TEMPS DE CUISSON :

10 minutes

60 ml d'huile d'olive

3 gousses d'ail râpées

2 g d'origan séché

1 g de thym séché

2 g de sel

1 g de poivre noir

1 jus d'un citron

454 g de cuisses de poulet sans os,
sans peau, coupées en morceaux
de 38 mm

2 brochettes en bois coupées en
deux

- 1 Mélangez l'huile d'olive, l'ail, l'origan, le thym, le sel et le poivre noir ainsi que le jus de citron dans un grand saladier.
- 2 Ajoutez le poulet à cette marinade et laissez mariner pendant 1 heure.
- 3 Sélectionnez *Preheat*, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 4 Coupez le poulet mariné en morceaux de 38 mm et installez-le sur les demi-brochettes.
- 5 Placez les brochettes dans la friteuse à air préchauffée.
- 6 Sélectionnez *Poulet*, programmez le temps de cuisson sur 10 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.



Brochettes de poulet au yaourt

POUR 2-4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

4 heures 10 minutes

TEMPS DE CUSSION :

10 minutes

123 g de yaourt grec au lait entier

20 ml d'huile d'olive

2 g de paprika

1 g de cumin

1 g de poivre rouge écrasé

Jus et zeste d'un citron

5 g de sel

1 g de poivre noir fraîchement

moulu

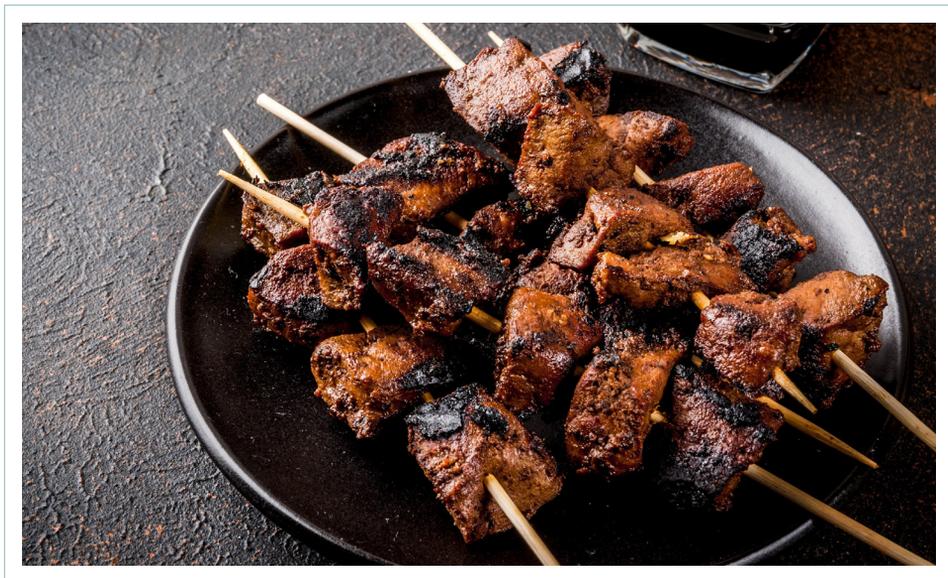
4 gousses d'ail émincées

454 g de cuisses de poulet, sans os,
sans peau, coupées en morceaux
de 38 mm

2 brochettes en bois coupées en
deux

Huile de cuisson en spray

- 1 Mélangez le yaourt, l'huile d'olive, le paprika, le cumin, le poivre rouge, le jus de citron, le zeste de citron ainsi que le sel, le poivre dans un grand saladier.
- 2 Ajoutez le poulet à la marinade et laissez mariner au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.
- 3 Sélectionnez *Preheat* et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 4 Coupez les cuisses de poulet mariné en morceaux de 38 mm et installez-les sur les demi-brochettes.
- 5 Placez les brochettes dans la friteuse à air préchauffée et pulvérisez de l'huile de cuisson en spray.
- 6 Faites cuire à 205°C pendant 10 minutes.



Brochettes de bœuf style coréen

POUR 2-4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

1 heure 5 minutes

TEMPS DE CUISSON :

6 minutes

20 g de ssamjang

20 g de gochujang

15 ml de sauce de soja

15 ml d'huile de sésame

15 ml de miel

5 ml de vinaigre de vin de riz

454 g de steak de bœuf coupé en
morceaux de 38 mm

2 brochettes en bois coupées en
deux

- 1 Mélangez le ssamjang, le gochujang, la sauce de soja, l'huile de sésame, le miel et le vinaigre dans un saladier.
- 2 Enrobez le bœuf coupé de marinade et laissez mariner pendant 1 heure.
- 3 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 4 Installez les morceaux de bœuf sur les demi-brochettes et placez-les dans la friteuse à air préchauffée.
- 5 Sélectionnez *Steak* et appuyez sur *Démarrer/Pause*.



Brochettes de porc Teriyaki

POUR 2-4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

35 minutes

TEMPS DE CUISSON :

8 minutes

8 g de Maïzena

118 ml d'eau

60 ml de sauce de soja

55 g de sucre brun léger

1 gousse d'ail émincée

2 g de gingembre râpé

Poivre noir

454 g de côtelettes de porc,
coupées en cubes de 38 mm
2 brochettes en bois coupées en
deux

Huile de cuisson en spray

Sel & poivre

- 1 Fouettez la Maïzena et l'eau ensemble.
- 2 Combinez le mélange de Maïzena, la sauce de soja, le sucre brun, l'ail et le gingembre dans une petite casserole. Laissez cuire cette sauce à feu vif jusqu'à ébullition et épaississement, environ 5 minutes.
- 3 Assaisonnez la sauce avec le poivre noir et laissez refroidir.
- 4 Installez le porc de manière uniforme entre les brochettes en bois.
- 5 Marinez les brochettes de porc dans une partie de la sauce teriyaki pendant 30 minutes.
- 6 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 7 Placez les brochettes dans la friteuse à air préchauffée et pulvérisez d'huile de cuisson en spray.
- 8 Sélectionnez *Steak*, réglez sur 8 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 9 Brossez les brochettes avec la sauce teriyaki toutes les 2 minutes au cours de la cuisson.
- 10 Salez et poivrez, puis servez.



