



Four grille-pain AirFryer AFO8003

CONTENU

Garanties importantes

Instructions spéciales pour le jeu de cordons

Fonctionnalités

Avant la première utilisation

Conditions générales d'Utilisation

Diagrammes de position des grilles et des casseroles du four

Opération

Nettoyage et entretien

Recettes

garantie

GARANTIES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, en particulier lorsque des enfants sont présents, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises, notamment les suivantes :

- 1 Lisez toutes les instructions.
- 2 **DÉBRANCHER DE LA PRISE LORSQU'IL N'EST PAS UTILISÉ ET AVANT LE NETTOYAGE.**
Laisser refroidir avant de nettoyer ou de manipuler, de mettre ou de retirer des pièces.
- 3 Ne touchez pas les surfaces chaudes Utilisez les poignées ou les boutons
- 4 Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne placez aucune partie du grille-pain AirFryer Four dans de l'eau ou d'autres liquides Voir les instructions de nettoyage
- 5 Cet appareil ne doit pas être utilisé par ou à proximité d'enfants ou de personnes souffrant de certains handicaps
- 6 N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une prise endommagés, ou après que l'appareil a mal fonctionné ou est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit, ou ne fonctionne pas correctement Retournez le four grille-pain AirFryer au magasin ou au revendeur où vous l'avez acheté pour examen ou réparation ou ajustement
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Cuisinart peut causer des blessures
- 8 Ne pas utiliser à l'extérieur

9 Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail, où il pourrait être tiré par inadvertance par des enfants ou des animaux domestiques, ou toucher des surfaces chaudes, ce qui pourrait endommager le cordon

10 Ne placez pas le four grille-pain AirFryer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.

11 N'utilisez pas ce four grille-pain AirFryer à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

12 Une extrême prudence doit être exercée lors de l'utilisation de récipients construits avec des matériaux autres que le métal ou le verre dans le four

13 Pour éviter les brûlures, soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le four grille-pain AirFryer accessoires ou l'élimination de la graisse chaude

14 Lorsqu'il n'est pas utilisé, débranchez toujours l'appareil. Ne stockez aucun matériel autre que les accessoires allant au four recommandés par le fabricant dans ce four grille-pain AirFryer

15 Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four grille-pain AirFryer : papier, carton, plastique et produits similaires

16 Ne couvrez pas le ramasse-miettes ni aucune partie du four avec du papier d'aluminium Cela entraînerait une surchauffe du four

17 Les aliments surdimensionnés, les emballages en feuille de métal et les ustensiles ne doivent pas être insérés dans le AirFryer Toaster Oven, car ils peuvent impliquer un risque d'incendie ou de choc électrique

18 Un incendie peut se produire si le four grille-pain AirFryer est couvert ou touche des matériaux inflammables tels que des rideaux, des tentures ou des murs, lorsqu'ils sont en fonctionnement Ne pas ranger d'objets sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en marche Ne pas faire fonctionner sous des armoires murales

19 Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, entraînant un risque de choc électrique

20 N'essayez pas de déloger les aliments lorsque le four grille-pain AirFryer est branché sur une prise électrique.

21 Avertissement : Pour éviter tout risque d'incendie, ne laissez JAMAIS le four grille-pain AirFryer sans surveillance pendant l'utilisation

22 Utilisez les réglages de température recommandés pour toutes les cuissons/cuissons, rôtissages et AirFrying.

23 Ne posez pas d'ustensiles de cuisine ou de plats de cuisson sur la porte vitrée

- 24 Tournez les cadrans ON/Oven Timer et ON/Toaster Timer sur la position OFF pour éteindre le four grille-pain AirFryer.
- 25 Ne faites pas fonctionner votre appareil dans un garage ou sous une armoire murale
Lors du stockage dans un garage d'appareils électroménagers, débranchez toujours l'appareil de la prise électrique. Ne pas le faire pourrait créer un risque d'incendie, en particulier si l'appareil touche les murs du garage ou si la porte touche l'appareil lorsqu'il se ferme.
- 26 Il faut faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- 27 Pour déconnecter, tournez n'importe quelle commande sur "off", puis retirez la fiche de la prise murale
- 28 Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. .
- 29 Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 30 Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 31 Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- 32 L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
33. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires tel que:
- les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - maisons de ferme;
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - environnements de type chambres d'hôtes.
- 34 Lorsque le symbole "Attention, surface chaude" est marqué sur les surfaces de l'appareil,
Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation, sa signification doit être expliquée.
- 35 Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- 36 Ne plongez jamais le bollier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau et ne le rincez jamais sous le robinet.
- 37 Ne laissez pas d'eau ou d'autre liquide pénétrer dans l'appareil pour éviter un choc électrique.
38. Mettez toujours les ingrédients à frire dans le panier, pour éviter qu'ils ne viennent en contact avec les éléments chauffants.

39. Ne couvrez pas l'entrée d'air et les ouvertures extérieures d'air pendant que l'appareil fonctionne.
40. Ne remplissez pas le bac d'huile car cela pourrait provoquer un incendie.
41. Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.
42. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Veillez lire et conserver ces instructions à portée de main. Ces instructions vous aideront à utiliser votre four grille-pain Cuisinart AirFryer au maximum afin d'obtenir des résultats professionnels constants.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE CORDON

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques résultant de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long

Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées si elles sont utilisées avec précaution

Si une rallonge est utilisée, la puissance électrique marquée de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil, et le cordon le plus long doit être disposé de sorte qu'il ne pende pas sur le comptoir ou la table, où il peut être accidentellement trébuché ou tiré par des enfants

REMARQUER

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre) Par mesure de sécurité, cette fiche ne s'insérera dans une prise polarisée que d'une seule façon Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inversez la fiche Si elle ne rentre toujours pas adapté, contactez un électricien - n'essayez pas de contourner cette fonction de sécurité

**À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
PAS VOULU
POUR USAGE COMMERCIAL**

CARACTÉRISTIQUES

1. Voyant d'alimentation

2. Cadran de minuterie de marche/four

3. Cadran de température du four

4. Molette de fonction

5. Cadran de la minuterie ON/Toast

6. Bouton d'éclairage

MANIPULER

8. PORTE

9. Plaque de cuisson/Lâchefrite

10. Panier AirFryer

11. Grille de four

12. CADRE DU GRIL



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Placez votre four grille-pain AirFryer sur une surface plane

Avant de l'utiliser, éloignez le four de 2 à 4 pouces du mur ou de tout objet sur le comptoir Ne pas utiliser sur des surfaces sensibles à la chaleur

LES OBJETS NE DOIVENT PAS ÊTRE ENTREPOSÉS SUR LE DESSUS DU FOUR. SI ILS

ARE, RETIREZ TOUS LES OBJETS AVANT D'ALLUMER VOTRE FOUR. LES MURS EXTÉRIEURS SONT TRÈS CHAUDS LORS DE L'UTILISATION. GARDER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

CONDITIONS GÉNÉRALES D'UTILISATION

AirFry : Cette fonction est utilisée pour les repas AirFry comme une alternative saine à la friture dans l'huile. La fonction AirFry utilise une combinaison d'air chaud, de vitesse élevée du ventilateur et de 4 éléments chauffants supérieurs pour préparer une variété de repas qui sont à la fois délicieux et plus sains que les plats traditionnels. friture

Utilisez le plat de cuisson et le panier AirFryer fournis lorsque vous utilisez la fonction AirFry

Placez le panier AirFryer sur le plat de cuisson Utilisez la position 2 de la grille pour AirFrying

Cuisson : la cuisson est recommandée pour une variété d'aliments que vous prépareriez normalement dans votre four conventionnel. Les produits de boulangerie qui nécessitent une méthode de cuisson plus douce comme les gâteaux, les muffins et les pâtisseries donnent de meilleurs résultats sur la cuire plus rapidement et est idéal pour un brunissement uniforme

Il est mieux utilisé pour les produits de boulangerie plus copieux tels que les scones et le pain et est également excellent pour les rôtis, la volaille, la pizza et les légumes.

Utilisez la plaque de cuisson pour la pizza fraîche (en position de grille 1) et la grille seule si la pizza est congelée (en position de grille 2) ou faites-la cuire sur la pierre à pizza disponible à l'achat sur le site Web de Cuisinart

Cuisson au gril : la fonction de cuisson au gril peut être utilisée pour le bœuf, le poulet, le porc, le poisson et plus encore. Elle peut également être utilisée pour dorer les casseroles et les gratins. Le gril à convection est idéal pour les viandes et le poisson, tandis que le gril traditionnel doit être réservé au brunissement supérieur.

Grillage : placez toujours la grille de four en position 2, comme indiqué sur le schéma à droite, pour un grillage uniforme. Placez toujours votre/vos article(s) au milieu de la grille.

Attention : le papier d'aluminium n'est pas recommandé pour recouvrir les accessoires du four grille-pain AirFryer.

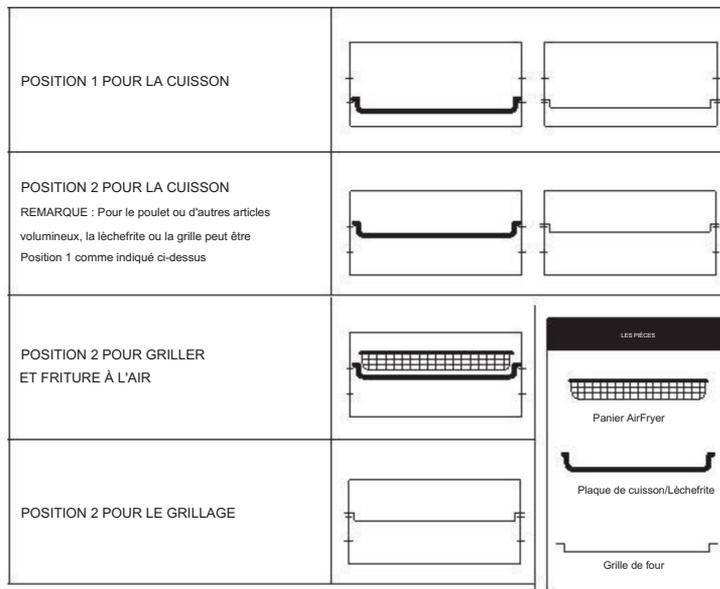
La graisse s'accumulera sur la surface de la feuille et pourrait prendre feu Si vous choisissez d'utiliser

papier d'aluminium pour couvrir le plat de cuisson/plateau d'égouttage, assurez-vous que le papier d'aluminium est coupé pour s'adapter parfaitement dans le moule et ne touche pas le mur ou les éléments chauffants.

AVERTISSEMENT : Placer la grille du four en position 1 ou 2 avec la grille vers le haut pendant le grillage peut provoquer un incendie. Reportez-vous au diagramme de position du rack pour une utilisation correcte. Éteindre le four grille-pain AirFryer : Tournez les DEUX cadrans ON/Oven Timer et ON/Toast Timer sur la position OFF Le voyant d'alimentation s'éteindra

DIAGRAMMES DE POSITION DES GRILLES DE FOUR ET DES CASSEROLES

Chaque recette vous donne des instructions étape par étape et vous indiquera où le four La grille et le plateau doivent être positionnés pour de meilleurs résultats Veuillez vous référer aux schémas ci-dessous pour les positions des grilles de four



OPÉRATION

Déroulez le cordon d'alimentation Vérifiez que le ramasse-miettes est en place et qu'il n'y a rien dans le four Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale

Gril ou gril à convection



Placez le panier AirFryer sur le dessus de la plaque de cuisson à utiliser pour griller
Position de grille 2

Réglez le sélecteur de fonction sur Broil ou Convection Broil. Réglez le sélecteur de température sur Toast/Broil Ensuite, tournez le cadran ON/Oven Timer sur le temps de cuisson désiré pour allumer le four et commencer à griller. Le voyant d'alimentation s'allume. La minuterie sonne une fois lorsque le cycle est terminé et le four s'éteint lorsque le temps expire. arrêtez la cuisson au gril, tournez le cadran MARCHE/minuterie du four à la position ARRÊT

Conseils de cuisson au gril :

Pour de meilleurs résultats, utilisez le panier AirFryer fourni installé à l'intérieur de la plaque de cuisson pour griller.

N'utilisez jamais de plats à four en verre pour griller

Assurez-vous de garder un œil sur les aliments - les aliments peuvent noircir rapidement pendant la cuisson au gril

Cuisson ou cuisson par convection

Installez le plat de cuisson ou la grille du four dans l'une ou l'autre des positions de grille (voir Positions des grilles, page 5)

Réglez le cadran de fonction sur Bake ou Convection Bake. Réglez le cadran de température sur la température désirée. Tournez ensuite le cadran ON/Oven Timer sur le temps de cuisson recommandé pour allumer le four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 5 minutes avant de cuire des aliments délicats tels que des gâteaux. et muffins (Intégrer ce temps dans le temps total de cuisson)

Le voyant d'alimentation s'allume. La minuterie sonne une fois lorsque le temps est écoulé et que le cycle est terminé. le four s'éteindra

Pour arrêter la cuisson en cours de cycle, tournez le cadran ON/Oven Timer à la position OFF

Conseils de cuisson :

Sélectionnez Cuire pour les articles plus délicats comme les crèmes anglaises, les gâteaux et les œufs

La plupart des produits de boulangerie, ainsi que des articles plus gros comme le poulet, sont cuits sur une grille
Poste 1

Utilisez le plat de cuisson en position 1 pour la pizza fraîche. Placez la pizza surgelée directement sur le Grille en Position 2 pour cuire

Conseils de cuisson par convection :

Sélectionnez la cuisson par convection pour les produits de boulangerie copieux qui nécessitent un brunissement uniforme, comme les scones et les pains, ainsi que pour les rôtis et la volaille. La cuisson par convection est également parfaite pour cuire des pizzas maison uniformément dorées et croustillantes.

La plupart des recettes recommandent de réduire la chaleur ou la température de 25 °F lorsque Cuisson par convection

Vérifiez toujours la cuisson 10 minutes avant la fin du temps de cuisson suggéré.

