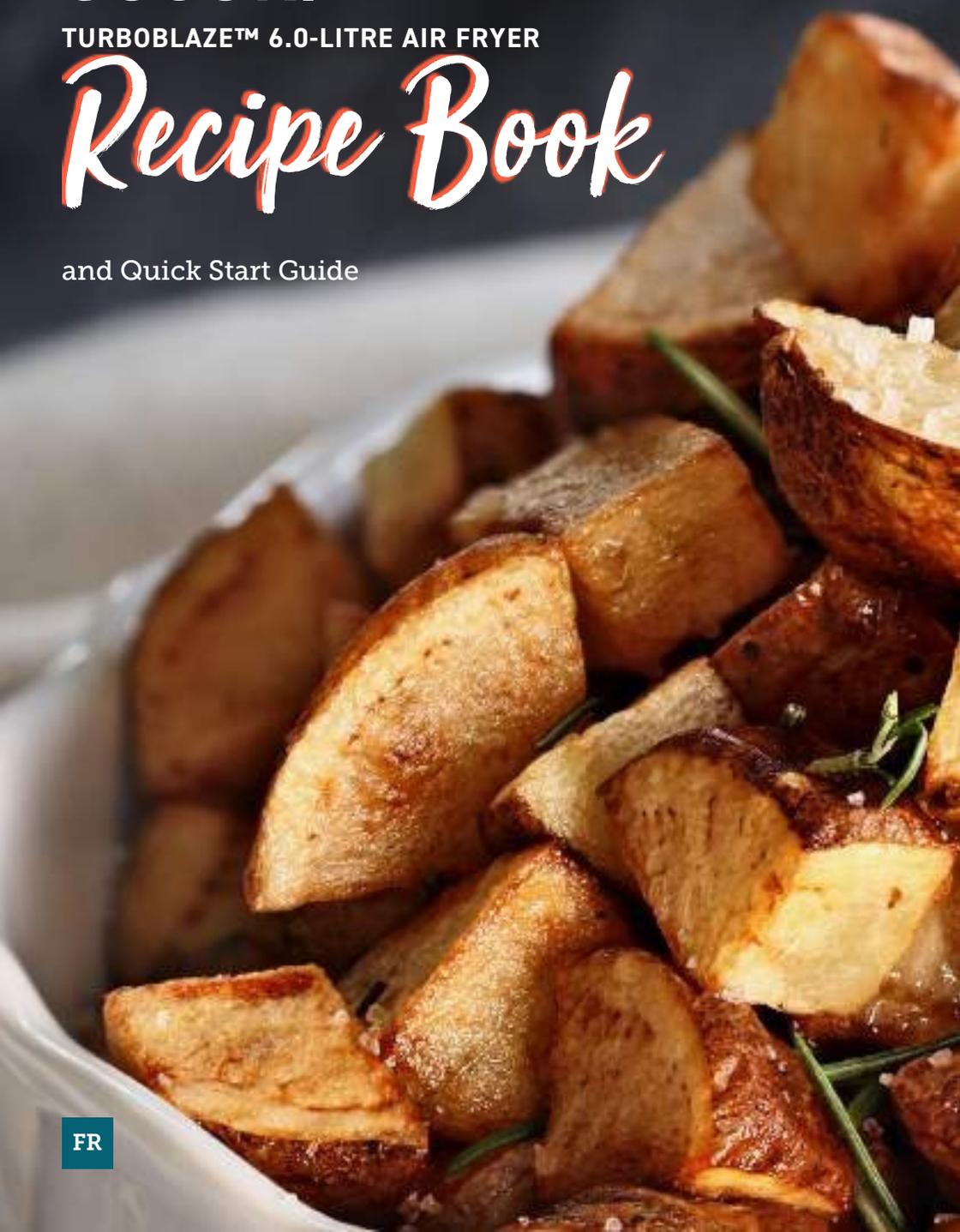


COSORI

TURBOBLAZE™ 6.0-LITRE AIR FRYER

Recipe Book

and Quick Start Guide



FR



Thank you for
your purchase!



(We hope you love your new air fryer as much as we do)



Get Creative with COSORI

Download the free VeSync app to access original recipes and video tutorials from the COSORI chefs, interact with our online community, and more!



Explore

our digital recipe gallery
cosori.com



Enjoy

weekly, featured recipes
made exclusively by our in-house chefs



CONTACT OUR CHEFS

Our helpful, in-house chefs are ready to assist you with any questions you might have!

Email: recipes@cosori.com

On behalf of all of us at COSORI,

Happy cooking!

Table des matières

- 24 Mise en service
- 24 Utilisation de votre friteuse à air
- 25 Utilisation des fonctions de cuisson
- 30 Conseils du chef

Petit-déjeuner

- 55 Pâtisseries toastées à la confiture de fraises
- 59 Bagels grillés à la cannelle et aux baies sucrées
- 62 Petit pain viennois façon sandwich petit-déjeuner
- 65 Granola parfait grillé

Amuse-gueules

- 69 Ailes de poulet rôties à sec façon
- 72 Louisiane Feuilleté à la saucisse
- 75 Bruschetta aux tomates rôties
- 78 Champignons farcis au fromage
- 81 Filets de poulet au babeurre

Entrées

- 85 Cheeseburgers maison
- 88 Côtelettes de porc au sirop d'érable épicé
- 91 Poulet rôti épicé
- 94 Boulettes de viande et sauce tomate
- 99 Burgers aux haricots noirs et à l'aïoli
- 103 d'avocat Saumon à l'aneth et au citron
- 106 Bifteck frotté aux épices
- 109 Longe de porc en croûte de moutarde et de romarin

Accompagnements

- 113 Haricots verts rôtis à la dijonnaise
- 116 Carottes barbecue au sucre roux
- 119 Pommes de terre écrasées croustillantes avec aïoli aux herbes
- 122 Rondelles d'oignon
- 125 Choux de Bruxelles glacés au soja et caramélisés
- 128 Courge poivrée au parmesan et au thym
- 131 Rondelles d'agrumes déshydratées
- 134 Bœuf séché Jerky fumé au sirop d'érable

Desserts

- 138 Brownies fondants
- 143 Beignets Donuts glacés au chocolat
- 149 Barres de gâteau au fromage à la limonade et aux fraises
- 155 Pommes au four
- 159 Pouding de pain au café

MISE EN SERVICE

Préchauffage

Préchauffez votre friteuse à air lorsque vous cuisinez des viandes, des produits de boulangerie, des aliments croustillants et des légumes fibreux - cela accélère le temps de cuisson et permet aux aliments de brunir et d'être cuits uniformément !

Plaque à croustiller

La plaque à croustiller soulève les aliments pour une circulation d'air à 360° afin d'obtenir un croustillant parfait. Elle doit être utilisée pour la plupart des recettes et des aliments, bien qu'elle puisse être enlevée lors de la cuisson d'aliments plus volumineux ou dans des recettes spéciales.

UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR

Votre friteuse à air COSORI utilise un moteur à courant continu qui chauffe la friteuse à air plus rapidement, cuit plus vite et permet un contrôle précis de la température et du ventilateur, ainsi vos aliments cuisent exactement comme vous le souhaitez.

Fonctions de cuisson

Les fonctions de cuisson sont programmées avec des durées et des températures idéales pour vous faciliter la vie. Les fonctions de cuisson peuvent être personnalisées en fonction de la température et/ou de la durée de cuisson, de sorte que la friteuse à air puisse être utilisée en toute liberté. Il vous suffit de choisir les réglages qui vous conviennent et d'appuyer sur ►||!

Remarque : les résultats peuvent varier. Pour découvrir des recettes et des inspirations culinaires, consultez l'application VeSync et le livre de recettes.

Modes Turbo

Les fonctions de cuisson Modes Turbo (Friture à l'air, Rôtissoire, Gril, Aliments surgelés) permettent de cuire rapidement les aliments en utilisant la vitesse de ventilation la plus élevée (5).