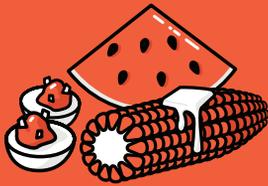
Brochettes de shawarma d'agneau POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
12 minutes

TEMPS DE CUISSON :
8 minutes

340 g d'agneau haché
2 g de cumin
2 g de paprika
3 g de poudre d'ail
2 g de poudre d'oignon
1 g de cannelle
1 g de curcuma
1 g de graines de fenouil
1 g de graines de coriandre moulues
3 g de sel
4 brochettes en bambou (229 mm)

- 1 Combinez tous les ingrédients dans un saladier et mélangez bien.
- 2 Installez 85 g de viande sur chaque brochette, puis mettez au réfrigérateur pendant 10 minutes.
- 3 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 4 Placez les brochettes dans la friteuse à air préchauffée, sélectionnez *Steak*, réglez le temps de cuisson sur 8 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 5 Servez accompagné d'une sauce au yaourt et citron ou nature.



Accompagnements



Frites maison

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
30 minutes

TEMPS DE CUISSON :
28 minutes

2 Pommes de terre russet coupées
en bandes de 76 x 25 mm

1 l d'eau froide pour faire tremper
les pommes de terre

15 ml d'huile

3 g de poudre d'ail

2 g de paprika

Sel & poivre

Ketchup ou sauce ranch pour servir

- 1** Coupez les pommes de terre en bandes de 76 x 25 mm et trempez-les dans l'eau pendant 15 minutes.
- 2** Égouttez les pommes de terre, rincez-les à l'eau froide et tamponnez-les avec un papier absorbant.
- 3** Ajoutez l'huile et les épices aux pommes de terre, et mélangez jusqu'à ce qu'elles soient entièrement recouvertes.
- 4** Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 5** Placez les pommes de terre dans la friteuse à air préchauffée.
- 6** Sélectionnez *Frites*, réglez le temps à 28 minutes et appuyez sur *Démarrer/Pause*. Assurez-vous de bien secouer les paniers à mi-cuisson (la fonction *Rappel* vous permettra de savoir quand !).
- 7** Une fois la cuisson terminée, retirez les paniers de la friteuse à air et assaisonnez les frites avec le sel et le poivre.
- 8** Servez avec le ketchup ou la sauce ranch.



Frites de patate douce

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

5 minutes

TEMPS DE CUISSON :

10 minutes

**2 grosses patates douces coupées
en bandes de 25 mm**

15 ml d'huile

10 g de sel

2 g de poivre noir

2 g de paprika

2 g de poudre d'ail

2 g de poudre d'oignon

- 1** Coupez les patates douces en bandes de 25 mm d'épaisseur.
- 2** Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 3** Mettez les patates douces coupées dans un grand saladier et ajoutez de l'huile jusqu'à ce que tous les morceaux en soient entièrement recouverts.
- 4** Saupoudrez de sel, poivre noir, paprika, poudre d'ail, et poudre d'oignon. Mélangez bien.
- 5** Placez les frites dans les paniers préchauffés et laissez cuire 10 minutes à 205°C. N'oubliez pas de secouer les paniers à mi-cuisson.



Frites Cajun

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
30 minutes

TEMPS DE CUISSON :
28 minutes

2 pommes de terre russet
épluchées et coupées en bandes
de 76 x 25 mm
1 l d'eau froide
15 ml d'huile
7 g d'assaisonnement Cajun
1 g de poivre de Cayenne
Ketchup ou sauce ranch pour servir

- 1 Coupez les pommes de terre en bandes de 76 x 25 mm et laissez-les tremper dans l'eau pendant 15 minutes.
- 2 Égouttez-les, rincez-les à l'eau froide et épongez-les à l'aide d'un papier absorbant.
- 3 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 4 Ajoutez l'huile aux tranches de pomme de terre et mélangez jusqu'à ce qu'elles soient entièrement recouvertes.
- 5 Placez les pommes de terre dans la friteuse à air préchauffée.
- 6 Sélectionnez *Frites*, programmez le temps de cuisson sur 28 minutes et appuyez sur *Démarrer/Pause*. N'oubliez pas de secouer les paniers à mi-cuisson (la fonction *Rappel* vous permettra de savoir quand !).
- 7 Une fois la cuisson terminée, retirez les paniers de la friteuse à air et assaisonnez les frites avec le Cajun et le poivre de Cayenne.
- 8 Servez accompagné de ketchup ou de sauce ranch.



Frites de courgettes

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
8 minutes

2 courgettes de taille moyenne,
coupées en bandes de 19 mm
60 g de farine tout usage
12 g de sel
2 g de poivre noir
2 œufs battus
15 ml de lait
84 g d'assaisonnement italien,
chapelure panko
25 g de parmesan râpé
Huile de cuisson en spray
Sauce ranch pour servir

- 1 Coupez les courgettes en bandes de 19 mm.
- 2 Mélangez la farine, le sel et le poivre dans un plat. Fouettez les œufs et le lait dans un plat séparé. Combinez la chapelure et le parmesan dans un autre plat.
- 3 Enrobez chaque morceau de courgette de farine, puis trempez-les dans l'œuf et roulez dans la chapelure. Réservez.
- 4 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 5 Placez les courgettes dans la friteuse à air préchauffée et aspergez d'huile de cuisson.
- 6 Sélectionnez *Aliments surgelés*, réglez le temps de cuisson sur 8 minutes et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 7 Secouez les paniers à mi-cuisson (la fonction Rappel vous dira quand !).
- 8 Servez accompagné d'une sauce ranch.



Frites d'avocat

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
15 minutes

TEMPS DE CUISSON :
10 minutes

2 avocats, coupés en morceaux de
25 mm

50 g de chapelure panko

2 g de poudre d'ail

2 g de poudre d'oignon

1 g de paprika fumé

1 g de poivre de Cayenne

Sel & poivre

60 g de farine tout usage

2 œufs battus

Huile de cuisson en spray

Ketchup ou sauce ranch pour servir

- 1 Coupez les avocats en morceaux de 25 mm d'épaisseur.
- 2 Mélangez la chapelure, la poudre d'ail, la poudre d'oignon, le paprika fumé, le poivre de Cayenne, le sel et le poivre dans un saladier.
- 3 Saupoudrez les morceaux d'avocat de farine, puis trempez-les dans les œufs battus et roulez dans le mélange de chapelure.
- 4 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 5 Placez les frites d'avocat dans le panier de la friteuse à air préchauffée, pulvérisez d'huile de cuisson et faites cuire à 205°C pendant 10 minutes.
- 6 Tournez les frites d'avocat à mi-cuisson et pulvérisez encore de l'huile.
- 7 Servez accompagné de ketchup ou de sauce ranch pour tremper.