IMPORTANT

Toutes nos recettes ont été testées dans notre cuisine d'essai et sont spécialement développées pour travailler dans le four grille-pain Cuisinart AirFryer

Chaleureuse

Installez le plat de cuisson ou la grille de four fournis dans la position de grille 2

Réglez le cadran de température sur chaud. Réglez le cadran de fonction sur chaud. Minuterie du four Composez le temps de réchauffement souhaité pour démarrer le four et commencer à réchauffer

Le voyant d'alimentation s'allumera La minuterie sonnera une fois lorsque le cycle est terminé et le four s'éteindra une fois le temps écoulé

Pour arrêter le réchauffement, tournez le cadran ON/Oven Timer à la position OFF

Pain grillé

Placer la grille du four en position 2 Si vous faites griller deux aliments, centrez-les au milieu de la grille du four Quatre articles doivent être espacés uniformément – deux à l'avant, deux à l'arrière Six articles doivent être espacés uniformément – trois à l'avant, trois à l'arrière

Réglez le cadran de fonction sur Toast. Réglez le cadran de température sur Toast/Broil. Minuterie de toast Composez le réglage d'ombre souhaité de clair à foncé dans les paramètres marqués pour allumer le four et commencer à griller.

Le voyant d'alimentation du four s'allumera Une fois terminé, la minuterie sonnera et s'éteindra

Pour arrêter le grillage, tournez le cadran ON/Toast Timer sur la position OFF

Remarques importantes sur le grillage

La grille du four doit être en position 2 comme indiqué sur le schéma à la page 5

AirFry (reportez-vous au tableau à la page 8)

Placez le panier AirFryer sur la plaque de cuisson AirFry en position de grille 2

Régalez le cadran de fonction sur AirFry. Régalez le cadran de température sur la température souhaitée. Tournez ensuite le cadran ON/Oven Timer sur le temps de cuisson souhaité pour allumer le four et commencer AirFrying.

Le voyant d'alimentation du four s'allumera La minuterie sonnera une fois lorsque le cycle est terminé et le four s'éteindra une fois le temps écoulé

Pour arrêter AirFrying, tournez le cadran ON/Oven Timer sur la position OFF

Conseils pour la friture à l'air :

AirFrying est une alternative saine à la friture De nombreux aliments qui peuvent être frits peuvent être AirFried sans utiliser de quantités excessives d'huile Les aliments AirFried auront un goût plus léger et moins gras que les aliments frits

La plupart des huiles peuvent être utilisées pour AirFrying L'huile d'olive est préférée pour une saveur plus riche L'huile végétale, de canola ou de pépins de raisin est recommandée pour une saveur douce

Répartir l'huile uniformément sur les aliments pour obtenir les résultats les plus croustillants et les plus dorés. L'huile peut être pulvérisée ou brossée sur les aliments pour AirFrying Alternativement, l'huile d'olive et les aérosols de cuisson antiadhésifs peuvent être utilisés.

Un assortiment de revêtements peut être utilisé sur les aliments AirFry

Voici quelques exemples de différents mélanges de chapelure : chapelure, chapelure assaisonnée, chapelure panko, cornflakes, chapelure de croustilles, chapelure de biscuits Graham, quinoa, diverses farines, etc.

La plupart des aliments n'ont pas besoin d'être retournés pendant la cuisson, mais les articles plus gros, comme les escalopes de poulet, doivent être retournés à mi-chemin pendant la cuisson pour assurer une cuisson et un brunissement rapides et uniformes.

Lorsque vous faites frire de grandes quantités d'aliments qui encombrant la poêle, mélangez les aliments à mi-cuisson pour assurer une cuisson et une coloration uniformes.

Utilisez des températures plus élevées pour les aliments qui cuisent rapidement, comme le bacon et les frites, et des températures plus basses pour les aliments qui prennent plus de temps à cuire, comme le poulet pané.

Les aliments cuisent plus uniformément s'ils sont coupés à la même taille

Tapisser la plaque de cuisson avec du papier d'aluminium pour un nettoyage facile

Veillez noter que lorsque la plupart des aliments cuisent, ils libèrent de l'eau. Lors de la cuisson de grandes quantités pendant une période prolongée, de la condensation peut s'accumuler, ce qui peut laisser de l'humidité sur votre plan de travail.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Laissez toujours le four refroidir complètement avant de le nettoyer

Débranchez toujours le four de la prise électrique

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, car ils endommageraient la finition Essuyez simplement l'extérieur avec un chiffon propre et humide et séchez soigneusement Appliquez l'agent de nettoyage sur un chiffon, pas directement sur le four grille-pain, avant de nettoyer

Pour nettoyer les parois intérieures, utilisez un chiffon humide et une solution de savon liquide doux ou une solution en aérosol sur une éponge N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs agressifs Ceux-ci pourraient endommager la surface du four N'utilisez jamais de tampons en laine d'acier, etc., à l'intérieur du four

La grille du four, le plat de cuisson, le panier AirFryer et le ramasse-miettes doivent être lavés à la main dans de l'eau chaude savonneuse ou utiliser un tampon à récurer en nylon ou une brosse en nylon.

Ils ne vont PAS au lave-vaisselle.

Après la cuisson d'aliments gras et une fois que votre four a refroidi, nettoyez toujours l'intérieur supérieur du four. Si cela est fait régulièrement, votre four fonctionnera comme neuf. Enlever la graisse aidera à garder un grillage constant, cycle après cycle.

Pour enlever les miettes, faites glisser le plateau ramasse-miettes et jetez les miettes Essuyez et remplacez Pour enlever la graisse cuite, faites tremper le plateau dans de l'eau chaude savonneuse ou utilisez des nettoyeurs non abrasifs Ne faites jamais fonctionner le four sans le plateau ramasse-miettes en place

N'enroulez jamais le cordon autour de l'extérieur du four Utilisez les taquets de rangement du cordon à l'arrière du four

Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé

TABLEAU AIRFRYER

Le tableau ci-dessous répertorie les temps de cuisson, les températures et les portions recommandés pour divers types d'aliments pouvant être frits à l'air dans le four grille-pain Cuisinart AirFryer.

Si les portions dépassent les recommandations, vous pouvez mélanger de temps en temps pendant la cuisson pour garantir des résultats plus croustillants et plus uniformes. De plus petites quantités d'aliments peuvent nécessiter moins de temps.

Pour de meilleurs résultats de friture à l'air, utilisez la lumière du four pour vérifier périodiquement les aliments

Aliments	Montant recommandé	Température	Temps
Lard	8 tranches	400°F	8 à 10 minutes
Ailes de poulet	3 livres, environ 20 ailes	400°F	20 à 25 minutes
Apéritifs surgelés (par exemple, bâtonnets de mozzarella, crevettes pop-corn, etc.)		400°F	5 à 7 minutes
Pépites de poulet surgelées	1 livre, environ 34 nuggets de poulet surgelés	400°F	10 minutes
Bâtonnets de poisson surgelés	12 onces, environ 20 bâtonnets de poisson congelés	400°F	8 minutes
Frites surgelées	1 à 2 livres	450°F	15 à 25 minutes
Steak frites surgelées	1 à 2 livres	450°F	15 à 25 minutes
Frites coupées à la main	morceaux, environ 4 pouces de long	400°F	15 à 20 minutes
Frites de steak coupées à la main	2 livres, environ 3 pommes de terre moyennes à grosses, coupées en 8 sur la longueur	400°F	15 à 20 minutes
Crevette	1 livre, environ 16 crevettes extra-larges	375°F	8 à 10 minutes
Tortillas	6 tortillas de 5 pouces coupées en quatre	400°F	5 à 6 minutes, mélanger à mi-cuisson

La friture à l'air ne nécessite pas d'huile, mais un léger spray peut améliorer le brunissement et le croustillant.

RECETTES

Ces recettes appétissantes ne sont qu'un échantillon de ce que cet appareil peut faire

ENTRÉES ET PETITES BOUCHÉES

Chips de betterave à l'aneth frais	dix
Oignon en fleurs	dix
Ailes de poulet, deux façons	11
Sauce Buffalo pour ailes de poulet	11
Sauce Sésame Gingembre pour Ailes de Poulet	11
Beignets de crabe	12
	13
Pois chiches croustillants	13
Cornichons frits	13
Boulettes de riz à l'italienne	14
Kale Chips	14
Nachos avec poulet effiloché et croustilles maison	15
Wontons au porc et au gingembre	16
Quartiers de pommes de terre avec bacon émietté et fromage bleu	16
Crevette Diablo	17
	17
Trempe aux épinards, au gruyère et aux artichauts	17
Rouleaux de printemps avec trempe au piment doux	18
Bâtonnets de légumes avec trempe au yogourt aux herbes	
PLATS PRINCIPAUX	
Offres de poulet	19
Poulet Rôti Classique	20
Tacos au poisson avec salsa aux pêches	20
BLT Érable-Pécan	21

Hachoir à boulettes de viande	21
Dîner de saumon poêlé	22
Pizza à la roquette, au prosciutto et à la confiture de figes	22
Pizza Margarita	23
	23
Cuisses de poulet rôties au paprika fumé et citron vert	24
Côtelettes d'agneau rôties au romarin et à l'ail	24
Quiche à la saucisse et au chou frisé	25
Burgers simplement grillés	

CÔTÉS

Choux de Bruxelles à la pancetta	26
Frites	27
	27
Courge poivrée rôtie	27
Fenouil rôti, carottes et panais	27
Frites de patates douces avec mayonnaise chipotle	28

GÂTERIE

pommes cuites	28
Muffins à la myrtille	29
Bouchées de beignet au sucre à la cannelle	29
Scones cerise-gingembre	30
Gâteau étagé au chocolat avec glaçage au caramel salé	31
Granola croquant	32
	32
"Pommes frites	33
Brownies au tourbillon de beurre d'arachide	

ENTRÉES ET PETITES BOUCHÉES

Les favoris traditionnellement frits sont transformés en versions plus légères et plus saines dans le four grille-pain Cuisinart AirFryer, qui ne nécessite que quelques pulvérisations d'huile pour AirFry Plus, nous proposons de nombreuses sauces à tremper interchangeables qui peuvent être appréciées avec plus que les recettes qu'ils accompagnent

Chips de betterave à l'aneth frais

N'importe quel légume-racine peut être coupé en tranches fines et frit à l'air pour un goût plus sain. alternative aux croustilles emballées

Donne environ 1 à 2 portions

- 1 betterave moyenne (environ 5 onces)
- Huile d'olive, à pulvériser
- ¼ cuillère à café de sel casher
- 1 à soupe d'aneth frais, haché
- ½ cuillère à café de vinaigre de vin blanc

1 Placez le panier AirFryer sur la plaque de cuisson

2 Couper les betteraves en fines tranches régulières d'environ 1 mm d'épaisseur ou utiliser le Réglage de 3 millimètres sur l'accessoire de tranchage d'un aliment Cuisinart

processeur Transvaser dans le panier réservé en une seule couche Vaporiser d'huile, saupoudrer de sel et mélanger Étaler en une seule couche

3 Placez la poêle assemblée dans la position de grille 2 réglée sur AirFry à 400 °F pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce que les bords soient dorés et croustillants

4 Lorsque les chips de betterave sont prêtes, transférez-les dans un bol de service Saupoudrez de aneth et vinaigre hachés et mélanger pour combiner

Information nutritionnelle par portion (basée sur 2 portions) :

Calories 51 (41 % provenant des lipides) • glucides. 7g • pro. 1g • gras 2g • sat. lipides 0g • chol. 0 mg de gazon. 322mg • calc. 12mg • fibres 2g

Oignon en fleurs

Qui savait que cet apéritif de restaurant populaire était si facile à préparer ?

Donne 1 oignon en fleur, environ 2 à 3 portions

- ½ tasse de farine tout usage non blanchie
- 2 gros œufs, bien battus
- 1 à soupe de babeurre
- ½ tasse de chapelure panko
- 1½ cuillères à café d'assaisonnement pour fruits de mer
- 1 gros oignon Vidalia (ou doux), pelé
- Aérosol de cuisson antiadhésif
- Huile d'olive, à pulvériser

1 Mettez la farine dans un bol assez grand pour y tremper l'oignon Mettez les œufs et le babeurre dans un autre bol, et l'assaisonnement panko et fruits de mer dans un troisième bol

2 Couper le haut de l'oignon pour créer une surface plane Laisser l'extrémité de la racine intacte Retourner l'oignon, de sorte que l'extrémité de la racine soit tournée vers le haut, et le reposer sur sa surface plane

3 Sans percer la racine, couper l'oignon en 4 quartiers Toujours sans percer la racine, couper chaque quartier en deux; répéter jusqu'à ce que les coins aient environ un pouce d'épaisseur

4 Retournez l'oignon coupé et soigneusement, sans casser les morceaux de la racine, séparez les couches; l'oignon séparé ressemblera à une fleur avec des pétales

5 Tremper l'oignon dans la farine et secouer l'excédent avant de le tremper dans le mélange d'œufs, puis enfin enrober chaque couche uniformément avec le mélange de panko

6 Placer le panier AirFryer sur le plat de cuisson Vaporiser le panier avec l'aérosol de cuisson antiadhésif Mettre l'oignon en croûte de panko dans le panier Vaporiser d'huile Régler sur AirFry à 400°F pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant Servir avec la mayonnaise chipotle à la page 28 ou la trempette au yogourt aux herbes à la page 18

Information nutritionnelle par portion (basée sur 3 portions) :

Calories 177 (24 % provenant des lipides) • glucides. 26g • pro. 8g • gras 5g • sat. lipides 1g • chol. 144 mg de gazon. 542mg • calc. 28mg • fibres 1g

Ailes de poulet, deux façons

Pour une option plus saine que la friture, les ailes de poulet AirFry Ici, nous vous offre deux versions, nature et panées à la bière pour plus de croustillant peut être dégusté directement à la sortie du four grille-pain AirFryer ou jeté dans votre sauce préférée

Donne environ 20 sections d'ailes

Aérosol de cuisson antiadhésif

Ailes de poulet panées à la bière : livres

d'ailes de poulet, pointes retirées, pilons

2 et appartements séparés*

½ tasse de farine tout usage non blanchie

½ tasse de bière légère

¾ cuillère à café de sel casher

Ailes de poulet nature :

livres d'ailes de poulet, pointes retirées, pilons

2 et appartements séparés

¾ cuillère à café de sel casher

1 Placez le panier AirFryer sur le plat de cuisson Vaporisez le panier avec l'aérosol de cuisson antiadhésif Réserver

2 Si la bière bat les ailes : dans un grand bol, mélanger la farine et bière Saupoudrer les ailes de sel et les mettre dans le bol avec le Enrober les ailes dans la pâte et transférer dans le panier