Nous vous recommandons d'utiliser la plaque à croustiller pour toutes les fonctions de Modes Turbo afin de profiter pleinement du flux d'air à 360° lors de la cuisson.

Comment préchauffer

Nous vous recommandons de préchauffer la friteuse à air avant d'y placer des aliments, à moins que votre friteuse à air ne soit déjà chaude. Les aliments ne cuisent pas parfaitement sans préchauffage.

1. Appuyez sur  pour allumer l'écran.
2. Appuyez sur **PREHEAT** (préchauffer). L'écran va indiquer « 205 °C » et « 4 min ».
3. Vous pouvez également appuyer sur  ou  pour modifier la température. La durée se règle automatiquement.
4. Appuyez sur  pour lancer le préchauffage.
5. Une fois le temps écoulé, la friteuse à air va émettre un bip et l'écran va indiquer « End » (fin).

Remarque :

- Si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 30 minutes, la friteuse à air efface tous les réglages et s'éteint.
- Lorsque vous réglez la température, la durée s'ajuste automatiquement conformément au tableau ci-dessous.

Température	Durée (minutes)
175 à 230 °C / 345 à 450 °F	4
115 à 170 °C / 240 à 340 °F	3
75 à 110 °C / 170 à 235 °F	2

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON

FR

Fonction de cuisson	Accessoires	Durée par défaut (minutes)	Température par défaut	Vitesses du ventilateur
<p>AIR FRY (FRITURE À AIR)</p> <p>C'est une fonction de cuisson générale, idéale pour des aliments tels que les ailes de poulet, les hamburgers, les frites, etc.</p>	 <p>Plaque à croustiller</p>	10	195 °C / 385 °F	5 (Modes Turbo)
<p>ROAST (RÔTISSOIRE)</p> <p>utilise une température légèrement plus élevée pour donner aux aliments, tels que les légumes, une saveur et une texture rôties.</p>	 <p>Plaque à croustiller</p>	12	220 °C / 425 °F	5 (Modes Turbo)
<p>GRILL (GRIL)</p> <p>utilise une température élevée pour la finition des plats, faire fondre les fromages, griller ou saisir les viandes.</p>	 <p>Plaque à croustiller</p>	5	230 °C / 450 °F	5 (Modes Turbo)
<p>FROZEN (SURGELÉS)</p> <p>utilise une température plus élevée pour faire croustiller des aliments tels que des beignets de pomme de terres, des frites et des filets de poulet.</p>	 <p>Plaque à croustiller</p>	14	200 °C / 390 °F	5 (Modes Turbo)
<p>REHEAT (RÉCHAUFFER)</p> <p>est idéal pour réchauffer les restes.</p>		5	200 °C / 390 °F	4

Fonction de cuisson	Accessoires	Durée par défaut (minutes)	Température par défaut	Vitesses du ventilateur
BAKE (CUISSON AU FOUR) est idéale pour les aliments tels que les muffins, les gâteaux et les produits de boulangerie.	 Plaque à croustiller	20	165 °C / 330 °F	3
Déshydrater (DRY) est utilisé pour sécher les aliments tels que les fruits, les viandes et les saucisses.	 Plaque à croustiller	6 heures	55 °C / 135 °F	1
PROOF (POUSSE) est utilisé pour faire lever les pâtes à base de levure avant la cuisson ou pour faire fermenter du yaourt.		1 heure	30 °C / 90 °F	1
PREHEAT (PRÉCHAUFFER) aide les aliments à cuire plus uniformément.		4 (réglage auto)	205 °C / 400 °F	4
Maintenir au chaud (WARM) maintient les aliments à une température idéale avant de les servir.		30	75 °C / 170 °F	2

Remarque : la durée et la température de toutes les fonctions de cuisson peuvent être réglées. Pour revenir aux réglages par défaut, appuyez sur la touche de la fonction de cuisson sur l'écran et maintenez-la enfoncée.

Groupe d'aliments	Type d'aliments	Quantité / type	Fonction de cuisson	Couper / dimensions	Température (°C)	Plage de durée (min.)
Volaille	Poitrines (désossées)	4 à 6 pièces	Friture à air	220 à 280 g	200 °C	15 à 18
	Pilons	6 pièces	Friture à air	-	200 °C	14 à 16
	Cuisses (avec os)	4 pièces	Friture à air	-	200 °C	12 à 14
	Ailes	900 g	Friture à air	-	200 °C	16 à 18
	Poulet entier	2,3 kg	Friture à air	-	180 °C	55 à 90
Bœuf	Entrecôte non désossée	340 g	Gril	2,5 cm	230 °C	8
	Brochettes	450 g	Gril	Cubes de 2,5 cm	230 °C	6 à 8
	Hamburger	110 g, 6 pièces	Gril	1,25 à 1,9 cm	225 °C	7 à 10
	Bavette	450 à 900 g	Gril	2,5 cm	230 °C	9 à 15
Porc et agneau	Côtelettes de porc (avec os)	4 pièces	Rôtissoire	1,25 à 3,80 cm	220 °C	5 à 12
	Filet de porc	450 g	Friture à air	Entier	195 °C	18 à 22
	Bacon	6 tranches	Friture à air	Entier	165 °C	5 à 7
	Boulettes de viande	15 à 18 pièces	Friture à air	5 cm	200 °C	10 à 14
	Hot-dogs	4 pièces	Friture à air	2,5 cm	195 °C	4 à 5
	Côtelettes d'agneau	5 à 6 pièces	Gril	2,5 cm	195 °C	6 à 9

FR

Groupe d'aliments	Type d'aliments	Quantité / type	Fonction de cuisson	Couper / dimensions	Température (°C)	Plage de durée (min.)
Fruits de mer	Filet de saumon	225 g	Friture à air	2,5 cm	190 °C	6 à 10
	Filet de poisson blanc	170 à 225 g	Friture à air	2,5 à 5 cm d'épaisseur	195 °C	8 à 12
	Queue de homard	6 pièces	Friture à air	-	195 °C	8 à 10
	Crevettes	570 g	Friture à air	Grandes	190 °C	5
Pommes de terre frites	Pommes de terre frites (coupe fine)	680 g	Friture à air	0,6 cm	205 °C	13 à 15
	Frites de patates douces	680 g	Friture à air	0,6 cm	200 °C	11 à 13
	Pommes de terre frites (coupe épaisse)	680 g	Friture à air	1,25 cm	215 °C	12 à 14
Légumes	Pommes de terre au four	255 à 280 g	Cuisson au four	Entier	195 °C	28 à 32
	Épis de maïs	4 épis	Friture à air	Entier	195 °C	8 à 12
	Légumes-racines, divers	4 tasses	Rôtissoire	Cubes de 2,5 cm	220 °C	8 à 10
	Brocolis	4 tasses	Rôtissoire	Petites fleurettes	220 °C	5 à 7
	Choux de Bruxelles	680 g	Friture à air	En quartiers	215 °C	8 à 12
	Courgettes/courges	4 tasses	Friture à air	Tranches de 2,5 cm	195 °C	6 à 8

Groupe d'aliments	Type d'aliments	Quantité / type	Fonction de cuisson	Couper / dimensions	Température (°C)	Plage de durée (min.)
Aliment congelé	Pizza individuelle	255 g	Cuisson au four	20 cm	165 °C	10 à 12
	Beignets de poulet	280 à 680 g	Surgelés	-	195 °C	7 à 9
	Croquettes	12 à 16 pièces	Surgelés	5 à 7,6 cm	205 °C	8 à 10
	Beignets pomme de terre	680 g	Surgelés	-	200 °C	10
	Filets de poisson surgelés	450 g	Surgelés	-	200 °C	8
	Bâtonnets de mozzarella	570 g	Surgelés	2,5 cm	200 °C	6 à 7
	Rondelles d'oignon	450 g	Surgelés	1,25 cm d'épaisseur	200 °C	8
Produits de boulangerie	Roulés à la cannelle	9 pièces	Cuisson au four	-	165 °C	12 à 15
	Biscuits	Cercle de 7,6 cm	Cuisson au four	8 à 9 pièces	190 °C	11 à 13
	Cupcake/ Muffin	9 pièces	Cuisson au four	-	160 °C	10 à 13
	Pains rapides	Mini moule à pain	Cuisson au four	7,5 x 12,7 x 5 cm	165 °C	20
	Cake	Cercle de 20,30 cm	Cuisson au four	Cercle de 20,30 cm	165 °C	20
	Pain grillé	Pain blanc	Gril	4 tranches	220 °C	4 à 6

Conseils du chef

FR



Surcapacité

Il est tentant d'essayer de cuisiner le plus d'aliments possible en une seule fois. Cependant, si le panier est trop plein, les aliments risquent de ne pas dorer correctement et de nécessiter plus de temps de cuisson.