Frites grecques

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
30 minutes

TEMPS DE CUISON :
28 minutes

2 pommes de terre russet, coupées
en bandes de 76 x 13 mm

1 l d'eau froide pour faire tremper
les pommes de terre

40 ml d'huile végétale

3 g de poudre d'ail

2 g de paprika

56 g de féta émiettée

4 g de persil à feuilles plates haché

3 g d'origan frais

Sel & poivre

Quartiers de citron pour servir

- 1 Coupez les pommes de terre en bandes de 76 x 13 mm et faites-les tremper dans l'eau pendant 15 minutes.
- 2 Égouttez les pommes de terre, rincez-les à l'eau froide et séchez-les avec du papier absorbant.
- 3 Ajoutez l'huile, la poudre d'ail et le paprika aux pommes de terre, et remuez jusqu'à ce qu'elles soient entièrement recouvertes.
- 4 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 5 Placez les pommes de terre dans la friteuse à air préchauffée.
- 6 Sélectionnez *Frites*, réglez la durée de cuisson sur 28 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*. N'oubliez pas de secouer les paniers pour assurer une cuisson uniforme (la fonction *Rappel* vous dira quand !).
- 7 Une fois la cuisson terminée, retirez les paniers de la friteuse à air et garnissez de féta, persil, origan, sel et poivre.
- 8 Servez accompagné des quartiers de citron.



Morceaux de pomme de terre

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

3 minutes

TEMPS DE CUISSON :

20 minutes

2 grosses pommes de terre russet,
rincées et coupées en morceaux
de 102 mm de long

23 ml d'huile d'olive

3 g de poudre d'ail

1 g de poudre d'oignon

3 g de sel

1 g de poivre noir

5 g de parmesan râpé

Ketchup ou sauce ranch pour servir

- 1 Coupez the pommes de terre en morceaux de 102 mm de long.
- 2 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 3 Enrobez les pommes de terre d'huile d'olive et mélangez les assaisonnements et le parmesan jusqu'à ce que tous les morceaux soient entièrement recouverts.
- 4 Placez les pommes de terre dans la friteuse à air préchauffée.
- 5 Sélectionnez *Frites*, réglez le temps de cuisson sur 20 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 6 Secouez the paniers à mi-cuisson (la fonction Rappel vous dira quand !).
- 7 Servez accompagné de ketchup ou de sauce ranch.



Chips de pommes de terre

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

40 minutes

TEMPS DE CUISSON :

25 minutes

2 l d'eau

15 g de sel

2 grosses pommes de terre russet,
coupées fin

20 ml d'huile d'olive

Sel & poivre

- 1 Mélangez l'eau et le sel dans un grand saladier jusqu'à ce que le sel soit entièrement dissout.
- 2 Coupez les pommes de terre en fines tranches. Il est préférable d'utiliser une mandoline (utilisez la lame de 1.5 mm).
- 3 Faites tremper les pommes de terre dans l'eau salée pendant 30 minutes.
- 4 Égouttez les pommes de terre et absorbez-en l'eau.
- 5 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 165°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 6 Enrobez les tranches de pomme de terre d'huile d'olive.
- 7 Placez une couche de pommes de terre huilées dans la friteuse à air préchauffée.
- 8 Faites cuire les pommes de terre à 165°C pendant 25 minutes. N'oubliez pas de secouer les paniers à mi-cuisson.
- 9 Une fois la cuisson terminée, assaisonnez les pommes de terre avec du sel et du poivre.



Rondelles d'oignon

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
20 minutes

1 Coupez un petit oignon blanc en rondelles de 13 mm d'épaisseur et séparez les rondelles

84 g de chapelure panko

2 g de paprika fumé

5 g de sel

2 œufs

224 ml de babeurre

60 g de farine tout usage

Huile de cuisson en spray

- 1 Tranchez l'oignon en rondelles de 13 mm d'épaisseur et séparez les couches en rondelles.
- 2 Mélangez la chapelure, le paprika et le sel dans un bol. Réservez.
- 3 Fouettez les œufs et le babeurre jusqu'à mélange complet.
- 4 Saupoudrez chaque rondelle d'oignon de farine, puis plongez dans les œufs battus et enfin la chapelure.
- 5 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 190°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 6 Pulvérisez généreusement de l'huile sur les rondelles d'oignon.
- 7 Placez une couche de rondelles d'oignon dans les paniers de la friteuse à air préchauffée et faites cuire en plusieurs fournées à 190°C pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Pulvérisez de l'huile régulièrement pendant la cuisson pour assurer une cuisson uniforme.
- 8 Servez accompagné de votre sauce préférée.



Oignon en fleur

POUR 3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

2 heures 15 minutes

TEMPS DE CUISON :

25 minutes

1 gros oignon
120 g de farine tout usage
7 g de paprika
12 g de sel
7 g de poudre d'ail
3 g de poudre de chili
1 g de poivre noir
1 g d'origan séché
295 ml d'eau
56 g de chapelure italienne
Huile de cuisson en spray

- 1 Épluchez l'oignon et coupez le dessus. Placez le côté coupé sur la surface d'une planche à découper.
- 2 Coupez vers le bas, du centre vers l'extérieur, jusqu'à la planche à découper. Répétez l'opération pour réaliser 8 découpes à distances égales autour de l'oignon. Assurez-vous de bien couper à travers toutes les couches, mais laissez l'oignon relié au centre. Réservez.
- 3 Couvrez l'oignon d'eau glacée pendant au moins 2 heures, puis séchez.
- 4 Mélangez la farine, le paprika, le sel, la poudre d'ail, la poudre de chili, le poivre noir, l'origan et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte.
- 5 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 6 Recouvrez l'oignon de pâte en ouvrant les couches et en vous assurant que chaque couche est recouverte de pâte. Puis saupoudrez le dessus et le bas de l'oignon de chapelure.
- 7 Pulvérisez le fond de la friteuse à air d'huile de cuisson et placez l'oignon à l'intérieur, face coupée vers le haut. Pulvérisez généreusement le haut de l'oignon avec de l'huile de cuisson.
- 8 Faites cuire l'oignon à 205°C pendant 10 minutes, puis continuez la cuisson pendant 15 minutes supplémentaires à 175°C.