3 Si ce n'est pas des ailes à la bière : placez les ailes de poulet dans le panier Saupoudrer de sel

4 Mettez le plat assemblé en position de grille 2 Réglez sur AirFry à 400°F pendant 20 minutes Cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants

5 Lorsque les ailes de poulet sont cuites, mélanger immédiatement dans la sauce ou ajouter le garnitures de votre choix, comme du beurre, de l'ail, des herbes fraîches ou des épices

*Les ailes de poulet peuvent aussi être achetées déjà coupées Elles sont souvent appelées « ailes de fête » ou « winglets »

Information nutritionnelle par section d'aile (nature) : Calories

94 (39 % provenant des matières grasses) • glucides. 0g • pro. 14g • gras 4g • sat. lipides 1g • chol. 39 mg de gazon. 127mg • calc. 7 mg • fibres 0 g Information

nutritionnelle par section d'aile (battée à la bière) :

Calories 106 (36 % provenant des lipides) • glucides. 1g • pro. 14g • gras 4g • sat. lipides 1g • chol. 39 mg de gazon. 127mg • calc. 7mg • fibres 0g

Sauce Buffalo pour ailes de poulet

Une sauce classique pour les ailes, faite avec de l'huile de noix de coco au lieu du beurre

Fait environ

1
¼ tasse de sauce piquante
1 ¾ tasse de sauce, assez pour enrober 20 ailes à soupe d'huile de noix de coco

1 Mettez la sauce piquante et l'huile de noix de coco dans un grand bol

2 Lorsque les ailes de poulet sont prêtes, transférez les ailes dans le grand bol et mélanger uniformément Servir immédiatement

Informations nutritionnelles par portion de sauce Buffalo (environ

1 cuillère à thé, assez pour couvrir 1 aile) : Calories 6 (100 % provenant des matières grasses) • glucides. 0g • pro. 0g • gras 1g • sam. lipides 1g • chol. 0 mg de gazon. 28mg • calc. 0mg • fibre 0g

Sauce Sésame Gingembre pour Ailes de poulet

Ajoutez des flocons de piment à cette sauce pour un coup de pied épicé

Donne environ /3 tasse de sauce, assez pour enrober 20 ailes

1
¼ tasse d'huile de
2 sésame cuillères à soupe de sauce soja
2 à soupe de miel
1 2 pouces de gingembre, pelé et râpé
2 gousses d'ail, râpées
¼ tasse de graines de sésame grillées

- 6 oignons verts, tranchés finement
- 1 Mettre l'huile de sésame, la sauce soja, le miel, le gingembre râpé et l'ail dans un grand bol
Fouetter ensemble Ajouter les graines de sésame
- 2 Lorsque les ailes de poulet sont prêtes, transférez-les dans le grand bol et mélangez
uniformément Saupoudrez d'oignons verts tranchés Servez immédiatement
- Information nutritionnelle par portion de sauce sésame-gingembre (environ 1
cuillère à thé, assez pour couvrir 1 aile) : Calories 39 (78 %
provenant des matières grasses) • glucides. 2g • pro. 0g • lipides 3g • sat. lipides 0g • chol. 0 mg de
gazon. 68mg • calc. 4mg • fibres 0g

Beignets de crabe

Avec des morceaux de chair de crabe en morceaux, ces beignets de crabe impressionneront à coup sûr

Donne environ 16 beignets de crabe

- 16 onces de chair de crabe en
- 1 morceaux cuillère à café d'huile d'olive
- 1 extra vierge poivron rouge moyen, jalapeño finement
- 1 haché, oignons verts épépinés et finement hachés,
- 3 gousse d'ail tranchée, cuillère à café de sel kasher
- 1 finement haché gros œufs, légèrement battus tasse
- ¼ de chapelure panko, plus environ ½ tasse
- 2 supplémentaire pour le dragage tasse de mayonnaise
- 1 préparée cuillère à café de sauce Worcestershire cuillère à café de moutarde de
- ½ Dijon cuillères à café d'assaisonnement pour fruits de mer
- 1
- 1 1½
- Sauce piquante (facultatif)
- Huile d'olive, à pulvériser
- Quartiers de citron, pour servir
- 1 Trier la chair de crabe pour s'assurer qu'il n'y a pas de carapace; réserver au réfrigérateur

- 2 Mettez une grande poêle à feu moyen et ajoutez l'huile d'olive Une fois que la poêle est
chaude et que l'huile d'olive scintille dans la poêle, ajoutez les poivrons, les oignons verts et
l'ail Faites suer pendant au moins 5 minutes, jusqu'à ce que les légumes ramollissent
légèrement; incorporer le sel
- 3
- Retirer les légumes du feu et laisser refroidir quelques minutes Une fois refroidis, ajouter les
légumes à la chair de crabe Ajouter les œufs, le panko, la mayonnaise, l'assaisonnement
Worcestershire, Dijon et fruits de mer et un trait ou deux de sauce piquante si désiré
- 4 Mélangez délicatement tous les ingrédients ensemble. La meilleure façon de mélanger le
mélange de crabe est d'avoir les mains propres. cependant, vous pouvez aussi mélanger avec une cuillère
Mélanger soigneusement pour garder la chair de crabe intacte
- 5
- À l'aide d'une tasse à mesurer sèche, façonnez le mélange en gâteaux et placez-les sur
une assiette propre, en séparant les couches de gâteaux avec du papier ciré si nécessaire.
Couvrez d'une pellicule plastique et réfrigérez pendant 1 heure avant la cuisson.
- 6 Tremper les beignets de crabe dans les miettes de panko restantes Placer l'AirFryer
Panier sur le plat de cuisson Mettre les gâteaux dans le panier et vaporiser d'huile d'olive
- 7 Placez le moule assemblé en position de grille 2 Réglez sur AirFry à 400 °F pendant 10
minutes Cuire jusqu'à ce qu'il soit uniformément doré Servir immédiatement, avec des
quartiers de citron à côté
- Information nutritionnelle par beignet de crabe :
Calories 220 (41 % provenant des matières grasses) • carb. 17g • pro. 15g • gras 10g • sat. lipides 2g • chol.
90 mg de gazon. 500mg • calc. 106mg • fibres 1g

Pois chiches croustillants

Transformez rapidement une simple boîte de pois chiches en une collation croustillante Merci

à la fonction AirFry du four grille-pain Cuisinart AirFryer, vous aurez un excellent nouvel apéritif pour les invités (15,5 onces) de pois chiches, égouttés et séchés, environ 1 1/2 tasse d'huile moulu Pince à papier, une cuillère à café de sel casher une cuillère à café de cumin

1/4

1/4

1 Placer le panier AirFryer sur le plat de cuisson Mettre les pois chiches dans le panier et vaporiser d'huile Saupoudrer de sel, de poivre et de cumin

2 Placez le moule assemblé dans la position 2 de la grille Réglez sur AirFry à 350 °F pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les pois chiches soient parfumés et légèrement dorés Sers immédiatement

Information nutritionnelle par portion (1/4 tasse) : Calories

75 (13 % provenant des matières grasses) • glucides. 14g • pro. 3g • gras 1g • sat. lipides 0g • chol. 0 mg de gazon. 275mg • calc. 20mg • fibres 3g

Cornichons frits

Servez-les en apéritif avec la mayonnaise chipotle à la page 28

Donne 5 à 6 portions

1/2 tasse de farine tout usage non blanchie gros
2 œufs, bien battus tasse de semoule de maïs
1/2 finement moulue cuillère à café de sel kasher
1 cuillère à café de poivre de Cayenne

1/2

Aérosol de cuisson antiadhésif

6 cornichons casher à l'aneth (environ 10 onces), coupés en disques de 1/4 de pouce

Huile d'olive, à pulvériser

1 Mettre la farine dans un sac de la taille d'un gallon qui se ferme Mettre les œufs battus dans un récipient assez grand pour y tremper les cornichons Mettre la semoule de maïs, le sel et le poivre de Cayenne dans un autre sac de la taille d'un gallon qui se ferme, séparé de la farine Réserver

2 Placer le panier de l'AirFryer sur le plat de cuisson Vaporiser le panier avec l'aérosol de cuisson antiadhésif Réserver

3 Éponger les cornichons coupés sur une serviette en papier Mettre les cornichons dans le sac avec la farine Sceller et secouer pour enrober uniformément chaque tranche de cornichon Retirer les cornichons enrobés du sac en secouant l'excédent de farine Tremper chaque tranche de cornichon dans les œufs battus pour enrober uniformément Transférer dans le sac avec le mélange de semoule de maïs Sceller le sac et secouer pour enrober uniformément chaque tranche de cornichon Retirer du sac, secouer l'excédent et transférer dans le panier assemblé en une seule couche Vaporiser les deux côtés de chaque tranche de cornichon avec de l'huile

4 Placez le moule assemblé en position de grille 2 Réglez sur AirFry à 400 °F pendant 8 minutes Cuire jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant Laisser refroidir légèrement

Informations nutritionnelles par portion (sur la base de 6 portions) :

Calories 109 (22 % provenant des lipides) • glucides. 17g • pro. 4g • gras 3g • sam. lipides 1g • chol. 72 mg de gazon. 955mg • calc. 7mg • fibres 2g

Boulettes de riz à l'italienne

Pour un apéritif parfait, servez ces boulettes de riz avec de la sauce marinara préparée

Donne 8 boulettes de riz

1 tasse de riz blanc à grains moyens
2 tasses d'eau cuillère à café de sel
1/4 kasher gros œuf bien battu cuillères à
1 soupe de Pecorino Romano râpé
3 tasse de fromage ricotta tasse de feuilles de basilic finement
1/4 tranchées cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
1/4
1/4

- 1 once de fromage mozzarella, coupé en morceaux de 1 pouce x ¼ pouce
 ¼ tasse de chapelure à l'italienne
 Huile d'olive, pour pulvériser
 1 une tasse de sauce marinara préparée*, pour tremper, facultatif

1 Mettre le riz, l'eau et le sel dans une casserole moyenne Porter à ébullition, en remuant de temps en temps Dès que le riz arrive à ébullition, couvrir et réduire faire mijoter jusqu'à ce que toute l'eau ait été absorbée et que le riz soit tendre, environ 10 minutes Refroidir complètement avant d'ajouter l'œuf suivant et mélange de fromages; le refroidissement du riz aidera à prévenir l'œuf de la cuisine

2 Dans un petit bol, mélanger l'œuf, le pecorino, la ricotta, le basilic et le poivre Tout en mélangeant et en remuant le riz avec une cuillère, incorporer l'œuf et mélange de fromage Étaler le riz sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé feuille Réfrigérer pour refroidir, au moins 30 minutes

3 Une fois que le riz a refroidi, utilisez des mains légèrement humides pour ramasser 3 cuillères à soupe de riz et formez une boule. Répétez avec le reste de riz. chaque boule avec un morceau de mozzarella et reformer si nécessaire

4 Placez le panier AirFryer sur le plat de cuisson Placez la chapelure dans un petit bol Mélanger délicatement chaque boulette de riz dans la chapelure et transférer dans le panier Vaporiser tous les côtés avec de l'huile

5 Placez la poêle assemblée dans la position de grille 2 réglée sur AirFry à 350 °F pendant 20 minutes Cuire les boulettes de riz jusqu'à ce qu'elles soient uniformément dorées Servir immédiatement - ly, avec sauce marinara* sur le côté si désiré

*Réduire les flocons de piment rouge dans la recette de sauce Diablo à la page 16 pour environ cuillère à café pour une délicieuse sauce marinara

Information nutritionnelle par boulette de riz :

Calories 149 (24 % provenant des matières grasses) • carb. 22g • pro. 5g • gras 4g • sam. lipides 2g • chol. 35 mg de gazon. 195mg • calc. 45mg • fibres 0g

Kale Chips

Les croustilles de chou frisé constituent une collation légère à elles seules, mais elles peuvent aussi être émietté et utilisé comme garniture de salade

Donne 4 portions

- 4 tiges de chou frisé, tiges dures enlevées
 Huile d'olive, à pulvériser
 ¼ cuillère à café de sel casher

1 Placez le panier AirFryer sur le plat de cuisson Placez les feuilles de chou dans le panier et vaporisez d'huile Mettez la casserole assemblée dans la grille Poste 2

2 Réglez sur AirFry à 350 °F pendant 5 minutes. Cuire jusqu'à ce que le chou frisé soit brillant et croustillant REMARQUE : Gardez un œil sur le chou frisé, car il peut devenir très croustillant. rapidement

3 Une fois le kale prêt, retirer du four et saupoudrer de sel Sers immédiatement

Information nutritionnelle par portion : Calories

39 (27 % provenant des matières grasses) • glucides. 7g • pro. 2g • gras 1g • sat. gras 0g
 chol. 0mg • gazon. 171mg • calc. 58mg • fibres 1g

Nachos avec poulet effiloché et

Croustilles de tortilla maison

Des croustilles de tortilla achetées en magasin peuvent être utilisées à la place des croustilles maison dans cette recette pour une option plus rapide

Donne 6 à 8 portions

- 8 tortillas de blé entier, coupées en quartiers
 Huile d'olive, à pulvériser
 ½ à thé de sel kasher, divisé
 1 livre de cuisses de poulet, râpées (voir recette à la page 23)