Pousse

Pour faire lever la pâte, utilisez un bol qui s'insère facilement dans le panier de la friteuse à air basket (vous devrez retirer la plaque à croustiller). Enveloppez hermétiquement la cuve dans un film plastique avant de la placer dans le panier de la friteuse à air afin d'éviter que la pâte ne forme une croûte dure. Si votre recette indique que la fermentation doit se faire dans un « endroit chaud », maintenez la température de la fonction « Pousse » à 30 °C.



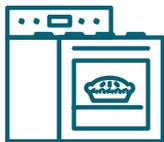
Laisser reposer

Laissez reposer la viande épaisse à température ambiante pendant 30 minutes avant de la faire cuire. Les aliments cuisent ainsi plus rapidement et plus uniformément. Après avoir fait frire à l'air un steak ou un morceau de volaille, laissez-le reposer pendant 5 à 10 minutes avant de le servir afin que les jus puissent se répartir et que votre viande soit juteuse et délicieuse.



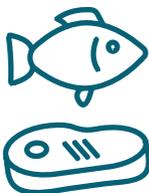
Déshydrater

La fonction de déshydratation (« DRY ») fonctionne comme n'importe quel autre déshydrateur. Utilisez cette fonction lorsque la plaque à croustiller est en place. Les températures et durées de cuisson habituelles des déshydrateurs s'appliquent. Si vous préparez des aliments marinés susceptibles de couler ou de coller, recouvrez la plaque à croustiller d'une feuille de papier sulfurisé.



Adaptation des recettes

Pour adapter vos recettes préférées pour four traditionnel à la friteuse à air, utilisez la formule de base suivante : abaissez la température de 4 à 10 °C et réduisez le temps de cuisson de 20 %. Par exemple : si une recette prévoit une température de 175 °C et une durée de 20 minutes, vous pouvez la faire frire à l'air à 160 °C pendant seulement 16 minutes.



Deux produits à la fois

Vous pouvez cuire deux aliments différents en même temps s'ils nécessitent la même durée et la même température de cuisson et s'ils ne risquent pas de se contaminer mutuellement dans la friteuse à air.



Vaporiser d'huile

Évitez d'utiliser des aérosols de cuisine contenant des gaz propulseurs. Investissez plutôt dans un flacon pulvérisateur d'huile et utilisez votre propre huile ou un aérosol acheté dans le commerce exempt de gaz propulseur. L'application d'un peu d'huile sur les aliments avant de les frire à l'air permet de les faire dorer et d'obtenir des textures croustillantes.



Nettoyage facile

Pour faciliter le nettoyage, recouvrez la plaque ou le panier avec du papier d'aluminium, du papier sulfurisé, des revêtements pour friteuse à air ou un tapis en silicone pour friteuse à air. Ne jamais mettre du papier sulfurisé ou tout autre revêtement léger dans le panier sans aliments dessus, car cela pourrait générer un risque d'incendie.



Utilisez toujours des gants de cuisine

Faites attention à ne pas vous brûler la peau. Le panier de la friteuse à air et la plaque à croustiller sont chauds pendant et après la cuisson. Veillez à porter des gants lorsque vous retournez les aliments ou retirez la plaque à croustiller chaude.



Technique de panure

La panure est une étape cruciale pour beaucoup de vos délicieuses préparations et pour de nombreuses recettes à la friteuse à air. Enrobez d'abord les aliments dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure. Veillez à bien incorporer la chapelure afin que vos aliments restent enrobés pendant la cuisson, pour une texture croustillante et croquante.



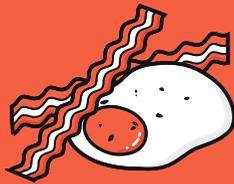
Produits surgelés

La plupart des produits surgelés tels que les ailes de poulet, les frites, les taquitos, etc. doivent être cuits pendant qu'ils sont surgelés, sans ajout d'huile. Les légumes surgelés doivent être décongelés et séchés avant la cuisson afin d'éliminer l'humidité, sinon ils se ramolliront.



Réchauffer et reconstituer

Les frites, les ailes de poulet ou tout autre aliment qui doit retrouver sa texture croustillante doivent être réchauffés à une température plus élevée pendant une durée plus courte. Par exemple, les frites de patates douces doivent généralement être reconstituées à 200 °C pendant 3 minutes. Utilisez des températures basses à moyennes (160 à 190 °C) pour réchauffer les protéines et les légumes. Les protéines doivent toujours être réchauffées à au moins 75 °C.



FR

Petit-déjeuner



PÂTISSERIES TOASTÉES À LA CONFITURE DE FRAISES

PRÉPARATION POUR

4 portions

DURÉE DE PRÉP.

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

10 minutes

Pâtisseries

½ tasse de confiture de fraises

2 fonds de tarte frais du commerce

1 cuillère à café de fécule de maïs

1 œuf battu

1 cuillère à soupe d'eau

Glaçage

2 cuillères à soupe de confiture de fraises

1 cuillère à soupe de crème fraîche

¾ de tasse de sucre en poudre

Vermicelles décoratifs, pour la garniture

Éléments nécessaires

Pinceau à pâtisserie

1. Placez la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. Dans un petit bol, mélangez la confiture de fraises et la fécule de maïs.
3. Saupoudrez un peu de farine sur une surface propre et étalez à plat les deux fonds de tarte. Coupez les bords arrondis des fonds de tarte, puis coupez chaque fond de tarte en 4 rectangles de taille égale.
4. Sélectionnez la fonction Préchauffer, réglez la température sur 190 °C, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
5. Déposez 1,5 à 2 cuillères à soupe de confiture au centre de 4 des morceaux de pâte, puis étalez-les en laissant au moins 1,25 cm près du bord.
6. Placez un autre morceau de pâte sur les morceaux recouverts de confiture. Pressez les bords pour les sceller, puis sertissez-les à l'aide d'une fourchette et coupez les bords irréguliers.
7. Fouettez l'œuf et 1 cuillère à soupe d'eau dans un petit bol, puis nappez-en une fine couche sur le dessus de chaque pâte.
8. Placez les pâtisseries à toaster sur la plaque à croustiller préchauffée.
9. Sélectionnez la fonction Cuisson au four, réglez la température sur 160 °C et la durée sur 10 minutes, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
10. Retirez les pâtisseries lorsqu'elles sont cuites et laissez-les refroidir.
11. Mélangez les ingrédients du glaçage jusqu'à ce qu'ils soient complètement lisses, puis étalez-les sur chacune des pâtisseries refroidies. Garnissez avec les vermicelles décoratifs, puis servez.