Pommes de terre Hasselback

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
3 minutes

TEMPS DE CUISSON :
40 minutes

4 pommes de terre russet de taille moyenne, lavées et grattées
30 ml d'huile d'olive
12 g de sel
1 g de poivre noir
1 g de poudre d'ail
28 g de beurre fondu
8 g de persil fraîchement coupé pour garnir

- 1 Lavez et brossez les pommes de terre. Essuyez-les à l'aide d'un papier absorbant.
- 2 Découpez des fentes à 6 mm d'intervalle dans la pomme de terre, en laissant une distance d'environ 13 mm avec la fin de la pomme de terre permettant de garder les tranches reliées entre elles.
- 3 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 4 Recouvrez les pommes de terre d'huile d'olive et assaisonnez de sel, poivre noir et poudre d'ail.
- 5 Placez les pommes de terre dans la friteuse à air préchauffée, et laissez cuire pendant 30 minutes à 175°C.
- 6 Brossez le beurre fondu sur les pommes de terre et continuez la cuisson pendant 10 minutes à 175°C.
- 7 Garnissez de persil frais coupé.



Pommes de terre rôties

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

3 minutes

TEMPS DE CUISSON :

20 minutes

227 g de petites pommes de terre nouvelles, lavées et coupées en deux

30 ml d'huile d'olive

3 g de sel

1 g de poivre noir

2 g de poudre d'ail

1 g de thym séché

1 g de romarin séché

- 1 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 2 Enrobez les demi-pommes de terre d'huile d'olive et mélangez avec l'assaisonnement.
- 3 Placez les pommes de terre dans la friteuse à air préchauffée.
- 4 Sélectionnez *Frites*, programmez le temps de cuisson sur 20 minutes et appuyez sur *Démarrer/Pause*. N'oubliez pas de secouer les paniers à mi-cuisson (la fonction *Rappel* vous dira quand !). N'oubliez pas de secouer les paniers à mi-cuisson (la fonction *Rappel* vous dira quand !).



Carottes rôties au miel

POUR 2-4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

5 minutes

TEMPS DE CUISSON :

12 minutes

454 g de carottes arc-en-ciel,
épluchées et lavées

15 ml d'huile d'olive

30 ml de miel

2 brins de thym frais

Sel & poivre

- 1 Épongez les carottes avec un papier absorbant. Réservez.
- 2 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 3 Mélangez les carottes et l'huile d'olive, le miel, le thym, le sel et le poivre dans un saladier.
- 4 Placez les carottes dans la friteuse à air préchauffée.
- 5 Sélectionnez *Légumes-racine* et appuyez sur *Démarrer/Pause*. N'oubliez pas de secouer les paniers à mi-cuisson (la fonction *Rappel* vous dira quand !).
- 6 Servez chaud.



Brocoli rôti à l'ail

POUR 3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
3 minutes

TEMPS DE CUISSON :
10 minutes

1 grosse tête de brocoli, coupée en florets
15 ml d'huile d'olive
3 g de poudre d'ail
3 g de sel
1 g de poivre noir

- 1 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 150°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 2 Versez un filet d'huile d'olive sur les florets de brocoli et mélangez jusqu'à ce que tous les florets soient recouverts.
- 3 Ajoutez l'assaisonnement.
- 4 Placez le brocoli dans la friteuse à air préchauffée.
- 5 Sélectionnez *Légumes* et appuyez sur *Démarrer/Pause*.



Carottes miel et soja

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
12 minutes

**454 g de jeunes carottes (152 mm),
rincées, brossées et épongées**
15 ml d'huile d'olive
5 ml de miel
5 ml de sauce de soja
Sel & poivre

- 1 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 2 Enrobez les carottes d'huile d'olive et ajoutez le miel et la sauce de soja.
- 3 Placez les carottes dans la friteuse à air préchauffée.
- 4 Sélectionnez *Légumes-racine* et appuyez sur *Démarrer/Pause*. N'oubliez pas de secouer les paniers à mi-cuisson (la fonction *Rappel* vous dira quand !).
- 5 Une fois la cuisson terminée, assaisonnez avec le sel et le poivre.



Chou-fleur rôti

POUR 2-3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

2 minutes

TEMPS DE CUISSON :

10 minutes

284 g de florets de chou-fleur

10 ml d'huile d'olive

3 g de sel

1 g de poivre noir

- 1 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 150°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 2 Placez les florets de chou-fleur dans un saladier, versez un filet d'huile d'olive, salez et poivrez en mélangeant bien les florets.
- 3 Ajoutez le chou-fleur à la friteuse à air préchauffée.
- 4 Sélectionnez *Légumes*, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.



Chou-fleur rôti au curcuma

POUR 2-3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

2 minutes

TEMPS DE CUISSON :

10 minutes

284 g de florets de chou-fleur

10 ml d'huile d'olive

2 g de poudre de curcuma

2 g de poudre d'ail

1 g de poudre d'oignon

3 g de sel

1 g de poivre noir

- 1 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 150°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 2 Placez les florets de chou-fleur dans un saladier et versez un filet d'huile d'olive jusqu'à ce que le chou-fleur soit entièrement recouvert.
- 3 Mélangez le chou-fleur avec l'assaisonnement.
- 4 Placez le chou-fleur dans la friteuse à air préchauffée.
- 5 Sélectionnez *Légumes*, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.



Maïs rôti

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

2 minutes

TEMPS DE CUISSON :