- 1 boîte (15,5 onces) de haricots noirs, tomates italiennes égouttées
 2 et rincées, hachées boîte (7,25 onces) d'olives noires dénoyautées,
 1 jalapeños hachés, tranches fines de fromage Monterey Jack,
 2 oignons verts râpés, salsa finement tranchée, pour servir
 4
 2
- 1 Placez le panier AirFryer sur le plat de cuisson Mettez les tortillas coupées dans
 le panier Vaporisez uniformément les tortillas avec de l'huile Saupoudrez d'une cuillère
 à café de sel Mélangez
- 2 Mettez le plat assemblé dans le four en Position de Grille 2 Réglez sur
 AirFry à 400 ° F pendant 4 à 5 minutes, ou jusqu'à ce que les tortillas soient croustillantes
 et dorées sur les bords Retirez et transférez dans un bol ou une assiette pour réserver
 Répétez avec les tortillas restantes
- 3 Lorsque toutes les tortillas sont prêtes, retirez le panier AirFryer du plat de cuisson Tapissez le
 fond du plat de papier d'aluminium Placez la moitié des chips de tortilla sur le papier
 d'aluminium Étalez en une seule couche Recouvrez de la moitié des ingrédients restants,
 dans le commande indiquée, sauf pour les oignons verts Garnir avec le reste des croustillants
 tortillas et des ingrédients restants
- 4 Mettez la casserole avec les nachos dans la position 2 de la grille sur Broil pendant 5
 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu
- 5 Retirez du four et garnir avec les oignons verts émincés
 Servir immédiatement avec de la salsa
- Information nutritionnelle par portion (basée sur 8 portions) :
 Calories 465 (49 % provenant des lipides) • glucides. 37g • pro. 26g • gras 26g • sat. lipides 7g • chol. 65
 mg de gazon. 1283mg • calc. 150mg • fibres 8g

Wontons au porc et au gingembre

Le gingembre est la star de cette boulette Un hors-d'œuvre amusant servi avec une
 trempette au soja

Donne 48 boulettes

- ¾ livre de porc haché 3
 1 pouces de gingembre, pelé et haché gros oignon
 1 vert, haché c. à soupe de feuilles de coriandre
 1 fraîche, hachées c. à soupe de sauce soja, à teneur
 1 réduite en sodium c. à thé d'huile de sésame c. à thé
 2 de vinaigre de riz
 ½
 Eau et fécule de maïs, pour assembler les pâtes à raviolis
 48 Huile végétale, à pulvériser
- 1 Dans un bol moyen, mélanger le porc, le gingembre, l'oignon vert, la coriandre, la sauce
 soja, l'huile de sésame et le vinaigre Bien mélanger avec les mains ou une cuillère
- 2 Préparez un grand plan de travail propre et plat muni de deux petits bols, l'un avec de l'eau et
 l'autre avec de la fécule de maïs, plus un pinceau à pâtisserie Saupoudrez le plan de travail
 de fécule de maïs et disposez les feuilles de wonton en rangées sur le plan de travail (en
 commençant par deux rangées de 3)
- 3 Mettez 1 cuillère à café de garniture au centre de chaque emballage Badigeonnez
 les bords de chaque emballage avec de l'eau, puis pliez l'emballage en deux pour former un
 triangle, en scellant la garniture et en scellant également les bords humides
- 4 Rassemblez les bords du côté long du triangle et scellez
 Continuer avec le reste de la garniture et des emballages Mélanger très légèrement les
 wontons avec la fécule de maïs une fois qu'ils sont préparés
- 5 Placer le panier AirFryer sur le plat de cuisson et vaporiser légèrement Mettre la moitié
 des wontons dans le panier et vaporiser d'huile Mettre le plat assemblé en position de
 grille 2 Réglez sur AirFry à 375°F pendant 10 minutes et cuire jusqu'à ce que les wontons
 soient uniformément dorés Retirez et répétez avec le deuxième lot de wontons
- 6 Servir les wontons avec une trempette au soja
- Information nutritionnelle par portion (3 wontons) : Calories
 141 (35 % provenant des matières grasses) • glucides. 14g • pro. 8g • gras 6g • sat. lipides 2g • chol. 33
 mg de gazon. 189mg • calc. 17mg • fibres 0g

Quartiers de pommes de terre avec bacon émietté et fromage bleu

Garnissez-les d'un œuf au plat pour un petit-déjeuner ultime

Donne 3 à 4 portions

- tranches de
- 5 1 bacon livre de pommes de terre Russet, lavées
- Huile d'olive, pour pulvériser
- ½ cuillère à café de sel kasher
- 3 cuillères à soupe de fromage bleu émietté

1 Placez le panier AirFryer sur le plat de cuisson Placez les tranches de bacon dans le panier

Mettez le plat assemblé en position de grille 2 Réglez sur

AirFry à 400°F pendant 10 minutes Cuire jusqu'à ce que le bacon soit doré et croustillant

Réserver

2 Pendant que le bacon est en train de frire, couper les pommes de terre en huit Lorsque le bacon est prêt, le transférer dans une assiette de service

3 Mettez les quartiers de pommes de terre dans le panier Vaporisez uniformément d'huile Saupoudrez de sel et mélangez Étalez en une seule couche

4 Placez la poêle assemblée dans la position de grille 2 Réglez sur AirFry à 400 °F pendant 15 minutes et faites cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées et croustillantes Pendant que les pommes de terre frites à l'air, émiettez le bacon

5 Une fois les pommes de terre cuites, saupoudrer de bacon et de fromage bleu émietté Cuire au four à 400°F pendant 2 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage soit légèrement fondu Servir immédiatement

Informations nutritionnelles par portion (sur la base de 4 portions) :

Calories 208 (45 % provenant des lipides) • glucides. 20g • pro. 9g • gras 1g • sat. lipides 4g • chol. 23 mg de gazon. 764mg • calc. 42mg • fibres 1g

Crevette Diablo

Ajustez l'épice de la sauce à votre goût en ajustant la quantité de piment rouge broyé

N'oubliez pas de commencer avec moins que vous ne le pensez - vous pouvez toujours en ajouter plus !

Donne 4 à 5 portions de premier service

¼ tasse d'huile d'olive extra vierge

2 gousses d'ail écrasées 1½ à 2

cuillères à café de piment rouge broyé 1

boîte de conserve (28 onces) de tomates italiennes entières, hachées

2¼ grossièrement cuillères à café de sel kasher, livre divisé grosses crevettes (environ 16), pelées, nettoyées et rincées tasse de farine de riz blanc

1

¼

Huile d'olive à pulvériser

Pain croûté, pour tremper

1 Mettre l'huile d'olive, l'ail et le poivron rouge dans une casserole moyenne à feu moyen-doux Laisser mijoter doucement jusqu'à ce qu'ils soient parfumés, environ 5 à 10 min - utes Attention à ne pas avoir la chaleur trop élevée ou l'ail brûlera

2 Ajouter les tomates et augmenter le feu pour que le mélange mijote jusqu'à ce que la sauce soit réduite de moitié, environ 30 minutes Une fois réduite, incorporer ¼ de cuillère à café de sel Il devrait y avoir environ 2 tasses de sauce

3 Une fois la sauce prête, bien sécher les crevettes nettoyées Saupoudrer uniformément du reste de sel Enrober légèrement les crevettes de farine de riz

4 Placer le panier AirFryer sur le plat de cuisson Mettre les crevettes farinées dans le panier et vaporiser d'huile d'olive Mettre le plat assemblé en position de grille 2 Réglez le four sur AirFry à 375°F pendant 10 minutes Cuire jusqu'à ce que les crevettes soient uniformément dorées et croustillantes

5 Servir les crevettes avec du pain croûté et la sauce chaude pour plongement

Information nutritionnelle par portion (basée sur 5 portions) : Calories 283 (57 % provenant des matières grasses) • glucides. 14g • pro. 14g • gras 20g • sat. lipides 3g chol. 114mg • gazon. 897mg • calc. 100mg • fibres 2g

Trempe aux épinards, au gruyère et aux artichauts

Une petite variante de la trempe standard aux épinards et aux artichauts, pour les palais plus adultes La combinaison de gruyère et de parmesan donne à la trempe un agréable goût de noisette réchauffer ce plat

Donne environ 2 tasses

12 Huile d'olive ou aérosol de cuisson
antiadhésif onces de fromage à la crème, à température ambiante et coupé en morceaux de 1 pouce (de style ordinaire ou à teneur réduite en gras, comme le Neufchâtel, peuvent être utilisés) onces de gruyère, once de parmesan finement râpé, gousse d'ail finement râpée, petite échalote finement hachée, finement hachée onces épinards surgelés, décongelés et égouttés boîte de conserve (15 onces) cœurs d'artichauts en quartiers, ½ égouttés cuillères à soupe de crème épaisse cuillère à café de poivron rouge broyé

1
2
½

1 Installez le four avec la grille en position 1. Enduisez légèrement une tarte ou un moule à gâteau de 9 pouces d'huile d'olive ou d'un aérosol de cuisson antiadhésif; réservez

2 Mettre le fromage à la crème dans un bol à mélanger À l'aide d'un batteur à main, mélanger jusqu'à ce qu'il ramollisse Ajouter les ingrédients restants et mélanger à basse température pour bien combiner

3 Transférer le mélange dans le moule à tarte/gâteau préparé et transférer dans le four Réglez pour cuire à 350 ° F pendant 20 minutes, puis passez à Broil pendant 5 minutes supplémentaires, ou jusqu'à ce que le dessus soit bien doré

4 Servir immédiatement avec des chips de pita, du pain croûté et des légumes croquants

Informations nutritionnelles par portion (2 cuillères à soupe) :

Calories 99 (61 % provenant des lipides) • glucides 5g • sucres 1g • pro. 5g • gras 7g • sat. lipides 4g chol. 23mg • gazon. 169mg • calc. 93mg • fibres 3g

Rouleaux de printemps au piment doux Sauce

Préparez un plat à emporter préféré à la maison sans friture - ces entrées sont remplies d'ingrédients frais et d'une grande saveur

Donne 1 tasse de trempe et 28 rouleaux de printemps

Trempe chili douce : 1 à 1½

piments rouges, comme le Fresno, coupés en tranches de 1 pouce
1 gousse d'ail grossièrement hachée ou pressée 1 cuillère à soupe
1 plus 1 cuillère à café de fécule de maïs, dissoute dans une
1 cuillère à soupe d'eau ¼ cuillère à café de sel casher

1/
3 1
1

Rouleaux de

printemps : 6 feuilles de chou vert (environ 10 onces), déchetées ou finement tranchées

3 carottes moyennes (environ 6 onces), morceau de
1 gingembre frais de 1 pouce en julienne, oignons verts pelés
3 et coupés en julienne, petit piment vert tranché,
½ comme le jalapeño ou le serrano, tasse de feuilles de basilic frais finement
1/3 hachées, tasse de feuilles de coriandre fraîche finement tranchées, cuillères
½ à soupe de légumes hachés à soupe d'huile de sauce de poisson citron
2 vert, jus c. à thé de sel kasher bloc de tofu extra-ferme, coupé en 28
1 juliennes épaisses pâtes pour pâtes impériaux
½
½
½
28

1 Préparez la trempe au piment doux : placez les tranches de piment et l'ail dans une petite casserole à fond épais. Chauffez à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'elle soit chaude et parfumée. Retirez du feu et ajoutez le vinaigre. Remettez la casserole sur le feu et faites cuire jusqu'à ce que le vinaigre soit presque réduit.

2 Ajouter l'eau et le sucre; remuer Porter le mélange à ébullition et cuire jusqu'à ce que le sucre soit dissous Ajouter le mélange de fécule de maïs dans la casserole et remuer Faire bouillir en remuant, pour épaissir, au moins 1 minute

3 Retirer la casserole du feu, ajouter le sel et, à l'aide d'un mélangeur à main ou d'un mélangeur, mélanger à puissance élevée jusqu'à ce que les tranches de piment et l'ail soient réduites en purée et que le mélange soit homogène. pendant qu'il refroidit

4 Préparez les rouleaux de printemps : Mettez tous les ingrédients de la garniture, à l'exception du tofu, dans un bol à mélanger Mélangez et réservez Placez le panier AirFryer sur le plat de cuisson Réservez

5 Placez un morceau de tofu au centre d'un emballage et recouvrez d'environ 1 cuillère à soupe de garniture Pliez le bas de l'emballage vers le haut, sur la garniture Pliez le côté droit puis le côté gauche et roulez pour fixer le rouleau de printemps Brossez le bord avec de l'eau pour sceller Transférer dans le panier assemblé Réserver et répéter avec les emballages restants
Vaporiser les deux côtés du rouleau de printemps avec de l'huile

6 Placez le plat de cuisson assemblé sur la grille Position 2 Réglez sur AirFry à 400 °F pendant 10 minutes Cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés de tous les côtés Retourner à mi-cuisson si nécessaire

7 Servir immédiatement avec la trempette Sweet Chili

Information nutritionnelle par portion de sauce à trempette Sweet Chili (1 cuillère à soupe) : Calories 14 (1 % provenant des matières grasses) • glucides. 3g • pro. 0g • gras 0g • sam. lipides 0g • chol. 0 mg de gazon. 29mg • calc. 1mg • fibres 0g

Informations nutritionnelles par rouleau de printemps :
Calories 53 (34 % provenant des lipides) • glucides. 7g • pro. 2g • gras 2g • sat. lipides 0g • chol. 1 mg de gazon. 152mg • calc. 22mg • fibres 1g

Bâtonnets de légumes avec trempette au yogourt aux herbes

Les légumes de cette recette peuvent être remplacés par n'importe lequel de vos favoris

Donne 4 à 6 portions

Trempette au yogourt aux fines herbes, 1 cuillère à

1 gousse d'ail feuilles de menthe fraîche
— onces de yogourt grec nature sans gras cuillère
1 à café de jus de citron frais cuillère à café de sel
¼ kasher, divisé

Bâtonnets de légumes :

½ tasse de farine tout usage non blanchie
3 gros œufs, bien battus tasses de chapelure
1½ panko cuillères à soupe de fromage
2 Pecorino Romano râpé cuillère à café d'origan séché
1 cuillère à café de persil séché sel casher courgettes
1 moyennes (environ 6 onces), coupées en morceaux de
½ ¼ de pouce d'épaisseur, environ 3 pouces de long fil
1 haricots (environ 2 onces), avocat paré, dénoyauté et coupé en 8 tranches

dix

1 Huile d'olive, à pulvériser
Citron, pour servir, facultatif

1 Préparez la trempette au yogourt aux fines herbes : Mettez l'ail et la menthe dans le bol d'un mini robot culinaire. Battez jusqu'à ce qu'ils soient grossièrement hachés. ajouter le yogourt, le jus de citron et le sel Mélanger à puissance élevée jusqu'à ce que la purée soit complète et homogène Transférer dans un bol de service, couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir

2

Faites des bâtonnets de légumes : placez le panier AirFryer sur le plat de cuisson Réserver Mettre la farine et les œufs dans 2 récipients individuels assez grands pour y tremper les légumes Mélanger le panko, le fromage,

les épices et le sel dans un autre récipient, également assez grand pour y tremper les légumes

- 3 Draguez chacun des légumes dans la farine et secouez l'excédent avant de les tremper dans les œufs puis de les enrober uniformément avec le mélange de panko. Une fois la moitié enrobée, transférez-la dans le moule assemblé en une seule couche.