FR BAGELS GRILLÉS À LA CANNELLE ET AUX BAIES SUCRÉES

PRÉPARATION POUR	4 portions
DURÉE DE PRÉP.	5 minutes
TEMPS DE CUISSON	5 minutes

60 g de fromage frais, ramolli à température ambiante
2 cuillères à soupe de miel, réparties
½ cuillère à café d'extrait de vanille
2 bagels ordinaires, coupés en deux dans le sens de la largeur
½ cuillère à café de cannelle moulue
½ tasse de mûres ou de framboises fraîches, plus une quantité supplémentaire pour le service

1. Placez la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. Sélectionnez la fonction Préchauffer, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. Placez le fromage frais, une cuillère à soupe de miel et l'extrait de vanille dans un petit bol et mélangez jusqu'à obtenir une consistance lisse, puis étalez une couche sur le côté découpé de chaque bagel.
4. Saupoudrez de cannelle la couche de fromage frais, puis placez les bagels, face coupée vers le haut, sur la plaque à croustiller préchauffée.
5. Sélectionnez la fonction Gril, réglez la durée sur 5 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. Dans un petit bol, mélangez les baies et la cuillère à soupe de miel restante jusqu'à ce que les baies soient uniformément enrobées.
7. Retirez les bagels lorsqu'ils sont cuits et garnissez chacun d'eux de plusieurs baies avant de les servir.



FR PETIT PAIN VIENNOIS FAÇON SANDWICH PETIT-DÉJEUNER

PRÉPARATION POUR

1 portion

DURÉE DE PRÉP.

2 minutes

TEMPS DE CUISSON

9 minutes

Huile en aérosol

1 gros œuf, battu

1 tranche de bacon canadien

1 petit pain viennois, coupé en deux
dans la largeur

1 tranche de fromage américain

Sel et poivre, selon votre goût

Éléments nécessaires

Un ramequin en céramique de 85 g

1. Placez la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. Vaporisez d'huile l'intérieur du ramequin, puis placez celui-ci sur la plaque à croustiller.
3. Sélectionnez la fonction Préchauffer, réglez la température sur 180 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
4. Versez l'œuf battu dans le ramequin et placez la tranche de bacon canadien sur la plaque à croustiller préchauffée.
5. Sélectionnez la fonction Cuisson à l'air, réglez la température sur 180 °C et la durée sur 6 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. Retirez le ramequin et le bacon lorsqu'ils sont cuits.
7. Vaporisez de l'huile sur les côtés coupés du petit pain viennois, puis placez-le côté coupé vers le haut sur la plaque à croustiller.
8. Sélectionnez la fonction Gril, réglez la durée sur 2 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
9. Placez l'œuf, le bacon et la tranche de fromage sur une moitié du petit pain viennois.
10. Sélectionnez la fonction Friture à air, réglez la durée sur 1 minute, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
11. Retirez le sandwich lorsqu'il est prêt, assaisonnez avec du sel et du poivre, puis servez.



FR GRANOLA PARFAIT GRILLÉ

PRÉPARATION POUR

8 portions

DURÉE DE PRÉP.

5 minutes

TEMPS DE CUISSON

7 minutes

Granola

1 tasse de flocons d'avoine à grains entiers
1 tasse d'amandes effilées
½ tasse de noix de coco râpée
½ tasse de graines de citrouille grillées
¼ de tasse d'huile d'olive
¼ de tasse de miel
2 cuillères à soupe d'huile de noix de coco liquide
½ cuillère à café de sel casher
1 cuillère à café de cannelle moulue
1 cuillère à café de cardamome hachée

Pour le service

2 pots de yaourt grec
2 tasses de fruits frais

Éléments nécessaires

4 grands verres

1. Retirez la plaque à croustiller de la friteuse à air COSORI.
2. Sélectionnez la fonction Préchauffer, réglez la température sur 175 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. Placez tous les ingrédients du granola dans un grand bol et remuez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
4. Placez directement le granola dans le panier préchauffé de la Friteuse à air.
5. Sélectionnez la fonction Cuisson au four, réglez la température sur 175 °C et la durée sur 7 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. Secouez le granola à mi-cuisson.
7. Retirez le granola lorsqu'il est cuit et laissez-le refroidir.
8. Répartissez le granola dans 4 grands verres avec le yaourt et les fruits, puis servez.

Remarque : *il va rester du granola.*



FR

Amuse-gueules



FR AILES DE POULET RÔTIÉS À SEC FAÇON LOUISIANE

PRÉPARATION POUR

4 portions

DURÉE DE PRÉP.

5 minutes

TEMPS DE CUISSON

16 minutes

1 cuillère à soupe d'ail en poudre
1 cuillère à café de poudre d'oignon
1 cube de bouillon de poule (à teneur réduite en sodium)
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de paprika fumé
½ cuillère à café de poivre de Cayenne
½ cuillère à café de persil séché
½ cuillère à café de thym séché
½ cuillère à café d'origan séché
700 g d'ailes de poulet

1. Placez la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. Sélectionnez la fonction Préchauffer, réglez la température sur 200 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. Placez tous les assaisonnements dans un grand bol et mélangez bien, puis ajoutez les ailes de poulet et mélangez pour les enrober.
4. Placez les ailes de poulet sur la plaque à croustiller.
Sélectionnez la fonction Cuisson à l'air, réglez
5. la température sur 200 °C et la durée sur 16 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. Retirez le ailes de poulet lorsqu'elles sont cuites, puis servez.



FR FEUILLETÉ À LA SAUCISSE

PRÉPARATION POUR

4 portions

DURÉE DE PRÉP.

8 minutes

TEMPS DE CUISSON

7 minutes

1 paquet de pâte feuilletée

16 saucisses cocktail

Huile en aérosol

Moutarde, pour le service

1. Placez la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. Sélectionnez la fonction Préchauffer, réglez la température sur 170 °C, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
3. Déroulez les rouleaux de pâte feuilletée et coupez-les en bandes de 3,80 cm de large.
4. Placez une saucisse sur l'extrémité large de chaque portion de pâte feuilletée, puis roulez-la de manière à ce qu'elle soit bien serrée.
5. Placez les saucisses dans leur pâte sur la plaque à croustiller préchauffée et vaporisez-les d'huile en aérosol.
Sélectionnez la fonction Cuisson au four,
6. réglez la température sur 170 °C et la durée sur 7 minutes, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
Retirez les petits chaussons lorsqu'ils sont
7. prêts, et servez-les avec de la moutarde servie à part.



FR BRUSCHETTA AUX TOMATES RÔTIES

PRÉPARATION POUR	4 portions
DURÉE DE PRÉP.	10 minutes
TEMPS DE CUISSON	15 minutes

1 baguette, coupée en tranches de 1,30 cm
1 cuillère à soupe d'huile d'olive, plus pour le dressage
3 tasses de tomates cerises, coupées en deux
3 gousses d'ail émincées
1 échalote, émincée
1 cuillère à soupe de feuilles de thym frais, hachées
1 cuillère à café de sel casher
½ cuillère à café de poivre noir, fraîchement moulu
2 cuillères à soupe de parmesan, râpé, pour garniture

1. Placez la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. Sélectionnez la fonction Préchauffer, réglez la température sur 205 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. Placez les tranches de baguette sur la plaque à croustiller et nappez-les d'un filet d'huile d'olive.
4. Sélectionnez la fonction Cuisson à l'air, réglez la température sur 205 °C et la durée sur 3 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. Retirez les tranches de baguette grillées lorsqu'elles sont cuites et mettez-les de côté.
6. Placez les tomates, l'ail, l'échalote, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, le thym, le sel et le poivre directement dans le panier de la friteuse à air et secouez pour bien mélanger.
7. Sélectionnez la fonction Rôtissoire, réglez la température sur 220 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
8. Retirez le mélange de tomates lorsqu'il est cuit et répartissez-le sur les tranches de baguette grillées, puis garnissez de parmesan râpé avant de servir.