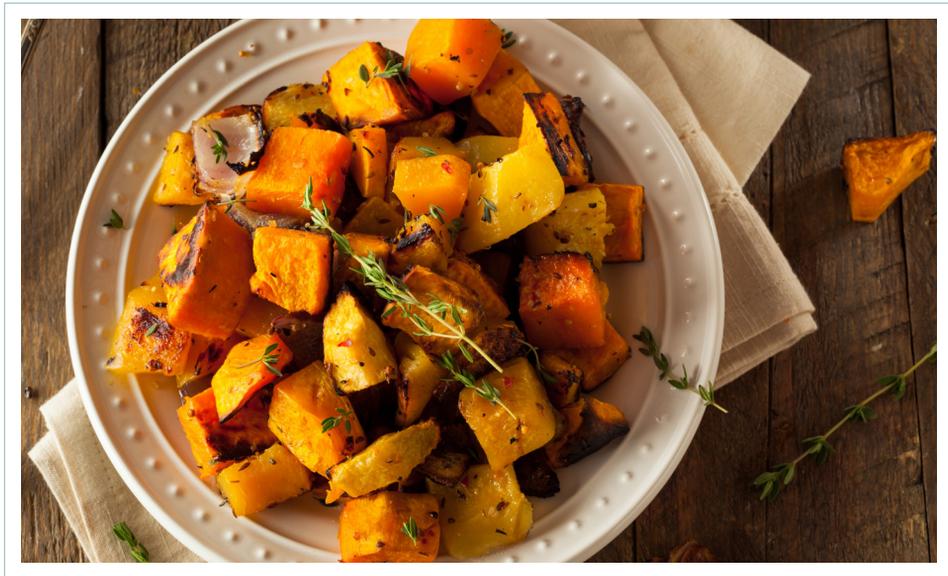
10 minutes

1 épi de maïs, sans la tige et les
feuilles, coupé en deux

14 g de beurre fondu

2 g de sel

- 1 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 2 Brossez le beurre fondu sur l'épi de maïs et salez.
- 3 Placez le maïs dans la friteuse à air préchauffée.
- 4 Sélectionnez *Légumes-racine*, réglez le temps de cuisson sur 10 minutes et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 5 Retournez le maïs à mi-cuisson (la fonction *Rappel* vous dira quand !).



Courge musquée rôtie

POUR 2-4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
12 minutes

1 courge musquée, épluchée et
pépins retirés, coupée en dés de
25 mm

15 ml d'huile d'olive, et un peu plus
pour garnir

1 g de feuilles de thym

6 g de sel

1 g de poivre noir

- 1 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 2 Enrobez les cubes de courge musqués d'huile d'olive et assaisonnez avec le thym, le sel et le poivre.
- 3 Placez la courge musquée assaisonnée dans la friteuse à air préchauffée.
- 4 Sélectionnez *Légumes-racine* et appuyez sur *Démarrer/Pause*. N'oubliez pas de secouer les paniers à mi-cuisson (la fonction *Rappel* vous dira quand !).
- 5 Une fois la cuisson terminée, versez un filet d'huile d'olive et servez.



Aubergine rôtie

POUR 1-2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
10 minutes

1 aubergine Japonaise, coupée en tranches de 13 mm d'épaisseur
30 ml d'huile d'olive
3 g de sel
2 g de poudre d'ail
1 g de poivre noir
1 g de poudre d'oignon
1 g de cumin en poudre

- 1 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 2 Coupez l'aubergine épluchée et coupée en tranches de 13 mm.
- 3 Combinez l'huile et l'assaisonnement dans un grand saladier jusqu'à mélange complet et ajoutez l'aubergine. Mélangez jusqu'à ce que toutes les tranches soient bien recouvertes.
- 4 Placez l'aubergine dans la friteuse à air préchauffée et laissez cuire à 205°C pendant 10 minutes.



Pain à l'ail

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
8 minutes

1 baguette (305 mm), coupée dans la longueur et la largeur
4 gousses d'ail émincées
43 g de beurre à température ambiante
15 ml d'huile d'olive
10 g de parmesan râpé
8 g de persil fraîchement coupé

- 1** Coupez la baguette dans la longueur, puis chaque morceau en deux dans le sens de la largeur pour obtenir quatre tranches de 152 mm de long.
- 2** Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 160°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 3** Mélangez l'ail, le beurre et l'huile d'olive pour former une pâte.
- 4** Étalez cette pâte uniformément sur le pain et saupoudrez de parmesan.
- 5** Placez le pain dans la friteuse à air préchauffée.
- 6** Sélectionnez *Pain* et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 7** Une fois la cuisson terminée, garnissez de persil fraîchement coupé.



Muffins de pain de maïs au fromage POUR 6 MUFFINS

TEMPS DE PRÉPARATION :
8 minutes

TEMPS DE CUISSON :
15 minutes

60 g farine tout usage
79 g de semoule de maïs
38 g de sucre blanc
6 g de sel
7 g de levure chimique
118 ml de lait
45 g de beurre fondu
1 œuf
165 g de maïs
3 d'échalote émincée
120 g de cheddar râpé
Huile de cuisson en spray

- 1 Combinez la farine, la semoule de maïs, le sucre, le sel, et la levure chimique dans un saladier. Mélangez.
- 2 Fouettez le lait, le beurre et l'œuf jusqu'à mélange complet.
- 3 Mélangez les ingrédients secs dans les ingrédients humides. Incorporez le maïs, l'échalote et le cheddar.
- 4 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 160°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 5 Graissez des moules à muffin avec l'huile en spray et versez la pâte aux $\frac{3}{4}$ dans les moules.
- 6 Placez les muffins dans la friteuse à air préchauffée.
- 7 Sélectionnez *Pain*, réglez le temps de cuisson sur 15 minutes et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 8 Servez les muffins avec du beurre ou tels quels.



Biscuits au babeurre et au cheddar

POUR 4 BISCUITS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
12 minutes

5 g de levure chimique
5 g de sel kasher
4 g de sucre
1 g de bicarbonate de soude
210 g de farine tout usage, et un peu plus pour la surface
113 g de beurre non-salé, froid, coupé en morceaux de 6 mm
62 g de cheddar râpé
112 g de babeurre froid
Beurre fondu pour brosser

- 1 Mélangez la levure chimique, le sel, le sucre, le bicarbonate de soude et la farine.
- 2 Coupez le beurre refroidi à l'aide d'un mélangeur à pâtisserie ou robot de cuisine jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse.
- 3 Mélangez le cheddar et le babeurre jusqu'à obtention d'une pâte. La pâte doit avoir l'air sèche.
- 4 Formez un carré de pâte de 13 mm d'épaisseur.
- 5 Sélectionnez *Preheat*, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 6 Découpez des biscuits ronds à l'aide d'un emporte-pièce pour biscuit/cookie.
- 7 Garnissez les paniers de la friteuse à air préchauffée avec du papier sulfurisé.
- 8 Brossez le dessus des biscuits de beurre fondu et installez-les sur le papier sulfurisé.
- 9 Faites cuire à 175°C pendant 12 minutes.