- 4 Placer le plat assemblé dans la position 2 de la grille Réglér sur AirFry à 375°F pendant 10 minutes Cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés Pendant la cuisson du premier lot, enrober les légumes restants Réserver jusqu'à ce qu'ils soient prêts pour AirFry Lorsque les bâtonnets de légumes sont prêts, transférez-les dans une assiette de service Goûtez et ajustez l'assaisonnement avec plus de sel ou un filet de citron, si désiré Servir immédiatement avec la trempette au yogourt aux herbes réservée

Information nutritionnelle par portion de trempette au yogourt aux herbes (basée sur 1 cuillère à soupe) :
Calories 8 (1 % provenant des lipides) • glucides. 1g • pro. 1g • gras 0g • sam. lipides 0g • chol. 0 mg
de gazon. 48mg • calc. 20 mg • fibres 0 g Informations nutritionnelles par

portion de Veggie Sticks (sur la base de 6 portions) : Calories 210 (37 % provenant des matières grasses) • glucides. 25g • pro. 8g • gras 9g • sat. lipides 2g • chol. 95 mg de gazon. 282mg • calc. 42mg • fibres 5g

PLATS PRINCIPAUX

Le Cuisinart[®] Four grille-pain AirFryer, non seulement peut AirFry, mais il cuit et grille également - avec convection si vous le souhaitez - pour mettre un repas complet sur votre table en un temps record !

Offres de poulet

Les enfants de tous âges vont adorer cette version maison de la veille gelée.

Donne environ 6 portions

- 1 tasse de farine tout usage non blanchie
chapelure panko, 1 légèrerement triturer de
tranchée finement ¾ ¾

cuillère à café de sel

kasher cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu

Huile d'olive, à pulvériser

- 1 Mettez la farine, les œufs et le panko dans des récipients individuels assez grands pour tremper le poulet
- 2 Saupoudrer complètement le poulet de sel et de poivre, des deux côtés. Enfariner chaque escalope et secouer l'excédent avant de la tremper dans les œufs, puis enrober uniformément de chapelure panko.
- 3 Placer le panier AirFryer sur le plat de cuisson Mettre les escalopes préparées dans le panier et vaporiser les deux côtés avec de l'huile d'olive Mettre le plat assemblé en position de grille 2 Réglér sur AirFry à 400°F pendant 15 minutes Cuire jusqu'à ce que le poulet soit uniformément doré des deux côtés (à mi-parcours) et la température interne enregistré 165 °F

- 4 Sers immédiatement

Information nutritionnelle par portion (basée sur 6 portions)
Calories 204 (30 % provenant des lipides) • glucides. 15g • pro. 20g • gras 7g • sat. lipides 1g • chol. 110mg
gazon. 393mg • calc. 14mg • fibres 1g

Poulet Rôti Classique

Les épices simples vont très loin dans cette recette de poulet rôti

Donne 4 à 6 portions

- 1 Poulet entier (4 livres) cuillère à
- 1 café de sel kasher cuillère à café
- ¼ de poivre noir fraîchement moulu citron, coupé en
- 1 deux cuillères à café d'huile d'olive extra vierge
- 1 cuillères à café d'herbes de Provence ou d'autres
- 2 herbes séchées comme le romarin et le thym gousses d'ail écrasées

3

1 Tapisser le plat de cuisson de papier d'aluminium

- 2 Assécher le poulet et saupoudrer de sel, de poivre et de jus de citron
Mettre la moitié du citron dans la cavité du poulet Mettre le poulet sur la plaque à pâtisserie préparée et arroser d'huile d'olive Frotter avec les herbes et les gousses d'ail
Mettre les gousses d'ail dans la cavité du poulet avec le citron Truss si désiré

3

Mettez le plat de cuisson avec le poulet en position de grille 1 Réglez sur Cuisson par convection à 400 °F pendant 25 minutes Lorsque la minuterie expire, réduisez la température à 350 °F et faites cuire pendant 20 minutes supplémentaires, ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes et que les cuisses de poulet enregistrent 165 °F sur un thermomètre à lecture instantanée

4

Laisser reposer le poulet pendant 10 minutes; découper et servir

Information nutritionnelle par portion (basée sur 6 portions) :

Calories 707 (56 % provenant des lipides) • glucides. 4g • pro. 73g • gras 43g • sat. lipides 12g • chol. 230mg gazon. 578mg • calc. 61mg • fibres 1g

Tacos au poisson avec salsa aux pêches

En utilisant seulement quelques gouttes d'huile d'olive, la fonction AirFry élimine la culpabilité de manger du poisson frit

Donne 8 tacos

Salsa aux pêches:

- 2 grosses tomates, coupées
- 1 en dés pêche moyenne,
- ½ coupée en dés petit oignon
- ½ rouge, jalapeño en dés, épépiné et finement
- 1 haché petite gousse d'ail, finement hachée
- 1 tasse de coriandre, hachée grossièrement
- ¼/3 cuillère à café de sel casher cuillère à café de
- ¼ sucre granulé tasse d'huile d'olive extra vierge
- ¼ citron vert, jus
- ½

Tacos au poisson:

- 16 tortillas de maïs
- 1 tasse de farine tout usage non blanchie
- 1 cuillère à café de sel kasher, plus plus pour servir si désiré, divisé gros œufs,
- 2 battu bien piler la morue, coupée en morceaux de 1 once
- 1 Huile d'olive, à pulvériser
- Radis en aérosol de cuisson
- 8 antiadhésif, coupés en allumettes
- Quartiers de citron vert, pour la garniture

- 1 Mélanger tous les ingrédients de la salsa dans un petit bol Remuer et réserver jusqu'au moment de servir

- 2 Placez le panier AirFryer sur le plat de cuisson Placez 8 des tortillas dans le panier Mettez le plat assemblé en position de grille 2 Réglez sur AirFry à 400°F pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce que les tortillas soient réchauffées Transférer les tortillas réchauffées dans une assiette de service et couvrir de papier d'aluminium Répéter avec les tortillas restantes

3 Pendant que les tortillas

sont des œufs dans des récipients individuels assez grands pour tremper les morceaux de poisson
Saupoudrer uniformément les morceaux de morue avec le sel restant

4 Enrobez chaque morceau de poisson de farine et secouez l'excédent avant de le tremper dans les œufs, puis enrobez-le à nouveau uniformément de farine

5 Enduisez le panier AirFry d'un aérosol de cuisson antiadhésif Mettez le poisson fariné dans le panier assemblé Vaporisez chaque morceau de cabillaud avec de l'huile sur le dessus et le dessous Placez le plat assemblé dans la grille
Position 2 Réglez sur AirFry à 400 °F pendant 10 minutes Cuire jusqu'à ce que la morue soit dorée et croustillante de tous les côtés

6 Lorsque la morue est prête, transférer un morceau de poisson dans une tortilla Garnir d'une cuillerée de salsa et de radis Répéter avec les tacos restants

*** Servir immédiatement avec des quartiers de citron vert et une pincée de sel supplémentaire si désiré

Informations nutritionnelles par taco :

Calories 128 (19 % provenant des lipides) • glucides. 18g • pro. 8g • gras 3g • sam. lipides 1g • chol. 35 mg de gazon. 285mg • calc. 33mg • fibres 2g

Érable -Pecan BLT

Ce BLT est légèrement plus sucré que les sandwiches au bacon, à la laitue et aux tomates auxquels vous êtes habitué

Donne 2 sandwiches

- 4 tranches de pain blanc moelleux
- 3 tranches de bacon, coupées en
- ½ deux avocat moyen
- Pincée sel kasher
- 4 feuilles de laitue verte tomate
- 1 moyenne, tranchées cuillère à
- 1 soupe de sirop d'érable pur cuillères à
- 2 soupe de pacanes finement hachées

1 Faire griller le pain selon les préférences de couleur Réserver Pendant que le pain grille, placez le panier AirFryer sur le plat de cuisson Mettez les tranches de bacon dans le panier Une fois le pain grillé terminé, placez le plat assemblé sur la grille Position 2 Réglez sur AirFry à 400 °F pendant 10 minutes Cuire bacon jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant

2

Pendant que le bacon est AirFrying, commencez à assembler les sandwiches en écrasant la moitié de l'avocat sur 2 des tranches de pain grillé Saupoudrez chacune d'une pincée de sel Mettez 2 morceaux de laitue et plusieurs tranches de tomate sur les 2 tranches de pain grillé restantes

3 Lorsque le bacon est terminé, retirer le moule assemblé et le transférer sur une surface plane Badigeonner le dessus du bacon avec du sirop d'érable, puis saupoudrer de pacanes hachées Retourner et répéter de l'autre côté

4

Remettez la poêle assemblée, avec le bacon en croûte de noix de pécan, dans Position de la grille 2 Réglez sur AirFry à 400 °F pendant 2 à 3 minutes supplémentaires, ou jusqu'à ce que les pacanes soient dorées

5

Lorsque le bacon est cuit, répartir entre les tranches de pain grillé avec la tomate et la laitue Garnir le bacon avec l'une des tranches de pain grillé à l'avocat pour former un sandwich

Information nutritionnelle par sandwich : Calories

377 (46 % provenant des lipides) • glucides. 41g • pro. 12g • gras 20g • sat. lipides 4g • chol. 23 mg de gazon. 885mg • calc. 323mg • fibres 3g

Hachoir à boulettes de viande

Un repas qui plaira à tous avec des ingrédients simples et un minimum d'effort

Donne 4 portions

Boulettes de viande:

- 1 livre de bœuf haché
- ¾ cuillère à café de sel casher
- ½ cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- ½ cuillère à café d'ail en poudre

Broyeurs de boulettes de

viande : 4 mini rouleaux de viande (environ 5 pouces de long)

½ tasse de sauce marinara préparée*, plus un supplément pour servir

6 onces de mozzarella fraîche, tranchée finement

1 Préparez les boulettes de viande : mélangez bien la viande avec les épices, puis former 8 boules égales

2 Placer sur le plat de cuisson et en position de grille 2 Réglez sur

Cuisson par convection à 400 °F pendant 20 minutes Cuire jusqu'à ce que les boulettes de viande soient uniformément doré de tous les côtés

3 Préparez les hachoirs à boulettes de viande : fendez les rouleaux en deux dans le sens de la longueur et coupez tous

boulettes de viande en deux Placez 4 moitiés de boulettes de viande sur la partie inférieure du enrober les boulettes de viande de 2 cuillères à soupe de sauce marinara et puis placez les tranches de mozzarella sur la viande, ainsi que sur le dessus la moitié du rouleau de broyeur

4 Placer les moitiés de sandwich ouvertes sur un plat de cuisson propre en position de grille

2 Réglez le four à Broil pendant environ 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que le fromage est fondu

5 Assembler les sandwiches, les couper en deux et servir

*Réduire les flocons de piment rouge dans la recette de sauce Diablo à la page 16 pour

Information nutritionnelle par sandwich :

Calories 435 (55 % provenant des lipides) • carb. 17g • pro. 33g • gras 27g • sat. lipides 12g • chol. 106 mg de gazon. 713mg • calc. 70mg • fibres 1g

Dîner de saumon poêlé

Ce dîner d'une feuille prend à peine le temps de se préparer et de cuisiner

Donne 2 portions

½ livre de saumon sauvage

1 tasse de tomates cerises

½ botte d'asperges, parées

½ tasse d'olives Kalamata, dénoyautées et hachées grossièrement

1 gousse d'ail, tranchée

1 à 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge

½ cuillère à café de sel casher

¼ cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu

1 Ligne de cuisson avec du papier d'aluminium Mettre le saumon, les tomates, les asperges - gus, les olives et l'ail sur le plat de cuisson Arroser d'huile d'olive et Saupoudrez de sel et de poivre

2 Mettez le plat de cuisson avec le saumon en position de grille 2 Réglez sur

Convection Broil pendant 15 minutes et cuire jusqu'à ce que le saumon soit opaque et les légumes sont dorés Pour le saumon mi-cuit, vérifiez à 10 minutes; le saumon doit atteindre une température interne de 125°F

Information nutritionnelle par portion (basée sur 2 portions) :

Calories 353 (56 % provenant des lipides) • glucides, 8g • pro. 31g • gras 22g • sat. lipides 2g • chol. 81 mg de gazon. 891mg • calc. 47mg • fibres 3g

Pizza à la Roquette, Prosciutto

et confiture de figues

Pizza gastronomique que tout le monde peut faire

Donne 1 pizza, 8 tranches

Aérosol de cuisson antiadhésif ou 1 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge

1 livre de pâte à pizza, température ambiante

¼ tasse de confiture de figues

¼ livre de prosciutto, tranché finement

3 onces de fromage de chèvre

1 tasse bébé roquette

1 Réglez le four sur Convection Bake à 450°F Laisser préchauffer pendant 10 à 15 minutes

2 Enduisez généreusement la plaque de cuisson d'un aérosol de cuisson antiadhésif ou d'huile d'olive Mettez la pâte à pizza sur la plaque Étalez la pâte pour couvrir uniformément la totalité de la plaque Étalez la confiture uniformément sur la pâte, en laissant une bordure de 1 pouce pour la croûte (enduire légèrement la pâte d'huile d'olive peut aider à étaler la confiture uniformément) Garnir avec le pro - sciutto et le fromage de chèvre

3 Placez la plaque de cuisson sur la grille Position 1 Cuire au four pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement doré et que la croûte inférieure soit dorée Il est recommandé de tourner la plaque à mi-cuisson pour de meilleurs résultats

4 Retirer la pizza et garnir de roquette Laisser la roquette se flétrir légèrement pendant 2 minutes avant de servir

* La cuisson de la pizza sur une pierre de cuisson/pizza vous donne la croûte la plus croustillante ; similaire à une pizza préparée dans un four à briques Allez sur Cuisinartcom pour plus de détails sur la façon d'acheter

Information nutritionnelle par tranche :

Calories 255 (30 % de matières grasses) • glucides. 37g • pro. 11g • gras 9g • sat. lipides 3g • chol. 16mg gazon. 716mg • calc. 36mg • fibres 4g

Pizza Margarita

Simple et délicieux, et plus rapide qu'à emporter !