FR CHAMPIGNONS FARCIS AU FROMAGE

PRÉPARATION POUR

8 portions

DURÉE DE PRÉP.

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

5 minutes

16 gros champignons de Paris, lavés
140 g de fromage Fontina, râpé
140 g de fromage Gouda fumé, râpé
85 g de fromage de chèvre
2 gousses d'ail râpées
½ cuillères à soupe de romarin frais, haché
½ cuillère à soupe de thym frais, haché
1 cuillère à soupe de persil, haché
1 petit citron, en zestes
¼ de tasse de parmesan, râpé
Huile d'olive, selon le besoin
1 cuillère à café de paprika, pour la garniture

1. Placez la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. Retirez les pieds de chaque champignon, en veillant à ce que la totalité du pied soit retirée jusqu'au chapeau. Jetez les pieds.
3. Dans un bol moyen, mélangez la Fontina, le Gouda, le fromage de chèvre, l'ail, les herbes fraîches et le zeste de citron.
4. Remplissez chaque chapeau de champignon avec le mélange de fromage, en l'étalant légèrement sur le dessus du champignon.
5. Saupoudrez chaque champignon d'un peu de parmesan, puis arrosez-les d'une petite quantité d'huile d'olive.
6. Sélectionnez la fonction Préchauffer, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
7. Placez les chapeaux de champignons sur la plaque à croustiller préchauffée.
8. Sélectionnez la fonction Gril, réglez la durée sur 5 minutes, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
9. Retirez les champignons lorsqu'ils sont cuits, garnissez-les de paprika et servez.



FR FILETS DE POULET AU BABEURRE

PRÉPARATION POUR
DURÉE DE PRÉP.

4 portions
4 heures
20 minutes
10 minutes

TEMPS DE CUISSON

680 g de blancs de poulet
2 tasses de babeurre
2,5 cuillères à café de paprika, réparties
2,5 cuillères à café de sel casher, réparties
1,5 cuillères à café d'aneth séché
1 cuillère à café d'ail en poudre
1 cuillère à café de poudre d'oignon
1,5 cuillères à café de poivre noir moulu,
réparties
 $\frac{2}{3}$ tasse de farine tout usage
2 cuillères à café de persil séché
 $\frac{1}{2}$ cuillère à café de poivre de Cayenne
2 gros œufs, battus
2 tasses de chapelure panko
Huile en aérosol

1. Placez les filets de poulet, le babeurre, 1,5 cuillère à café de paprika, 1,5 cuillère à café de sel, l'aneth séché, l'ail en poudre, l'oignon en poudre et 1 cuillère à café de poivre noir dans un grand bol et mélangez. Couvrez et laissez mariner pendant 4 heures au réfrigérateur.
2. Placez la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
3. Sélectionnez la fonction Préchauffer, réglez la température sur 200 °C, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
4. Préparez un poste de panage avec la farine, la cuillère à café restante de paprika, le persil séché et le poivre de Cayenne dans un bol, les œufs battus dans un autre bol, et la chapelure, la cuillère à café restante de sel et la $\frac{1}{2}$ cuillère à café restante de poivre noir dans un dernier bol.
5. Retirez chaque filet de poulet de la marinade et passez-les d'abord dans la farine, puis dans les œufs et enfin dans la chapelure, en secouant l'excédent. Répétez l'opération jusqu'à ce que tous les filets soient panés.
6. Placez une seule couche de filets de poulet sur la plaque à croustiller préchauffée et vaporisez-les des deux côtés avec de l'huile en spray.
7. Sélectionnez la fonction Cuisson à l'air, réglez la température sur 200 °C et la durée sur 10 minutes, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
8. Retirez le filets de poulet lorsqu'ils sont cuits, puis servez.



FR

Entrées



FR CHEESEBURGERS MAISON

PRÉPARATION POUR	4 portions
DURÉE DE PRÉP.	10 minutes
TEMPS DE CUISSON	10 minutes

450 g de viande de bœuf hachée
1,5 cuillères à café de sel casher
1 cuillère à café de poivre noir,
fraîchement moulu
4 tranches de fromage américain
4 petits pains aux graines de sésame
Ketchup pour le service
Moutarde pour le service
Cornichons pour le service

1. Placez la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. Sélectionnez la fonction Préchauffer, réglez la température sur 225 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. Façonnez le bœuf haché en 4 galettes de taille égale, d'une épaisseur d'un peu moins de 1,3 cm, puis assaisonnez avec du sel et du poivre.
4. Placez les steaks hachés sur la plaque à croustiller préchauffée.
5. Sélectionnez la fonction Gril, réglez la température sur 225 °C et la durée sur 9 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. Garnissez chaque steak d'une tranche de fromage américain lorsqu'il est cuit.
7. Sélectionnez la fonction Gril, réglez la durée sur 1 minute, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
8. Retirez les steaks hachés lorsqu'ils sont cuits.
9. Placez chaque steak sur un petit pain aux graines de sésame, assaisonnez les hamburgers avec les condiments et les cornichons, puis servez.



FR CÔTELETTES DE PORC AU SIROP D'ÉRABLE ÉPICÉ

PRÉPARATION POUR 2 portions
DURÉE DE PRÉP. 35 minutes
TEMPS DE CUISSON 7 minutes

2 côtelettes de porc avec os (1,30 cm d'épaisseur)
2 gousses d'ail, pelées et écrasées
1,5 cuillères à soupe de sirop d'érable
½ cuillère à soupe de vinaigre de cidre de pomme
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
½ citron, pressé
1 cuillère à café de paprika
1 cuillère à café de sel casher
½ cuillère à café de poivre noir, fraîchement moulu
½ cuillère à café de poivre de Cayenne

Éléments nécessaires

Sac plastique refermable

1. Placez les côtelettes de porc dans un sac en plastique refermable avec l'ail, le sirop d'érable, le vinaigre de cidre de pomme, l'huile d'olive, le jus de citron, le paprika, le sel, le poivre noir et le poivre de Cayenne. Fermez le sac et expulsez l'excédent d'air. Laissez mariner au réfrigérateur pendant 30 minutes.
2. Placez la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
3. Sélectionnez la fonction Préchauffer, réglez la température sur 220 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
4. Placez les côtelettes de porc sur la plaque à croustiller préchauffée.
5. Sélectionnez la fonction Rôtissoire, réglez la température sur 220 °C et la durée sur 7 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. Retirez les côtelettes de porc lorsqu'elles sont cuites et laissez-les reposer pendant 5 minutes avant de les servir.



FR POULET RÔTI ÉPICÉ

PRÉPARATION POUR

4 portions

DURÉE DE PRÉP.

30 minutes

TEMPS DE CUISSON

60 minutes

1 poulet entier (1,8 kg)
1½ cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à café de sel casher
1 cuillère à café de paprika
1 cuillère à café de thym moulu
½ cuillère à café de poudre de moutarde
1 cuillère à café d'ail en poudre
1 cuillère à café de poudre d'oignon
½ cuillère à café de poivre noir moulu
1 citron, coupé en quartiers
Fleur de sel, pour le service

Éléments nécessaires

Ficelle de cuisine

1. Sortez le poulet du réfrigérateur 30 minutes avant sa cuisson.
2. Retirez la plaque à croustiller du panier de la friteuse à air COSORI.
3. Éponger le poulet avec du papier absorbant, à l'intérieur comme à l'extérieur, puis frotter l'huile d'olive sur tout le poulet, y compris sous la peau lorsque c'est possible.
4. Mélangez les épices dans un petit bol.
5. Assaisonnez tout le poulet avec le mélange d'épices, y compris l'intérieur du coffre. Insérez un des quartiers de citron dans le coffre du poulet, puis attachez les pattes ensemble à l'aide d'une ficelle de cuisine.
6. Placez le poulet côté poitrine directement dans le panier de la friteuse à air.
7. Sélectionnez la fonction Friture à l'air, réglez la température sur 185 °C et la durée sur 30 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
8. Retournez le poulet de manière à ce que la poitrine soit tournée vers le haut.
9. Sélectionnez la fonction Friture à l'air, réglez la température sur 180 °C et la durée sur 30 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
10. Retirez le poulet lorsqu'il est cuit et laissez-le reposer 10 minutes.
11. Découpez le poulet rôti, garnissez-le de fleur de sel et servez.