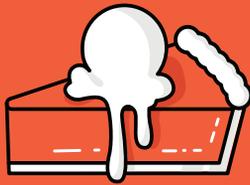
Choux de Bruxelles avec pancetta POUR 2-4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
8 minutes

284 g de choux de Bruxelles,
coupés en deux
2 bandes de pancetta, coupées en
dés
20 ml d'huile d'olive
2 g de poudre d'ail
Sel & poivre
5 g de parmesan fraîchement râpé

- 1 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 2 Coupez les tiges des choux de Bruxelles, puis coupez-les en deux.
- 3 Combinez les moitiés de choux de Bruxelles, les dés de pancetta, l'huile d'olive, la poudre d'ail, le sel et le poivre dans un saladier et mélangez.
- 4 Placez le mélange dans la friteuse à air préchauffée.
- 5 Sélectionnez *Légumes-racine*, réglez le temps de cuisson sur 8 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*. N'oubliez pas de secouer les paniers à mi-cuisson (la fonction *Rappel* vous dira quand !).
- 6 Râpez le parmesan pour garnir avant de servir.



Desserts



Roulés à la cannelle

POUR 8-10 ROULÉS À LA CANNELLE

TEMPS DE PRÉPARATION :

1 heure 20 minutes

TEMPS DE CUISON :

12 minutes

GLAÇAGE AU FROMAGE FRAIS

60 g de fromage frais à
température ambiante
120 g de sucre en poudre
114 g de beurre non salé à
température ambiante
3 ml d'extrait de vanille

ROULÉS À LA CANNELLE

237 ml de lait tiède
57 g de beurre non salé fondu
50 g de sucre blanc
½ sachet de levure de boulanger
280 g de farine tout usage, plus un
peu pour saupoudrer
2 g de levure chimique
6 g de sel
57 g de beurre non salé, ramolli
100 g de sucre brun foncé
7 g de cannelle en poudre

- 1 Mélangez tous les ingrédients du glaçage jusqu'à obtention d'un mélange homogène et élimination des grumeaux. Réservez.
- 2 Combinez le lait tiède, le beurre fondu, le sucre blanc et la levure de boulanger dans un bol et laissez macérer pendant 1 minute.
- 3 Mélangez 240 g de farine tout usage jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Couvrez d'un torchon et laissez reposer pendant 1 heure dans un endroit chaud de la maison.
- 4 Mélangez le reste de la farine, la levure et le sel.
- 5 Pétrissez la pâte sur une surface farinée et étalez-la sur une épaisseur de 6 mm.
- 6 Étalez le beurre ramolli sur la pâte et saupoudrez le sucre brun et la cannelle sur le dessus.
- 7 Roulez les roulés à la cannelle serré en commençant par la longueur jusqu'à ce que vous obteniez une buchette de pâte.
- 8 Coupez la pâte en tranches de 25 à 38 mm, placez-les sur une plaque de cuisson légèrement beurrée et couvrez avec un torchon. Laissez reposer 30 minutes.
- 9 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 165°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 10 Placez les roulés à la cannelle sur un papier sulfurisé puis dans la friteuse à air préchauffée.
- 11 Enfouissez les roulés à la cannelle à 165°C pendant 12 minutes.
- 12 Une fois la cuisson terminée, étalez le glaçage au fromage frais sur le dessus.



Soufflé au chocolat

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
13 minutes

Beurre pour graisser le moule

Du sucre pour enrober

85 g de chocolat amer, haché

28 g beurre non salé

2 œufs séparés

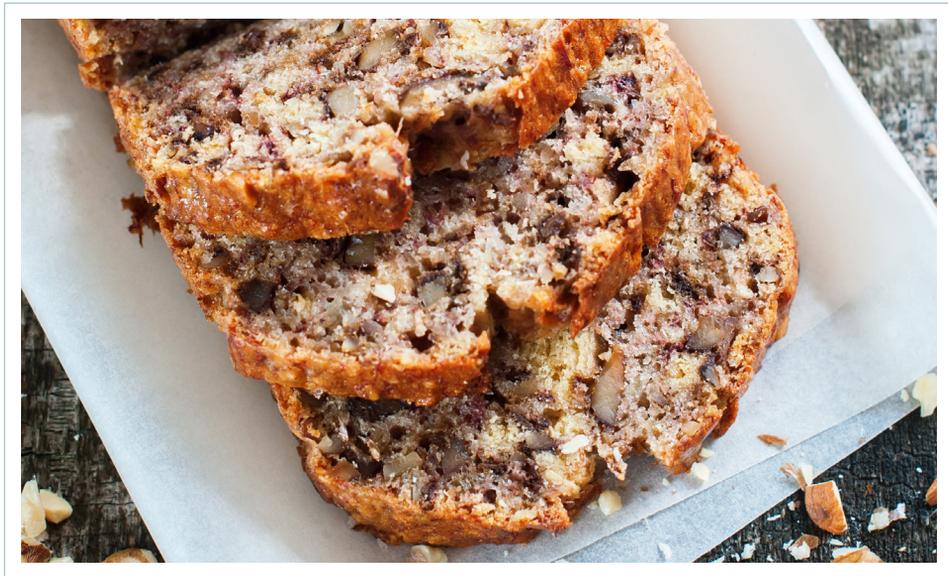
3 ml d'extrait de vanille pur

18 g de farine tout usage

36 g de sucre

Sucre en poudre pour saupoudrer

- 1 Beurrez deux ramequins de 6 onces. Saupoudrez le sucre dans les ramequins en secouant pour le répartir, puis jetez l'excès de sucre.
- 2 Faites fondre le chocolat et le beurre au microondes pendant des périodes de 30 secondes jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu, de 30 secondes à 1 minute.
- 3 Fouettez vigoureusement les jaunes d'œuf et l'extrait de vanille dans le chocolat fondu pour éviter qu'il ne tourne. Ajoutez la farine et continuez à fouetter jusqu'à ce que tous les grumeaux aient disparu. Réservez et laissez refroidir.
- 4 Battez les blancs d'œuf dans un grand saladier avec un batteur électrique à vitesse moyenne jusqu'à formation de pics souples.
- 5 Ajoutez le sucre petit à petit tout en continuant à battre à vitesse moyenne, et augmentez la vitesse jusqu'à ce que les pics soient plus mous. Réservez.
- 6 Sélectionnez *Preheat* on Friteuse à Air Cosori, réglez sur 165°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 7 Mélangez environ ½ tasse de blancs d'œuf dans le chocolat pour l'alléger. Puis ajoutez l'appareil chocolat dans le reste des blancs d'œuf, en les incorporant doucement mais uniformément.
- 8 Versez la pâte obtenue dans les ramequins et placez-les dans la friteuse à air préchauffée.
- 9 Enfournez les soufflés à 165°C pendant 13 minutes.
- 10 Saupoudrez les soufflés de sucre en poudre et servez immédiatement.