Donne 1 pizza, 8 tranches

Aérosol de cuisson antiadhésif ou 1 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge

- 1 livre de pâte à pizza, tasse de sauce à pizza à
- $\frac{3}{4}$ température ambiante
- 2 à soupe de parmesan râpé
- 3 onces de mozzarella fraîche, tranchée finement

6 à 8 feuilles de basilic, déchirées en morceaux

1 Régler le four sur Convection Bake à 450°F Laisser préchauffer pendant 10 à 15 minutes

2 Pendant que le four préchauffe, enduisez généreusement la plaque de cuisson d'un aérosol de cuisson antiadhésif ou d'huile d'olive Placez la pâte à pizza sur la plaque Étirez la pâte en une couche uniforme pour couvrir l'intégralité de la plaque Ajouter la sauce au centre de la pâte En laissant une bordure de 1 pouce pour la croûte, étaler la sauce en une fine couche uniforme Saupoudrer avec le Parmesan et garnir de mozzarella

3 Placez la plaque de cuisson sur la grille Position 1 Cuire au four pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement doré et que la croûte inférieure soit dorée Il est recommandé de tourner la plaque à mi-cuisson pour de meilleurs résultats

4 Saupoudrer de basilic avant de servir

* La cuisson de la pizza sur une pierre de cuisson/pizza vous donne la croûte la plus croustillante ; similaire à une pizza préparée dans un four à briques Allez sur Cuisinartcom pour plus de détails sur la façon d'acheter

Information nutritionnelle par tranche :

Calories 217 (29 % provenant des lipides) • glucides. 32g • pro. 15g • gras 8g • sat. lipides 2g • chol. 7 mg de gazon. 402mg • calc. 46mg • fibres 5g

Cuisses de poulet rôties avec Paprika fumé et citron vert

Un plat principal moelleux et savoureux, prêt en 30 minutes

Donne environ 4 cuisses de poulet

- 1 livre de cuisses de poulet, avec os
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge cuillère à café de sel kasher
- $\frac{1}{2}$ cuillère à café de paprika espagnol fumé
- $\frac{1}{4}$ cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- $\frac{1}{4}$ cuillère à café de cumin moulu jus de citron vert
- $\frac{1}{2}$

- 1 Tapiser le plat de cuisson de papier d'aluminium Mettre les cuisses de poulet sur le plat de cuisson Arroser d'huile d'olive et saupoudrer uniformément de sel, de paprika, de poivre, de cumin et de jus de citron vert Mettre le plat de cuisson dans Position de grille 2

- 2 Réglez sur Convection Bake à 425°F pendant 25 minutes Cuire jusqu'à ce que la peau soit croustillante et que la température interne atteigne 165°F Laisser reposer 10 minutes avant de servir

Information nutritionnelle par cuisse de poulet avec peau :

Calories 313 (62 % provenant des lipides) • glucides. 1g • pro. 29g • gras 21g • sat. lipides 5g • chol. 105mg
gazon. 362mg • calc. 16mg • fibre 0g

Côtelettes d'agneau rôties avec Romarin et Ail

Cette préparation traditionnelle à base d'agneau se déguste tous les soirs de la semaine

Donne 4 portions

- 4 gousses d'ail écrasées
 - 1 cuillère à soupe de romarin frais haché (feuilles d'environ 3 à 4 brins de romarin) cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge longue côtelettes d'agneau, environ 2 livres cuillère à café de sel kasher
 - ¼
 - 2
 - 8
 - ½
- 1 Mélanger l'ail, le romarin, le poivre et l'huile d'olive dans un bol en acier inoxydable Ajouter les côtelettes d'agneau et mélanger pour bien les enrober Laisser reposer à température ambiante pendant environ 30 minutes L'agneau peut également être mariné une nuit au réfrigérateur à ce stade pendant saveur maximale
 - 2 Une fois reposé, tapiser le plat de cuisson de papier d'aluminium. Mettre les côtelettes d'agneau sur le plat et saupoudrer uniformément de sel.
 - 3 Mettez le plat de cuisson avec l'agneau en position de grille 2 Cuire au four à convection à 425°F pendant 15 minutes, jusqu'à ce que l'intérieur

la température indique 130 °F pour une cuisson mi-saignante Laisser reposer les côtelettes environ 5 minutes une fois sorties du four avant de servir

Information nutritionnelle par portion (2 côtelettes) : Calories

284 (46 % provenant des matières grasses) • glucides. 1g • pro. 36g • gras 14g • sat. lipides 5g • chol. 109mg
gazon. 395mg • calc. 33mg • fibre 0g

Quiche à la saucisse et au chou frisé

Idéale pour un brunch dominical, cette quiche plaira à tous

La recette de la croûte, Pâté Brisée, donne assez pour deux quiches, alors congelez l'autre moitié pour l'avoir sous la main pour la prochaine fois

Donne 8 à 10 portions

Pâté Brisé :

- 2 tasses de farine tout usage non blanchie
- 1 cuillère à café de bâtonnets de sel kasher
- 2 (16 cuillères à soupe) beurre non salé, froid, coupé en morceaux de 1 pouce 3 à 4 cuillères à soupe d'eau glacée

Remplissage :

- ¼ cuillères à café d'huile d'olive gousse d'ail finement hachée petite échalote finement hachée cuillère à café de sel kasher, divisée Pincée de poivre noir fraîchement moulu
- 4 grandes feuilles de chou frisé lacinato, les tiges dures enlevées et finement tranchées cuillère à café de feuilles de thym frais lien de saucisse italienne chaude (environ 3 onces), hachées ou émietées (si vous utilisez du frais, retirez l'enveloppe) tasse de lait entier tasse de crème épaisse gros œufs
- ½ once Gruyère ou fromage suisse, râpé
- ¼
- 1
- 4
- 1

1 Préparer le Pâté Brisée : Mettre la farine et le sel dans un robot culinaire muni du couteau hachoir Passer au tamis, environ 10 secondes
Ajouter le beurre et pulser jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure grossière, environ 6 à 8 pulsations Verser de l'eau 1 cuillère à soupe à la fois et pulser jusqu'à ce que le mélange commence à se rassembler - vous n'aurez peut-être pas besoin de toute l'eau (pour tester si la pâte est hydratée assez bien, retirer le couvercle et pincer le mélange Si ça tient, c'est fait) Transférer sur une surface légèrement farinée et pétrir une ou deux fois pour réunir Diviser la pâte également en deux morceaux* et former chacun en un disque plat; envelopper dans une pellicule plastique et réfrigérer jusqu'au moment de servir, un minimum de 30 minutes

2 Sur une surface légèrement farinée, abaisser l'un des disques de pâte en un cercle de 11 pouces d'épaisseur d'environ 7/8 pouces Inversement, verser la pâte sur le rouleau à pâtisserie et la rouler uniformément sur un moule à tarte de 9 pouces Presser légèrement la pâte dans le moule, en soulevant les bords et en le travaillant doucement dans le bord inférieur du moule Coupez l'excédent de pâte en faisant rouler l'épingle sur le dessus du moule Avec vos pouces, poussez la pâte 7/8 pouces au-dessus du bord du moule, pour faire un bord de pâte uniforme et arrondi 1 autour de la circonférence intérieure du moule Refroidir au réfrigérateur pendant environ 30 minutes

3 Monter le four avec la grille en Position 1 A l'aide d'une fourchette, piquer la pâte uniformément partout, mais en veillant à ne pas traverser entièrement la pâte
Chemisez le fond de tarte avec du papier sulfurisé et alourdissez-le avec des haricots secs ou du riz Réglez le four sur Cuisson à 350°F pendant 20 minutes Après 5 minutes, mettez le fond de tarte au four et faites cuire jusqu'à ce que la pâte sous le papier sulfurisé ne soit plus humide, environ 12 à 15 minutes Retirer les haricots/ris et le papier sulfurisé et poursuivre la cuisson encore 2 minutes, jusqu'à ce que la coque soit bien dorée

4 Préparez la garniture : Mettez l'huile dans une poêle moyenne à feu moyen/moyen-doux Une fois l'huile chaude, ajoutez l'ail et l'échalote avec une pincée de sel et de poivre Faites sauter jusqu'à ce qu'ils soient ramollis et parfumés, mais qu'ils n'aient pas pris de couleur Ajouter le chou frisé, le sel restant et le thym Faire sauter jusqu'à ce que le chou frisé soit brillant et flétri Retirer et réserver

5 Augmenter le feu à moyen-élevé Une fois chaud, ajouter la saucisse, la casser avec un ustensile/spatule résistant à la chaleur pendant la cuisson Faire sauter jusqu'à ce qu'elle soit dorée et complètement cuite (pas de rose si vous utilisez de la sauce fraîche

sauge) Retirer pour refroidir Étaler uniformément les légumes et la saucisse refroidis sur la croûte de tarte cuite

6 Fouetter le lait, la crème et les œufs ensemble, puis verser dans le fond de tarte Garnir de fromage

7 Avec la grille toujours en position 1, transférez délicatement la quiche dans le four Mettre au four à 300°F pendant 10 minutes, cuire jusqu'à ce que le centre soit juste pris

8 Retirer et laisser refroidir pendant 5 à 10 minutes avant de trancher et de servir La quiche est mieux servie le jour même, mais peut être conservée au réfrigérateur jusqu'à 5 jours Réchauffer pour de meilleurs résultats

* La pâte supplémentaire peut être conservée au réfrigérateur jusqu'à 1 semaine et au congélateur jusqu'à 2 mois

Information nutritionnelle par portion (basée sur 10 portions) :

Calories 269 (73 % provenant des lipides) • glucides. 11g • pro. 7g • gras 22g • sat. lipides 12g • chol. 127mg gazon. 300mg • calc. 60mg • fibres 0g

Burgers simplement grillés

Ces burgers sont une base parfaite pour n'importe laquelle de vos garnitures de burger préférées

Donne quatre hamburgers de 6 onces

24 onces de bœuf haché maigre à 80 %
1 cuillère à soupe d'huile d'olive cuillère à
1 café de sel casher cuillère à café de
1/2 poivre noir fraîchement moulu cuillère à café d'ail
1/2 en poudre

1 Façonner le bœuf haché en 4 galettes Badigeonner chacune d'huile d'olive des deux côtés et saupoudrer d'une quantité égale de sel, de poivre et de poudre d'ail

2 Placez le panier AirFryer sur le plat de cuisson Mettez les burgers dans le panier et placez le plat assemblé sur la grille Position 2

3 Régler sur Convection Broil pendant 15 minutes, en s'arrêtant pour retourner les burgers à mi-cuisson Servir aussitôt

Information nutritionnelle par burger : Calories

464 (74 % provenant des matières grasses) • carb. 0g • pro. 29g • gras 38g • sat. lipides 14g • chol. 121mg gazon. 704mg • calc. 32mg • fibre 0g

CÔTÉS

Des accompagnements parfaits pour les plats principaux cuits rapidement avec un minimum d'ingrédients et presque aucun nettoyage

Choux de Bruxelles à la pancetta

Un plat d'accompagnement parfait pour n'importe quel repas - le goût salé de la pancetta complète le caractère terreux des germes, et une finition de vinaigre de vin rouge donne une saveur inattendue, mais bienvenue

Donne 4 portions

- 1 livre de choux de Bruxelles, parés et coupés en deux
- 1 échalote, finement tranchée once de pancetta, coupée en
- 1 dés cuillère à soupe d'huile d'olive cuillère à café de sel
- 1 kasher cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- 1/8 cuillères à café de vinaigre de vin rouge

1

/8

2

- 1 Tapisser le plat de cuisson de papier d'aluminium Mettre tous les ingrédients, à l'exception du vinaigre, sur le plat de cuisson Mélanger pour bien enrober Étaler en une seule couche

2 Mettez le plat assemblé en position de grille 2 Réglez sur Convection

Cuire au four à 400°F pendant 15 minutes Cuire jusqu'à ce que les germes soient croustillants et tendres

3 Retirez les germes de la poêle et mettez-les dans un bol de service Mélangez avec du vinaigre Goûtez et rectifiez l'assaisonnement à votre convenance

Information nutritionnelle par portion : Calories

108 (46 % provenant des matières grasses) • glucides. 11g • pro. 5g • gras 6g • sat. lipides 1g • chol. 6 mg de gazon. 230mg • calc. 50mg • fibres 4g

Frites

Ces frites croustillantes peuvent être servies avec n'importe lequel de vos assaisonnements ou sauces préférés

Donne 2 à 3 portions

- 1 livre (environ 3 moyennes) pommes de terre Russet
Huile d'olive, pour pulvériser
- 1 une cuillère à café de sel casher ou assaisonné

1 Couper les pommes de terre en morceaux de 1 pouce d'épaisseur, d'environ 4 pouces de long totalement

2 Placez le panier AirFryer sur le plat de cuisson Mettez les pommes de terre séchées dans le plat Vaporisez d'huile Saupoudrez de sel et mélangez Étalez en une seule couche

3 Placez le plat assemblé dans la position 2 de la grille Réglez sur AirFry à 400 °F pendant 15 minutes, en cuisant jusqu'à ce que le croustillant désiré soit atteint

4 Lorsque les frites sont cuites, transférer dans un bol de service Goûter et rectifier l'assaisonnement à volonté Servir immédiatement

Information nutritionnelle par portion (basée sur 3 portions) :

Calories 138 (10 % provenant des lipides) • glucides. 27g • pro. 4g • lipides 2g • sam. lipides 0g • chol. 0 mg de gazon. 389mg • calc. 0mg • fibres 2g

Courge poivrée rôtie

Essayez-le comme simple plat d'accompagnement Il faut un minimum de temps de la préparation à la table; c'est super savoureux, avec en prime d'être vraiment bon pour vous !