FR BOULETTES DE VIANDE ET SAUCE TOMATE

PRÉPARATION POUR

2 portions

DURÉE DE PRÉP.

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

10 minutes

Boulettes de viande

½ tasse de chapelure panko
1 cuillère à soupe de lait
230 g de bœuf haché
230 g de porc haché
1 gros œuf
½ tasse plus 2 cuillères à soupe de parmesan, réparties
3 gousses d'ail, très finement émincées
1 cuillère à soupe de poitrine de porc, finement hachée
1 cuillère à café de persil frais, finement haché
1 cuillère à soupe de concentré de tomate
1 cuillère à café d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel casher
½ cuillère à café de fenouil haché

Sauce

1 cuillère à soupe d'huile d'olive
3 gousses d'ail émincées
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 boîte de tomates concassées (425 g)
¼ de tasse de feuilles de basilic frais, cisaillées
½ cuillère à café de sel casher

1. Placez la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. Sélectionnez la fonction Préchauffer, réglez la température sur 200 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. Placez la chapelure dans un grand bol, versez le lait dessus et laissez tremper pendant 2 minutes.
4. Ajoutez le bœuf, le porc, l'œuf, ½ tasse de parmesan, l'ail, le persil, le concentré de tomates, l'huile d'olive, le sel, le poivre et le fenouil haché dans le bol contenant la chapelure. Mélangez délicatement avec vos doigts, en veillant à ne pas trop travailler la viande.
5. Façonnez le mélange en 12 petites boulettes de viande, d'environ 5 cm de diamètre.
6. Placez les boulettes de viande sur la plaque à croustiller préchauffée.
7. Sélectionnez la fonction Cuisson à l'air, réglez la température sur 200 °C et la durée sur 10 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
8. Faites cuire les ingrédients de la sauce dans une petite casserole à feu moyen, en remuant souvent, pendant environ 5 minutes, puis réservez.
9. Retirez les boulettes de viande lorsqu'elles sont cuites.
10. Garnissez les boulettes de viande avec la sauce et le reste du parmesan, puis servez.



FR SAUMON À L'ANETH ET AU CITRON

PRÉPARATION POUR

2 portions

DURÉE DE PRÉP.

6 minutes

TEMPS DE CUISSON

7 minutes

1 grand filet de saumon de l'Atlantique avec sa peau (340 à 400 g)

1 cuillère à café de sel casher

½ cuillère à café de poivre noir, fraîchement moulu

½ cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de beurre fondu

1 cuillère à soupe d'aneth frais, haché

2 gousses d'ail, râpées ou émincées

½ citron, découpé en rondelles de

0,3 cm d'épaisseur

Huile en aérosol

1. Placez la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. Sélectionnez la fonction Préchauffer, réglez la température sur 190 °C, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
3. Assaisonnez uniformément le côté chair du filet de saumon avec du sel et du poivre.
4. Dans un petit bol, mélangez l'huile d'olive, le beurre, l'aneth et l'ail et badigeonnez le mélange sur le côté chair du saumon, puis déposez les tranches de citron dessus. Vaporisez d'huile la plaque à croustiller
5. préchauffée, puis déposez le saumon côté peau sur la plaque à croustiller.
6. Sélectionnez la fonction Friture à l'air, réglez la température sur 190 °C et la durée sur 7 minutes, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
7. Retirez le saumon lorsqu'il est cuit et servez.



FR BIFTECK FROTTÉ AUX ÉPICES

PRÉPARATION POUR

3 portions

DURÉE DE PRÉP.

35 minutes

TEMPS DE CUISSON

8 minutes

2 tranches de faux-filet (2,5 cm d'épaisseur chacune)

1 cuillère à café de sel casher

1 cuillère à café de sucre roux

½ cuillère à café de moutarde moulue

½ cuillère à café de coriandre moulue

½ cuillère à café de paprika

½ cuillère à café de poudre d'expresso

½ cuillère à café de poivre noir,

fraîchement moulu

¼ de cuillère à café de piment (chili) en poudre

2 cuillères à soupe de beurre non salé

Fleur de sel, pour le service

1. Sortez les biftecks du réfrigérateur 30 minutes avant leur cuisson.
2. Placez la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
3. Sélectionnez la fonction Préchauffer, réglez la température sur 230 °C, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
4. Dans un petit bol, mélangez tous les ingrédients, à l'exception du beurre et de la fleur de sel, et saupoudrez-en uniformément les deux côtés des biftecks, en faisant pénétrer les épices dans la surface pour les aider à adhérer.
5. Placez les biftecks sur la plaque à croustiller préchauffée et recouvrez chaque bifteck d'une cuillère à soupe de beurre.
6. Sélectionnez la fonction Gril, réglez la durée sur 8 minutes pour une cuisson à point, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
7. Retirez les biftecks une fois cuits et laissez-les reposer pendant 5 minutes avant de les trancher et servez-les avec de la fleur de sel.



FR LONGE DE PORC EN CROÛTE DE MOUTARDE ET DE ROMARIN

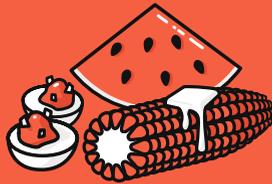
PRÉPARATION POUR
DURÉE DE PRÉP.
TEMPS DE CUISSON

6 portions
20 minutes
35 minutes

1 longe de porc (0,9 à 1,1 kg)
1 cuillère à soupe d'huile neutre (comme de graines de pépins de raisin ou d'avocat)
Sel casher, selon les besoins
Poivre noir, selon les besoins
2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
2 cuillères à soupe de romarin frais, ciselé
3 gousses d'ail, râpées ou très finement émincées
1 cuillère à soupe de sucre roux
2 cuillères à café de vin blanc

Éléments nécessaires
Ficelle de boucher

1. Sortez la longe de porc du réfrigérateur 30 minutes avant cuisson.
2. Attachez la longe de porc avec de la ficelle de boucherie pour lui donner une structure, puis arrosez l'extérieur d'huile et assaisonnez avec du sel et du poivre.
3. Placez la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
4. Sélectionnez la fonction Préchauffer, réglez la température sur 190 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. Placez la longe de porc sur la plaque à croustiller préchauffée.
6. Sélectionnez la fonction Friture à l'air, réglez la température sur 190 °C et la durée sur 20 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
7. Mélangez au fouet la moutarde de Dijon, la moutarde à l'ancienne, le romarin, l'ail, la cassonade et le vin blanc.
8. Retournez la longe de porc, puis badigeonnez tous les côtés de la longe de porc avec le mélange de moutarde.
9. Sélectionnez la fonction Friture à l'air, réglez la température sur 190 °C et la durée sur 15 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
10. Retirez la longe de porc lorsqu'elle est cuite, laissez-la refroidir pendant 10 minutes, puis retirez la ficelle, découpez en tranches et servez.



FR

Accompagnements



FR HARICOTS VERTS RÔTIS À LA DIJONNAISE

PRÉPARATION POUR
DURÉE DE PRÉP.
TEMPS DE CUISSON

4 portions
5 minutes
3 minutes

4 tasses de haricots verts, équeutés
1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
2 cuillères à café d'huile d'olive
2 cuillères à café de vinaigre de vin rouge
2 cuillères à café d'estragon frais, haché
½ cuillère à café d'ail en poudre
1 cuillère à café de sel casher
½ cuillère à café de poivre

1. Placez la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. Sélectionnez la fonction Préchauffer, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
3. Mélangez les haricots verts avec la moutarde de Dijon, l'huile d'olive, le vinaigre, l'estragon, l'ail en poudre, le sel et le poivre.
4. Placez les haricots verts sur la plaque à croustiller préchauffée.
5. Sélectionnez la fonction Rôtissoire, réglez la température sur 210 °C et la durée sur 3 minutes, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
6. Retirez les haricots verts lorsqu'ils sont cuits, puis servez.