Pain à la banane et aux noix

POUR 1 MINI PAIN

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 minutes

TEMPS DE CUISSON :

40 minutes

57 g de beurre non salé, ramolli

100 g de sucre

1 œuf battu

2 bananes trop mûres écrasées

2 ml d'extrait de vanille

90 g de farine tout usage

3 g de bicarbonate de soude

2 g de sel

42 g de noix hachées

Huile de cuisson en spray

- 1 Mélangez le beurre ramolli et le sucre.
- 2 Ajoutez l'œuf, les bananes écrasées et la vanille. Réservez.
- 3 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 150°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 4 Mélangez la farine, le bicarbonate de soude, et le sel.
- 5 Incorporez les ingrédients secs dans les ingrédients humides jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajoutez les noix hachées.
- 6 Graissez 1 mini moule à cake avec de l'huile de cuisson en spray, puis remplissez-le de pâte. Placez-le dans la friteuse à air préchauffée.
- 7 Sélectionnez *Desserts*, réglez sur 40 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.



Mini tartes aux pommes

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
35 minutes

TEMPS DE CUISSON :
10 minutes

1 pomme moyenne, pelée et coupée en dés

18 g de sucre cristallisé

18 g de beurre non salé

2 g de cannelle moulue

1 g de noix de muscade moulue

1 g d'épices moulus

1 feuille de pâte à tarte toute prête

1 œuf battu

5 ml de lait

- 1 Combinez les pommes coupées en dés, le sucre cristallisé, le beurre, la cannelle, la noix de muscade et les épices dans une casserole moyenne ou une sauteuse sur feu moyen. Faites mijoter.
- 2 Laissez mijoter pendant 2 minutes, puis retirez du feu.
- 3 Laissez refroidir les pommes, sans couvercle, à température ambiante pendant 30 minutes.
- 4 Coupez la pâte à tarte en cercles de 127 mm.
- 5 Placez la garniture au centre de chaque cercle de pâte et utilisez vos doigts pour étaler de l'eau sur les bords extérieurs. Il peut rester de la garniture.
- 6 Pressez sur la tarte pour la refermer et coupez une petite fente sur le dessus.
- 7 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 8 Mélangez l'œuf et le lait et brossez le dessus de chaque tarte.
- 9 Placez les tartes dans la friteuse à air préchauffée et laissez cuire à 175°C pendant 10 minutes, jusqu'à ce que les tartes soient dorées.



Tarte rustique aux poires et aux noix POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
1 heure 10 minutes

TEMPS DE CUISON :
45 minutes

PÂTE

100 g de farine tout usage
1 g de sel
12 g de sucre cristallisé
84 g de beurre non salé, froid,
coupé en morceaux de 13 mm
30 ml d'eau glacée
1 œuf battu
12 g de sucre turbinado
Huile de cuisson en spray
20 g de miel
5 ml d'eau
Noix grillées, hachées, pour garnir

GARNITURE

1 grosse poire, pelée, coupées en
quartiers puis en dés
5 g de Maïzena
24 g de sucre brun
1 g de cannelle moulue
Une pincée de sel

- 1 Mélangez 90 g de farine, le sel et le sucre cristallisé dans un grand saladier jusqu'à mélange complet.
- 2 Coupez le beurre dans le mélange à l'aide d'un mélangeur à pâtisserie ou robot de cuisine jusqu'à obtention d'une texture grossière.
- 3 Ajoutez l'eau froide et mélangez bien.
- 4 Formez une boule de pâte dans un bol, recouvrez-la d'un film plastique, et laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.
- 5 Mélangez les ingrédients de la garniture dans un saladier jusqu'à obtention d'un appareil homogène.
- 6 Étalez la pâte sur un diamètre de 216 mm.
- 7 Ajoutez le 10 g de farine sur la pâte en laissant une bordure de 38 mm non farinée.
- 8 Arrangez joliment les tranches de poire en cercles sur la partie farinée de la pâte. Versez le reste du jus de poire sur les tranches. Repliez la bordure par-dessus la garniture.
- 9 Recouvrez les bordures d'œuf battu et saupoudrez le sucre turbinado sur la tarte. Réservez.
- 10 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 160°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 11 Pulvérisez la friteuse à air préchauffée d'huile de cuisson en spray et placez-y la tarte.
- 12 Sélectionnez *Pain*, réglez le temps de cuisson sur 45 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 13 Mélangez le miel et l'eau et brossez la tarte de ce mélange une fois la cuisson terminée.
- 14 Garnissez de noix grillées hachées.



Gâteau au citron

POUR 1 MINI PAIN

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
30 minutes

120 g de farine tout usage

4 g de levure chimique

Une pincée de sel

84 g de beurre non salé, ramolli

130 g de sucre cristallisé

1 gros œuf

15 g de jus de citron frais

1 zeste de citron

56 g de babeurre

- 1 Mélangez la farine, la levure chimique et le sel dans un bol. Réservez.
- 2 Mettez le beurre ramolli dans un mixeur électrique et fouettez jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux, environ 3 minutes.
- 3 Incorporez le sucre et battez le mélange pendant 1 minute.
- 4 Incorporez le mélange de farine dans le beurre et battez jusqu'à mélange complet, environ 1 minute.
- 5 Ajoutez l'œuf, le jus de citron et le zeste de citron. Mélangez à basse vitesse jusqu'à mélange complet.
- 6 Versez lentement le babeurre tout en mélangeant à vitesse moyenne.
- 7 Versez l'appareil dans un mini moule à gâteau, en le remplissant jusqu'au bord. Il peut rester de la pâte.
- 8 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 160°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 9 Placez le gâteau dans la friteuse à air préchauffée.
- 10 Sélectionnez *Pain*, réglez le temps de cuisson sur 30 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.



Muffins aux myrtilles et citron

POUR 6-8 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
15 minutes

5 ml de jus de citron
112 g de lait de coco ou lait de soja
120 g de farine tout usage
4 g de levure chimique
2 g de bicarbonate de soude
1 g de sel
50 g de sucre cristallisé
60 ml d'huile de noix de coco
liquide
1 zeste de citron
5 ml d'extrait de vanille
75 g de myrtilles fraîches
Huile de cuisson en spray

- 1 Combinez le jus de citron et le lait de coco dans un petit bol, puis réservez.
- 2 Mélangez la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel dans un bol séparé et réservez.
- 3 Mélangez le sucre, l'huile de noix de coco, le zeste de citron et l'extrait de vanille dans un autre bol. Combinez ensuite le mélange noix de coco-citron et mélangez bien.
- 4 Mélangez la mixture sèche à la mixture humide et tournez progressivement jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Incorporez doucement les myrtilles.
- 5 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 150°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 6 Huilez les moules à muffin et versez la pâte jusqu'à ce que les moules soient aux trois quarts pleins.
- 7 Placez les moules à muffin prudemment dans la friteuse à air préchauffée. Sélectionnez *Desserts*, réglez le temps de cuisson sur 15 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 8 Une fois la cuisson terminée, retirez les muffins et laissez-les refroidir pendant 10 minutes avant de servir.