Donne environ 4 portions

- 1 cuillère à café d'huile d'olive extra
- 1 vierge courge poivrée moyenne, coupée en 12 quartiers environ
- ½ cuillère à café de sel kasher cuillère à café de poivre noir
- ¼ fraîchement moulu

¼ cuillère à café de piment en poudre

1 Tapiser le plat de cuisson de papier d'aluminium et étendre uniformément avec de l'huile d'olive Ajouter les quartiers de courge, puis saupoudrer uniformément de sel, de poivre et de poudre de chili

2 Mettez le plat de cuisson avec la courge en position de grille 2 Cuisson par convection à 400 °F pendant 25 minutes La courge est prête lorsqu'elle est ramollie et uniformément dorée

3 Sers immédiatement

Information nutritionnelle par portion : Calories

104 (9 % provenant des matières grasses) • glucides. 24g • pro. 3g • gras 1g • sat. lipides 0g • chol. 0 mg de gazon. 269mg • calc. 54mg • fibres 5g

Fenouil rôti, carottes et panais

Donne 4 portions

- 2 bulbes de fenouil, parés et coupés en quartiers
- 3 carottes moyennes, coupées en morceaux de 1
- 1 pouce gros panais, coupés en morceaux de 1
- 1 pouce gousse d'ail écrasée cuillères à soupe
- 3 d'huile d'olive extra vierge cuillère à café de sel
- ½ casher cuillère à café de poivre noir fraîchement
- ¼ moulu
- 1 Pincée de cannelle moulue
- 1 cuillère à café de feuilles de thym frais

1 Tapiser le plat de cuisson de papier d'aluminium Mettre tous les ingrédients sur le plat de cuisson et mélanger Étendre en une seule couche

2 Transférez le plat de cuisson avec les légumes dans la position de grille 2

Réglez sur Convection Bake à 400°F pendant 20 minutes Cuire jusqu'à ce que les légumes soient dorés et tendres

Information nutritionnelle par portion : Calories

170 (54 % provenant des matières grasses) • glucides. 18g • pro. 2g • gras 11g • sat. lipides 2g • chol. 0 mg de gazon. 360mg • calc. 85mg • fibres 6g

Frites de patates douces au chipotle Mayonnaise

Une alternative plus nutritive aux frites ordinaires

Donne 2 à 3 portions

Mayonnaise chipotle : ½

tasse de mayonnaise, sans sel,

1 finement haché cuillère à café de jus de citron frais
¼

Frites de patates douces:

1 livre de patates douces (environ 2 moyennes), coupées en morceaux de ¼ de pouce
d'épaisseur, d'environ 4 pouces de long
Huile d'olive, pour pulvériser
½ une cuillère à café de sel casher

1 Préparer la mayonnaise au chipotle : mettre la mayonnaise, le chipotle et le jus de citron dans le bol d'un mini robot culinaire. Mélanger à puissance élevée jusqu'à ce qu'ils soient complètement réduits en purée et homogènes. Transférer dans un bol de service, couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

2 Faites des frites de patates douces : placez le panier de l'AirFryer sur la plaque de cuisson. Casserole Mettre les patates douces coupées dans le panier Vaporiser d'huile Saupoudrer de sel et mélanger Étaler en une seule couche

3 Mettez le plat assemblé dans le four en Position de Grille 2 Réglez sur AirFry à 400°F pendant 15 minutes Cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants

4 Lorsque les patates douces sont prêtes, transférez-les dans un bol de service. Servez immédiatement avec la mayonnaise chipotle réservée en accompagnement.

Information nutritionnelle par portion de mayonnaise chipotle (basée sur 1 cuillère à soupe) : Calories 101 (99 % provenant des matières grasses) • glucides. 0g • pro. 0g • gras 11g • sat. lipides 2g • chol. 10mg gazon. 93mg • calc. 0mg • fibre 0g

Information nutritionnelle par portion de frites de patates douces (sur la base de 3 portions) : Calories

149 (11 % provenant des matières grasses) • glucides. 31g • pro. 3g • gras 2g • sat. lipides 0g • chol. 0 mg de gazon. 434mg • calc. 57mg • fibres 5g

GÂTERIE

Des muffins aux myrtilles pour le petit-déjeuner à un riche gâteau au chocolat avec glaçage au caramel salé pour le dessert, le four grille-pain Cuisinart AirFryer

peut gérer n'importe quelle tâche de cuisson. De plus, la fonction AirFrying permet de faire des friandises frites, comme des beignets, avec moins de calories et presque aucun gâchis.

pommes cuites

Votre cuisine sera remplie de l'odeur des épices chaudes d'automne pendant la cuisson.

Donne 4 portions

4 pommes fermes, une variété aigre-douce fonctionne bien, comme la Pink Lady tasse
¼ de flocons d'avoine (pas de cuisson rapide) cuillères à soupe de pacanes hachées
2 cuillère à soupe de farine tout usage non blanchie cuillère à soupe de cassonade
légère pincées de cannelle moulue

1 1

2

Pincée de sel casher

Pincée de cuillères à soupe de

2

noix de muscade moulue beurre non salé, coupé en cubes

1 Tapisser le plat de cuisson de papier d'aluminium ou de papier parchemin; réserve
Videz les pommes, mais ne coupez pas le fond; réserve

2

Mettez les flocons d'avoine, les noix de pécan, la farine, le sucre, la cannelle, le sel et la noix de muscade dans un petit bol à mélanger Remuer pour combiner Ajouter le beurre et, à l'aide de vos mains, mélanger en pinçant le mélange pour former des grumeaux Assurez-vous que les ingrédients sont bien combinés

3

Répartir le mélange d'avoine parmi les pommes Presser pour remplir Transférer dans le plat de cuisson préparé et mettre au four en position de grille 1

4 Mettre au four à 350 °F pendant 35 minutes Cuire jusqu'à ce que les pommes soient tendres et les dessus sont croustillants et dorés

Information nutritionnelle par pomme : Calories

243 (31 % provenant des matières grasses) • glucides. 42g • pro. 3g • gras 9g • sat. lipides 4g • chol. 15 mg de gazon. 38mg • calc. 21mg • fibres 7g

Muffins à la myrtille

Un muffin préféré, ils sont rapides à assembler, et les faire cuire dans le four grille-pain Cuisinart AirFryer les apporte rapidement à la table.

Donne 6 muffins

1 tasse plus 1 cuillère à soupe de farine tout usage non blanchie, divisée
1½ cuillères à café de poudre à pâte cuillère à café de sel kasher
¼

Pincée cuillères à soupe de
4 cannelle moulue (½ bâtonnet) beurre non salé, température ambiante
¾ tasse de sucre cristallisé gros œuf cuillère à café d'extrait de vanille
1 pure tasse de lait entier tasse de myrtilles, fraîches ou surgelées

½
¼
1
Beurre ramolli ou aérosol de cuisson antiadhésif

1 Mettre 1 tasse de farine, la poudre à pâte, le sel et la cannelle dans un bol à mélanger Fouetter pour combiner; réserve

2 Mettre le beurre et le sucre dans un grand bol à mélanger À l'aide d'un batteur à main, mélanger les deux ensemble jusqu'à consistance légère et crémeuse Ajouter graduellement l'œuf et l'extrait de vanille; mélanger à feu doux pour combiner complètement

3 En alternant entre les deux, ajouter les ingrédients secs et le lait en quelques ajouts, en commençant et en terminant par les ingrédients secs Mélanger doucement pour combiner

4 Mélanger les myrtilles avec la cuillère à soupe de farine, puis ajouter à la pâte. Plier délicatement pour combiner

5 Installez le four avec la grille en position 1. Enduisez légèrement un moule à muffins de 6 tasses avec du beurre ou un aérosol de cuisson Versez la pâte dans le moule - ils peuvent être très pleins C'est OK

6 Réglez pour cuire à 325 °F pendant 25 minutes Après 5 minutes, placez les muffins dans le four préchauffé. Les muffins sont cuits lorsqu'ils sont légèrement dorés et reviennent au toucher. Servez immédiatement ou conservez, couverts, à température ambiante jusqu'à 3 jours.

Information nutritionnelle par muffin : Calories 269

(41 % provenant des matières grasses) • glucides. 17g • pro. 15g • gras 10g • sat. lipides 2g • chol. 90mg gazon. 500 mg • 19 mg de calcium • 1 g de fibres

Bouchées de beignet au sucre à la cannelle

Non pas qu'ils traîneront probablement, mais ces beignets sont mieux mangés juste après la cuisson

Donne 16 beignets

¾ à thé de levure sèche active
½ cuillère à thé plus 1½ cuillères à café de sucre cristallisé, divisé
1 cuillère à soupe de lait entier chaud (105°F à 110°F) tasse de farine
¾ à pain, et plus pour mélanger (jusqu'à ¼ tasse) pincées de sel
2 kasher pincées de cannelle moulue
2
Pincée de noix de muscade
1 moulue gros œuf, légèrement
2 battu cuillères à soupe de
½ babeurre cuillère à café d'extrait de
1 vanille pure cuillère à soupe de beurre non salé, à température ambiante et coupé en cubes
Aérosol de cuisson antiadhésif
Beurre fondu pour la finition (environ 2 cuillères à soupe)
Sucre à la cannelle, pour la finition (si vous préparez à la maison, mélangez
¼ tasse de sucre cristallisé avec 1 cuillère à soupe de cannelle moulue)

1 Dans un petit bol, dissoudre la levure et la cuillère à thé de sucre dans le lait chaud Laisser reposer 5 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange soit mousseux

- 2 Mettez $\frac{3}{4}$ de tasse de farine, le reste du sucre, le sel, la cannelle et la noix de muscade dans un grand bol à mélanger. Fouettez pour combiner Une fois la levure levée, ajoutez-la à la farine/sucre À l'aide d'une cuillère en bois, mélangez pour combiner
- 3 Fouetter l'œuf, le babeurre et l'extrait de vanille ensemble, puis incorporer lentement au mélange de farine Saupoudrer légèrement une surface de travail propre avec de la farine et transférer la pâte sur la surface, saupoudrer légèrement de farine
En utilisant vos mains pour pétrir, ajoutez de la farine supplémentaire si nécessaire, 1 cuillère à café à la fois, pour empêcher la pâte de coller à vos mains Ajoutez le beurre, 1 morceau à la fois, jusqu'à ce que tout soit mélangé à la pâte
Encore une fois, continuez à ajouter de la farine, 1 cuillère à café à la fois, pour empêcher la pâte de coller à vos mains. La pâte doit être tendre et lisse, et lorsqu'elle est tirée, elle ne doit pas se briser.
- 4 Façonner la pâte en boule et la mettre dans un bol à mélanger propre, couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer pendant 1 heure Après 1 heure, retourner doucement la pâte et presser la pâte vers le bas (ne pas perforer) Couvrir et laisser reposer pendant une autre heure
- 5 Placez le panier de l'AirFryer dans le plat de cuisson Vaporisez légèrement d'un aérosol de cuisson antiadhésif Tapiser une plaque à pâtisserie séparée de papier parchemin Divisez la pâte en 16 morceaux Travaillant un morceau à la fois (en gardant les autres recouverts d'une pellicule plastique), formez en une petite boule et rouler entre les mains pour s'assurer qu'elle est lisse Mettre sur la plaque à pâtisserie tapissée et couvrir sans serrer d'une pellicule plastique
- Répéter avec les morceaux de pâte restants
- 6 Une fois que 8 beignets ont été formés, transférez-les dans l'AirFryer
Panier et mettre au four en position de grille 2 Régler sur AirFry à 350 °F pendant 5 minutes AirFry jusqu'à ce que les beignets obtiennent juste un peu de couleur sur les bords Répéter avec les beignets restants
- Pendant que les beignets sont AirFrying, faites fondre du beurre supplémentaire dans une petite casserole à feu doux Mettez le sucre à la cannelle dans un bol peu profond Réserve
- 8 Retirer les beignets du four et badigeonner immédiatement de beurre de tous les côtés, puis incorporer délicatement le sucre à la cannelle Servir immédiatement

Informations nutritionnelles par beignet :

Calories 66 (43 % provenant des lipides) • glucides. 8g • pro. 1g • gras 3g • sam. lipides 2g • chol. 20 mg de gazon. 25mg • calc. 7mg • fibres 0g

Scones cerise-gingembre

Les scones demandent une main douce, alors assurez-vous de ne pas trop mélanger - la pâte se réunira dans sa vraie forme au fur et à mesure que vous les façonnerez

Donne 8 scones

2½	tasses de farine tout usage non blanchie tasse
¼	de sucre granulé cuillères à café de poudre à
2	pâte cuillère à café de sel kasher cuillères à
¼	soupe de gingembre cristallisé finement haché
2	cuillères à soupe de beurre non salé, froid et en cubes tasse
6	de babeurre gros œuf, légèrement battu tasse de cerises
2	3
1	séchées blanc d'œuf, battu, pour badigeonner le glaçage
1	

1 Tapiser le moule de cuisson de papier parchemin; réserve

2 Mettre la farine, le sucre, la levure chimique, le sel et le gingembre dans le travail bol d'un robot culinaire Cuisinart équipé de la lame pour hacher

Mélanger, environ 10 secondes Ajouter le beurre et pulser jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure grossière

3 Dans une tasse à mesurer liquide, mélanger le babeurre et l'œuf Ajouter la moitié du mélange liquide dans le bol de travail et pulser deux fois pour mélanger Ajouter le liquide restant et pulser à nouveau jusqu'à ce qu'ils soient juste combinés

4 Retirez la pâte et placez-la sur un plan de travail propre/grand planche Ajouter les cerises et plier dans la pâte jusqu'à ce qu'elles soient bien mélangées

5 Façonner la pâte en un cylindre de 10 pouces de long À l'aide d'un couteau bien aiguisé, couper en 8 morceaux égaux et transférer dans le moule préparé Badigeonner chaque scone avec le blanc d'œuf

6 Réglez sur Convection Bake à 350 °F pendant 30 minutes. Après 5 minutes, placez le moule avec les scones dans le four en position de grille 1.