FR CAROTTES BARBECUE AU SUCRE ROUX

PRÉPARATION POUR | 3 portions
DURÉE DE PRÉP. | 10 minutes
TEMPS DE CUISSON | 7 minutes

1 botte de carottes arc-en-ciel, lavées, pelées et équeutées
2 cuillères à soupe de sucre roux
1 cuillère à soupe de beurre non salé, fondu
½ cuillère à soupe d'huile neutre (comme de graines de pépins de raisin ou d'avocat)
½ cuillère à soupe de vinaigre de cidre de pomme
1 gousse d'ail, râpée
1 cuillère à café de paprika
1 cuillère à café de sel casher
½ cuillère à café de poudre d'oignon
½ cuillère à café de piment (chili) en poudre
¼ de cuillère à café de moutarde en poudre
¼ de cuillère à café de poivre de Cayenne
Sel fumé, pour la garniture

1. Placez la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. Sélectionnez la fonction Préchauffer, réglez la température sur 210 °C, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
3. Placez tous les ingrédients, à l'exception du sel fumé, dans un grand bol et mélangez bien.
4. Placez les carottes sur la plaque à croustiller préchauffée.
5. Sélectionnez la fonction Rôtissoire, réglez la température sur 210 °C et la durée sur 7 minutes, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
6. Retirez les carottes lorsqu'elles sont cuites, garnissez-les de sel fumé et servez.



FR POMMES DE TERRE ÉCRASÉES CROUSTILLANTES AVEC AÏOLI AUX HERBES

PRÉPARATION POUR

4 portions

DURÉE DE PRÉP.

30 minutes

TEMPS DE CUISSON

8 minutes

Pommes de terre

700 g de petites pommes de terre grenailles
3 cuillères à soupe d'huile d'avocat
¼ de cuillère à café de poivre de Cayenne
½ cuillère à café d'ail en poudre
1 cuillère à soupe de poivre noir
2 cuillères à café de sel casher
¼ de cuillère à café de paprika fumé (facultatif)

Aïoli aux herbes

½ tasse de mayonnaise allégée
1 cuillère à soupe de persil, haché
1 cuillère à soupe de basilic en chiffonnade
1 cuillère à soupe de ciboulette, hachée
1 cuillère à soupe d'aneth, haché
1 cuillère à soupe de jus de citron
2 cuillères à café d'huile d'olive
1 cuillère à café de crème aigre allégée
¼ de cuillère à café de zestes de citron
Sel et poivre, selon votre goût

1. Placez la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. Mélangez les ingrédients de l'aïoli aux herbes dans un petit bol et réservez au réfrigérateur.
3. Remplissez une casserole moyenne d'eau froide salée et faites bouillir, ajoutez les pommes de terre et faites-les cuire jusqu'à ce qu'un couteau les transperce sans résistance.
4. Égouttez les pommes de terre et laissez-les refroidir pour pouvoir les manipuler facilement.
5. Sélectionnez la fonction Préchauffer, réglez la température sur 210 °C, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
6. Mélangez le reste des ingrédients pour les pommes de terre dans un petit bol et ajoutez les pommes de terre. Mélangez pour enrober.
7. Écrasez doucement les pommes de terre avec la paume de votre main. Ne les écrasez qu'à moitié pour qu'elles restent intactes
8. Placez les pommes de terre sur la plaque à croustiller préchauffée.
9. Sélectionnez la fonction Friture à l'air, réglez la température sur 210 °C et la durée sur 8 minutes, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
10. Retirez les pommes de terre lorsqu'elles sont prêtes, et servez-les avec une aïoli servie à part.



FR RONDELLES D'OIGNON

PRÉPARATION POUR

2 portions

DURÉE DE PRÉP.

10 minutes

TEMPS DE CUISSON

6 minutes

½ tasse de farine tout usage

2 œufs

1 tasse de babeurre

1 tasse de chapelure

1 cuillère à café de paprika fumé

1 cuillère à café de sel casher

1 oignon blanc, coupé en rondelles de

1,30 cm d'épaisseur et séparées en

anneaux

Huile en aérosol

1. Préparez un poste de panage avec la farine dans un bol, les œufs et le babeurre mélangés au fouet dans un deuxième bol, et la chapelure, le paprika et le sel dans un dernier bol.
2. Trempez chaque rondelle d'oignon dans la farine, puis dans le mélange d'œufs et enfin dans la chapelure, en secouant l'excédent entre chaque étape.
3. Placez la plaque à croustiller dans le panier de la friteuse à air COSORI, puis placez les rondelles d'oignon sur la plaque à croustiller et vaporisez-les d'huile. Vous devrez travailler par lots.
4. Sélectionnez la fonction Friture à l'air, réglez la température sur 200 °C et la durée sur 6 minutes, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
5. Retirez les rondelles d'oignon lorsqu'elles sont cuites, puis servez.



FR CHOUX DE BRUXELLES GLACÉS AU SOJA ET CARAMÉLISÉS

PRÉPARATION POUR

4 portions

DURÉE DE PRÉP.

5 minutes

TEMPS DE CUISSON

15 minutes

2 tranches de bacon

700 g de choux de Bruxelles, coupés en quatre

1 cuillère à soupe d'huile végétale

1 cuillère à café de sel casher, plus selon votre goût

½ cuillère à café de poivre blanc

½ tasse de sucre roux

2½ cuillères à soupe de sauce soja

1 cuillère à csoupe de vinaigre de riz

1 citron vert, pressé

½ cuillère à soupe de vin de cuisine de Shaoxing

2 cuillères à café de Nuoc-mâm

¼ de piment serrano, épépiné et émincé

1 racine de gingembre frais (2,5 cm de long), pelée et râpée

2 cuillères à soupe de coriandre, hachée, pour la garniture

1. Placez la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. Sélectionnez la fonction Préchauffer, réglez la température sur 195 °C, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
3. Placez le bacon sur la plaque à croustiller préchauffée.
4. Sélectionnez la fonction Friture à l'air, réglez la température sur 195 °C et la durée sur 5 minutes, puis appuyez sur Démarrer/Pause.

Retirez le bacon lorsqu'il est cuit et laissez-le refroidir.

5. Placez les choux de Bruxelles dans un grand bol, puis ajoutez 1 cuillère à soupe de graisse de bacon provenant du fond du panier de la friteuse à air, de l'huile végétale, du sel casher et du poivre blanc. Mélangez jusqu'à ce que les choux de Bruxelles soient enrobés, puis placez-les sur la plaque à croustiller.
6. Sélectionnez la fonction Friture à l'air, réglez la température sur 210 °C et la durée sur 10 minutes, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
- 7.

Placez le reste des ingrédients, à l'exception de la coriandre, dans une petite casserole sur feu moyen et portez à ébullition. Laissez cuire pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que la température soit légèrement réduite, puis retirez du feu.

8. Retirez les choux de Bruxelles lorsqu'ils sont cuits et mélangez-les avec la réduction, le bacon et la coriandre hachée. Assaisonnez à votre goût avec du sel, puis servez.
- 9.