Muffins au chocolat et espresso

POUR 8 MUFFINS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
15 minutes

120 g de farine tout usage
60 g de poudre de cacao
150 g de sucre brun
2 g de levure chimique
2 g de poudre d'espresso
3 g de bicarbonate de soude
1 g de sel
1 gros œuf
170 ml de lait
5 ml d'extrait de vanille
5 ml de vinaigre de cidre
80 ml d'huile végétale
Huile de cuisson en spray

- 1 Mélangez la farine, la poudre de cacao, le sucre, la levure chimique, la poudre d'espresso, le bicarbonate de soude et le sel dans un grand bol.
- 2 Fouettez l'œuf, le lait, la vanille, le vinaigre et l'huile dans un bol séparé.
- 3 Mélangez les ingrédients humides dans les secs jusqu'à mélange complet.
- 4 Huilez les moules à muffin à l'huile de cuisson en spray et versez la pâte en remplissant aux trois quarts.
- 5 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 150°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 6 Placez les moules à muffin prudemment dans la friteuse à air préchauffée. Vous devrez probablement faire plusieurs fournées.
- 7 Sélectionnez *Desserts*, réglez le temps de cuisson sur 15 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.



Macarons à la noix de coco

POUR 5-6 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
15 minutes

100 g de lait concentré non sucré
1 blanc d'œuf
2 ml d'extrait d'amande
2 ml d'extrait de vanille
Une pincée de sel
175 g de noix de coco non sucrée
râpée

- 1 Mélangez le lait concentré, le blanc d'œuf, l'extrait d'amande, l'extrait de vanille et le sel dans un bol.
- 2 Ajoutez 160 g de noix de coco râpée et mélangez bien. Le mélange doit être suffisamment épais pour se tenir.
- 3 Formez des boules de 38 mm avec vos mains. Sur une assiette séparée, versez 25 g de noix de coco râpée.
- 4 Roulez les macarons de noix de coco dans la noix de coco râpée jusqu'à ce qu'ils soient entièrement recouverts.
- 5 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 150°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 6 Placez les macarons de noix de coco dans la friteuse à air préchauffée.
- 7 Sélectionnez *Desserts*, réglez le temps de cuisson sur 15 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 8 Laissez les macarons refroidir pendant 5 à 10 minutes après la fin de la cuisson avant de servir.



Muffins orange et canneberge

POUR 6-8 MUFFINS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
15 minutes

120 g de farine tout usage
66 g de sucre
4 g de levure chimique
2 g de bicarbonate de soude
Une pincée de sel
100 g de canneberges
1 œuf
80 ml de jus d'orange
60 ml d'huile végétale
1 zeste d'orange
Huile de cuisson en spray

- 1 Mélangez la farine, le sucre, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le sel et les canneberges dans un grand saladier.
- 2 Fouettez l'œuf, le jus d'orange, l'huile et le zeste d'orange dans un saladier séparé.
- 3 Mélangez les ingrédients humides avec les secs jusqu'à mélange complet.
- 4 Huilez les moules à muffin avec de l'huile de cuisson en spray et versez la pâte dans les moules jusqu'aux trois quarts.
- 5 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 150°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 6 Placez prudemment les moules à muffin dans la friteuse à air préchauffée. Vous aurez probablement besoin de faire plusieurs fournées.
- 7 Sélectionnez *Desserts*, réglez le temps de cuisson sur 15 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.



Muffins aux pépites de chocolat

POUR 6-8 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 minutes

TEMPS DE CUISON :

15 minutes

50 g de sucre cristallisé

125 ml de lait de coco ou lait de soja

60 ml d'huile de noix de coco liquide

5 ml d'extrait de vanille

120 g de farine tout usage

14 g de poudre de cacao

4 g de levure chimique

2 g de bicarbonate de soude

Une pincée de sel

85 g de pépite de chocolat

25 g de pistaches cassées (option)

Huile de cuisson en spray

- 1 Combinez le sucre, le lait de coco, l'huile de coco et l'extrait de vanille dans un petit saladier, puis réservez.
- 2 Mélangez la farine, la poudre de cacao, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel dans un bol séparé et réservez.
- 3 Mélangez les ingrédients secs dans les ingrédients humides jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Puis incorporez les pépites de chocolat et les pistaches.
- 4 Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 150°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 5 Huilez les moules à muffin à l'huile de cuisson en spray et versez la pâte jusqu'à ce que les moules soient remplis aux trois quarts.
- 6 Placez prudemment les moules à muffin dans la friteuse à air préchauffée. Sélectionnez *Desserts*, réglez le temps de cuisson sur 15 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 7 Une fois la cuisson terminée, retirez les muffins et laissez-les refroidir 10 minutes avant de servir.

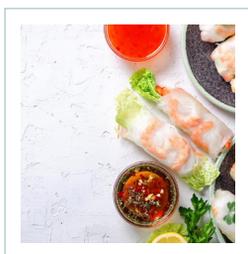


Plus de produits Cosori

Si vous êtes satisfait de cette friteuse à air, la gamme ne s'arrête pas là. Consultez www.cosori.com pour une liste complète de tous nos superbes accessoires de cuisine bien pensés. Ils trouveront aussi leur place dans votre cuisine !

Vous en cherchez plus ?

Nous nous engageons à vous offrir une communauté qui vous permettra de réveiller le chef qui sommeille en vous. Partagez vos recettes et participez à la conversation ! Nous publions en permanence des idées amusantes de profiter des appareils Cosori.



Partagez vos recettes avec nous !

#ICOOKCOSORI

Nous aimerions voir ce que vous créez. Rejoignez la communauté croissante des cuisiniers amateurs passionnés pour recevoir des idées de recettes et trouver l'inspiration tous les jours de la semaine.



COSORI

BESOIN D'AIDE? PARLE-NOUS!
support.eu@cosori.com | www.cosori.com