Cuire au four jusqu'à coloration dorée, environ 20 à 25 minutes

Information nutritionnelle par scone :

Calories 304 (27 % provenant des matières grasses) • glucides. 48g • pro. 5g • gras 9g • sat. lipides 6g • chol. 47 mg de gazon. 224mg • calc. 58mg • fibres 2g

Layer Cake au Chocolat Salé Glaçage au caramel

Le chocolat, le caramel et le sel sont une combinaison imparable Si vous cherchez à gagner du temps, vous pouvez acheter de la sauce au caramel à mélanger au glaçage

Donne 1 gâteau, 12 portions

Gateau au chocolat:

1 tasse de farine tout usage non blanchie
1 / tasse de poudre de cacao, tamisée cuillère
3 1 à café de poudre d'espresso cuillère à café
1/2 de bicarbonate de soude cuillère à café de
1/4 poudre à pâte cuillère à café de sel kasher
1/4 cuillères à soupe (1 bâtonnet) de beurre non
8 salé, coupé en cubes et à température ambiante tasse de sucre
granulé tasse de cassonade claire tassée gros œuf gros jaune
1/2 d'œuf cuillère à café tasse d'extrait de vanille pur babeurre
1/4
1
1
1
1/2

Glaçage :

16 cuillères à soupe (2 bâtonnets) plus 2 cuillères à soupe de beurre non salé, en cubes
et à température ambiante, tasses divisées de sucre à glacer, cuillère à café
1 1/2 de sel kasher tamisé
1/4

1/2 cuillère à café d'extrait de vanille pure
4 cuillères à soupe de crème épaisse, divisée
1/4 tasse de sucre cristallisé
Eau
Sel de mer en flocons, pour saupoudrer (facultatif)

1 Préparez le gâteau : placez le four avec la grille en position 1. Enduisez un moule à gâteau rond de 9 pouces de beurre ramolli ou d'un aérosol de cuisson antiadhésif ; réserve

2 Mettre la farine, la poudre de cacao, la poudre d'espresso, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel dans un grand bol à mélanger. Fouetter pour combiner ; réserve

3 Mettre le beurre et les sucres dans un grand bol à mélanger À l'aide d'un batteur à main ou sur socle, mélanger le beurre et les sucres jusqu'à consistance légère et crémeuse À basse vitesse, ajouter lentement l'œuf, le jaune et l'extrait de vanille Racler au besoin

4Ajouter 1
1/3 des ingrédients secs et, tout en mélangeant à feu doux, ajouter le babeurre Tout en mélangeant à feu doux, ajouter graduellement un 1/3 supplémentaire des ingrédients secs puis le reste du babeurre Terminer avec le reste des ingrédients secs et mélanger délicatement jusqu'à ce qu'ils soient combinés

5 Transférer la pâte dans le moule à gâteau préparé

6 Régler sur Cuire à 350°F pendant environ 20 minutes Après 5 minutes, transférer le gâteau dans le four préchauffé Cuire jusqu'à ce que le gâteau reprenne au toucher, environ 15 minutes Retirer du four et laisser refroidir complètement Une fois à température ambiante, transférer au réfrigérateur pour refroidir

Préparer le glaçage : À l'aide d'un batteur à main ou sur socle, mélanger 2 bâtons de beurre, le sucre glace et le sel jusqu'à consistance légère et crémeuse Ajouter l'extrait de vanille et 2 cuillères à soupe de crème et continuer à mélanger jusqu'à consistance mousseuse Réserver

8 Mettez le sucre granulé avec suffisamment d'eau pour couvrir (il devrait ressembler à du sable humide) dans une casserole moyenne à fond épais. Mettez à feu moyen et laissez cuire jusqu'à ce que le sucre ait la couleur du sirop d'érable clair. Dès que le sucre atteint cette couleur, retirez de la chaleur

et incorporer très délicatement les 2 cuillères à soupe de beurre et de crème restantes. Laisser refroidir à température ambiante.

9 Une fois refroidi, mélanger 3 cuillères à soupe de sauce au caramel dans le glaçage ; réserver la cuillère à soupe restante pour la finition du gâteau

10 Une fois le gâteau suffisamment refroidi, sortez-le du réfrigérateur et coupez-le en deux pour former deux couches égales Placez-en un sur un support à gâteau ou une assiette et recouvrez-le de la moitié du glaçage Placez la deuxième couche sur le dessus et terminez avec le reste du glaçage Décorez comme désiré et arrosez avec la sauce au caramel réservée et une pincée de sel de mer en flocons, si désiré

Information nutritionnelle par portion : Calories

399 (41 % provenant des matières grasses) • glucides. 41g • pro. 3g • gras 25g • sat. lipides 15g • chol. 98mg gazon. 175mg • calc. 18mg • fibres 1g

Granola croquant

Le granola est une alternative facile et saine aux céréales emballées
Accompagnez ce granola parfumé d'une boule de votre yaourt ou fruit préféré

Donne environ 4 tasses

1½ tasses de flocons d'avoine (pas de cuisson)
¾ rapide) tasse de noix crues (noix de pécan ou pistaches fonctionnent
¾ très bien) tasse de noix de coco non sucrée, râpée ou en flocons tasse
¾ de graines de tournesol décortiquées tasse de graines de citrouille
¾ décortiquées (pepitas) tasse d'huile de noix de coco fondue tasse de
¾ sirop d'érable pur cuillère à café cuillère à café de sel casher cannelle
¾ moulue
¾
¾
¾
Pincée de noix de muscade
½ moulue dans une tasse de fruits secs (hachés s'ils sont plus gros que la taille d'une baie)

1 Tapiser le plat de cuisson de papier d'aluminium ou de papier parchemin ; réserve

2 Dans un grand bol à mélanger, combiner tous les ingrédients sauf les fruits secs Étendre uniformément sur le plat de cuisson préparé Transférer le plat avec le granola au four en position de grille 2 Mettre au four à 300°F pendant 20 minutes Cuire jusqu'à ce qu'il soit bien grillé, en remuant à mi-cuisson

3 Lorsque le granola est prêt, retirer du four, ajouter les fruits secs et remuer pour combiner

4 Refroidir complètement sur le plat de cuisson Transférer dans un récipient hermétique pour conserver jusqu'à 3 semaines

Information nutritionnelle par portion (¼ tasse) : Calories

290 (54 % provenant des matières grasses) • glucides. 29g • pro. 6g • gras 18g • sat. lipides 5g • chol. 0 mg de gazon. 138mg • calc. 19mg • fibres 4g

"Pommes frites

Les biscuits Graham broyés fournissent une croûte parfaitement sucrée pour les tranches de pomme Une collation saine après l'école pour les enfants

Donne 2 portions

½ pomme, évidée et tranchée* c. à
1 soupe de beurre non salé, tasse fondue de
1 chapelure de biscuits graham
/3
1 Placez le panier AirFryer sur le plat de cuisson ; réserve
2 Badigeonner les tranches de pomme avec le beurre, puis les enrober de chapelure de biscuits Graham
3 Mettez les pommes enrobées dans le panier et placez le plat assemblé en position de grille 2
4 Régler sur AirFry à 400 °F pendant 10 minutes Cuire jusqu'à ce que les pommes soient bien dorées sur les bords Servir immédiatement

*Vous pouvez augmenter cette recette en utilisant une pomme entière et en cuisant en deux fois

Information nutritionnelle par portion : Calories

126 (29 % provenant des matières grasses) • glucides. 22g • pro. 1g • gras 4g • sam. lipides 2g • chol. 8 mg de gazon. 124mg • calc. 4mg • fibres 2g

Brownies au tourbillon de beurre d'arachide

Fondants et riches, ces brownies sont exactement ce qu'il vous faut lorsque vous avez besoin d'une solution rapide au chocolat

Donne 16 brownies

Bâtonnets d'aérosol de

- 1½ cuisson antiadhésifs (¾ tasse) beurre non
- 4 salé, cubes de chocolat non sucré, haché onces de
- 4 chocolat amer, haché cuillères à soupe de poudre
- 2 de cacao cuillères à café de poudre d'espresso gros
- 2 œufs tasses de sucre cristallisé cuillères à café
- 3 d'extrait de vanille pure tasse de farine tout usage
- 1½ non blanchie cuillère à café de sel kasher tasse de
- 2 beurre d'arachide tasse de sucre à glacer à soupe
- ½ de beurre non salé, fondu et refroidi
- ¾
- ½
- ¼
- 2

Pincée de sel casher

- 1 Monter le four avec la grille en position 1. Enduire légèrement un moule carré de 9 pouces d'un aérosol de cuisson antiadhésif et le tapisser de papier parchemin. Réserver
- 2 Mettez le beurre et les deux chocolats dans un bol résistant à la chaleur et placez-le sur une casserole d'eau frémissante Une fois que le mélange beurre/chocolat est presque complètement fondu, incorporez la poudre de cacao et la poudre d'espresso. Laissez refroidir à température ambiante.

- 3 À l'aide d'un batteur à main, battre les œufs pour les casser, puis ajouter progressivement le sucre. Mélanger jusqu'à consistance légère et épaisse, environ 1 à 2 minutes. Ajouter l'extrait de vanille et battre jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé
 - 4 Incorporer la farine et le sel dans le mélange de chocolat jusqu'à ce qu'ils soient juste incorporés Incorporer le mélange de chocolat dans le mélange d'œufs jusqu'à ce que la pâte ne soit plus striée; réserve
 - 5 Préparez le tourbillon de beurre de cacahuète en mélangeant le beurre de cacahuète, le sucre à glacer et le beurre fondu et en remuant jusqu'à ce qu'ils soient combinés
 - 6 Verser la pâte dans le moule préparé. Déposer une cuillerée du mélange de beurre de cacahuète sur le dessus et, à l'aide d'une fourchette ou d'un couteau, tourbillonner de manière décorative dans la pâte.
-
- 1 Réglez pour cuire au four à 350 ° F pendant 25 minutes Après 5 minutes, transférez le moule dans le four préchauffé Cuire jusqu'à ce que les bords soient à peine secs, environ 20 minutes Refroidir complètement et réfrigérer au réfrigérateur pendant la nuit avant de couper et de servir

Information nutritionnelle par brownie : Calories

317 (57 % provenant des matières grasses) • glucides. 32g • pro. 5g • gras 21g • sat. lipides 11g • chol. 61mg gazon. 107mg • calc. 17mg • fibres 2g

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE TROIS ANS (ÉTATS-UNIS ET CANADA UNIQUEMENT)

Cette garantie est disponible uniquement pour les consommateurs. Vous êtes un consommateur si vous possédez un four grille-pain Cuisinart AirFryer qui a été acheté au détail pour un usage personnel, familial ou domestique. Sauf disposition contraire en vertu de la loi applicable, cette garantie n'est pas disponible pour les détaillants ou autres acheteurs commerciaux. Nous garantissons que votre four grille-pain Cuisinart AirFryer sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication dans le cadre d'une utilisation domestique normale pendant 3 ans à compter de la date d'achat d'origine.

Nous vous recommandons de visiter notre site Web, www.cuisinart.com pour un moyen rapide et efficace de terminer l'enregistrement de votre produit. Cependant, l'enregistrement du produit n'élimine pas la nécessité pour le consommateur de conserver la preuve d'achat originale afin d'obtenir les avantages de la garantie. Dans le cas où vous n'avez pas de preuve de la date d'achat, la date d'achat aux fins de cette garantie sera la date de fabrication RÉSIDENTS DE CALIFORNIE UNIQUEMENT La loi californienne prévoit que pour le service sous garantie, les résidents de Californie ont la possibilité de retourner un produit non conforme (A) au magasin où il a été acheté ou (B) à un autre magasin de détail qui vend des produits Cuisinart du même type Le magasin de détail devra alors, selon sa préférence, soit réparer le produit, soit diriger le consommateur vers un centre de réparation indépendant, remplacer le produit ou rembourser le prix d'achat moins le montant directement attribuable à l'utilisation antérieure du produit par le consommateur Si aucune des deux options ci-dessus entraîne le soulagement approprié pour le consommateur, le consommateur peut alors apporter le produit à un centre de réparation indépendant si le service ou la réparation peut être réalisé de manière économique. Cuisinart et non le consommateur sera responsable du coût raisonnable de ce service, réparation, remplacement ou remboursement des produits non conformes sous garantie Les résidents de la Californie peuvent également, selon leur préférence, retourner les produits non conformes directement à Cuisinart pour réparation ou, si nécessaire, remplacement en appelant sans frais notre centre de service à la clientèle au 1-800-726-0190 Cuisinart sera responsable du coût de la réparation, du remplacement, de l'expédition et de la manutention de ces produits non conformes sous garantie

AVANT DE RETOURNER VOTRE PRODUIT CUISINART

Si votre four grille-pain Cuisinart AirFryer s'avère défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou, si nous le jugeons nécessaire, le remplacerons ou écrivrez à : Cuisinart, 7475 North Glen Harbour

Bld, Glendale, AZ 85307 Pour faciliter la rapidité et l'exactitude de votre retour, joignez 1000 \$ pour l'expédition et la manutention (les résidents de Californie n'ont qu'à fournir une preuve d'achat et doivent appeler le 1-800-726-0190 pour les instructions d'expédition) Veuillez vous assurer de inclure votre adresse de retour, votre numéro de téléphone, la description du défaut du produit, le numéro de série du produit et toute autre information pertinente au retour Veuillez payer par chèque ou mandat libellé à l'ordre de Cuisinart est retourné, nous vous recommandons d'utiliser un service de livraison traçable et assuré Cuisinart ne peut être tenu responsable des dommages en transit ou des colis qui ne nous sont pas livrés Les produits perdus et/ou endommagés ne sont pas couverts par la garantie

Votre four grille-pain Cuisinart AirFryer a été fabriqué selon les spécifications les plus strictes et a été conçu pour être utilisé uniquement avec des accessoires et des pièces de rechange autorisés Cette garantie exclut expressément tout défaut ou dommage causé par des accessoires, des pièces de rechange ou un service de réparation autres que ceux autorisés par Cuisinart Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation, une expédition ou autre qu'un usage domestique ordinaire Cette garantie exclut tous les dommages indirects ou consécutifs Certains états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation de ces dommages, de sorte que ces exclusions peuvent ne pas s'appliquer à vous Cette garantie donne vous avez des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits, qui varient d'un état à l'autre

Important : Si le produit non conforme doit être réparé par quelqu'un d'autre que le centre de service autorisé de Cuisinart, veuillez rappeler au réparateur pour appeler notre centre de service à la clientèle au 1-800-726-0190 pour s'assurer que le problème est correctement diagnostiqué, que le produit est réparé avec les bonnes pièces et que le produit est toujours sous garantie