FR COURGE POIVRÉE AU PARMESAN ET AU THYM

PRÉPARATION POUR
DURÉE DE PRÉP.
TEMPS DE CUISSON

3 portions
5 minutes
6 minutes

1 petite courge
1 cuillère à soupe de feuilles de thym frais
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel casher
1 cuillère à café de poivre noir, fraîchement moulu
1 cuillère à soupe de parmesan, fraîchement râpé, pour garniture

1. Coupez la courge en deux, puis retirez les graines et jetez-les. Coupez les moitiés de courge en quartiers de 2,5 cm.
2. Mélangez les quartiers de courge, le thym, l'huile d'olive, le sel et le poivre dans un bol de taille moyenne et remuez pour les enrober.
3. Placez la plaque à croustiller dans le panier de la friteuse à air COSORI, puis placez la courge sur la plaque à croustiller.
4. Sélectionnez la fonction Rôtissoire, réglez la durée sur 6 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. Retirez la courge lorsqu'elle est cuite, garnissez-la de sel fumé et servez.



FR RONDELLES D'AGRUMES DÉSHYDRATÉES

PRÉPARATION POUR

12 rondelles
d'agrumes

DURÉE DE PRÉP.

5 minutes

TEMPS DE CUISSON

4 heures

2 oranges, citrons ou limes (citrons
verts)

1. Placez la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. Coupez les fruits en tranches de 0,3 cm d'épaisseur, en éliminant les extrémités.
3. Placez les tranches sur la plaque à croustiller sur une seule épaisseur.
4. Sélectionnez la fonction Déshydrater, réglez la durée sur 4 heures, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. Retirez les rondelles d'agrumes lorsqu'elles sont cuites et laissez-les refroidir complètement à température ambiante, puis conservez-les dans un récipient hermétique jusqu'à ce que vous soyez prêt à les utiliser.



FR BŒUF SÉCHÉ JERKY FUMÉ AU SIROP D'ÉRABLE

PRÉPARATION POUR	3 portions
DURÉE DE PRÉP.	12 heures
TEMPS DE CUISSON	10 minutes 4 heures

Viande séchée Jerky
120 g de rouelle de bœuf

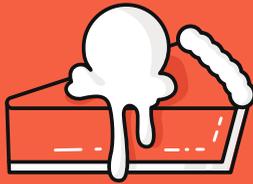
Marinade

¼ de tasse de sirop d'érable
2 cuillères à soupe de sauce soja
½ cuillère à café de fumet liquide
½ cuillère à café d'ail en poudre
½ cuillère à café de poudre d'oignon
¼ de cuillère à café de sel
¼ de cuillère à café de poivre noir

Éléments nécessaires

Sac plastique refermable

1. Coupez le bœuf en tranches de 0,9 cm d'épaisseur et réservez-le.
2. Mélangez tous les ingrédients de la marinade dans un bol jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés.
3. Placez les tranches de bœuf et la marinade dans un sac en plastique refermable et mélangez bien.
4. Laissez mariner au réfrigérateur pendant 12 heures ou toute une nuit.
5. Égouttez et jetez la marinade.
6. Placez la plaque à croustiller dans le panier de la friteuse à air COSORI, puis placez le bœuf tranché sur la plaque à croustiller.
7. Sélectionnez la fonction Déshydrater, réglez la température sur 75 °C et la durée sur 4 heures, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
8. Retirez la viande séchée lorsqu'elle est cuite, la viande séchée doit se plier mais ne doit pas se casser en deux. Laissez la viande séchée refroidir à température ambiante, puis rangez-la ou servez-la.



FR

Desserts



FR BROWNIES FONDANTS

PRÉPARATION POUR
DURÉE DE PRÉP.
TEMPS DE CUISSON

8 portions
10 minutes
16 minutes

12 cuillères à soupe de beurre non salé, fondu
 $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre cristallisé
 $\frac{2}{3}$ de tasse de sucre roux allégé
2 œufs
1 cuillère à café d'extrait de vanille
 $\frac{1}{2}$ tasse de farine tout usage
 $\frac{1}{2}$ tasse de cacao en poudre
 $\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel casher
170 g de copeaux de chocolat mi-sucré

Éléments nécessaires

Plat à four en métal (20 x 20 cm)
Papier sulfurisé

1. Placez la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. Sélectionnez la fonction Préchauffer, réglez la température sur 160 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. Dans un bol moyen, fouettez le beurre fondu et les sucres jusqu'à ce qu'ils soient lisses et éclaircis, puis incorporez les œufs un par un, suivis de la vanille.
4. Tamisez la farine, la poudre de cacao et le sel dans le mélange de sucre, puis incorporez-y les morceaux de chocolat jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.
5. Tapissez un moule de 20 x 20 cm de papier sulfurisé, puis versez-y la pâte.
6. Placez le moule à gâteau sur la plaque à croustiller préchauffée.
7. Sélectionnez la fonction Cuisson au four, réglez la température sur 160 °C et la durée sur 16 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
8. Retirez les brownies lorsqu'ils sont cuits, laissez-les refroidir pendant 10 à 15 minutes, puis démoulez-les à l'aide du papier sulfurisé.
9. Découpez les brownies en carrés et servez.



BEIGNETS DONUTS GLACÉS AU CHOCOLAT

PRÉPARATION POUR
DURÉE DE PRÉP.
TEMPS DE CUISSON

8 portions
2 heures
45 minutes
3 minutes

Beignets Donuts

2 tasses plus 3 cuillères à soupe de farine tout usage, plus un peu pour saupoudrer

3 cuillères à soupe de sucre cristallisé

½ cuillère à café de sel casher

¼ de cuillère à café de cannelle moulue

1 gros œuf, battu

½ tasse de lait entier

½ noix de beurre non salé, fondue, plus si nécessaire

2,5 cuillères à café de levure

instantanée sèche

Huile en aérosol

Glaçage au chocolat

½ tasse de beurre non salé

¼ de tasse de lait

1 cuillère à soupe de sirop de maïs

110 g de pépites de chocolat noir

1,5 cuillères à café d'extrait de vanille

2 tasses de sucre en poudre, tamisé

Vermicelles multicolores, pour la décoration (facultatif)

Éléments nécessaires

Batteur sur socle doté d'un crochet de pétrissage

Rouleau à pâtisserie

Emporte-pièce pour donuts, ou emporte-pièces ronds de 7,5 et 2,5 cm

Pinceau à pâtisserie

1. **Mélangez** la farine tout usage, le sucre cristallisé, le sel et la cannelle dans le bol d'un batteur sur socle équipé d'un crochet pétrisseur.
2. **Dans** un autre bol, mélangez l'œuf, le lait, le beurre fondu et la levure, puis versez le tout dans le batteur.
3. **Mettez** le batteur en position basse et pétrissez pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que la pâte se s'agglomère en une boule lisse.
4. **Vaporisez** l'intérieur d'un bol de 20 cm avec de l'huile en aérosol, puis placez la pâte à l'intérieur et couvrez hermétiquement avec du film plastique.
5. **Retirez** délicatement la plaque à croustiller du panier de la friteuse à air COSORI, puis placez le bol contenant la pâte directement dans le panier.
6. **Sélectionnez** la fonction Pousse, réglez la durée sur 1 h et 30 minutes, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
7. **Retirez** la pâte lorsqu'elle est prête et étalez-la sur une surface légèrement farinée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour obtenir une épaisseur de 2,5 cm.
8. **Découpez** les beignets à l'aide d'un emporte-pièce à Donuts ou d'un emporte-pièce rond de 7,5 cm pour la découpe extérieure et d'un emporte-pièce rond de 2,5 cm pour le trou intérieur. Formez une boule avec l'excédent de pâte, couvrez-la d'un film plastique et laissez-la lever à nouveau pendant 30 à 45 minutes avant de découper d'autres beignets.
9. **Placez** les beignets coupés sur une plaque huilée et couvrez-les d'un film plastique, puis réservez-les dans un endroit chaud et laissez-les lever pendant 45 minutes.
10. **Placez** la plaque à croustiller dans le panier de la friteuse à air.
11. **Sélectionnez** la fonction Préchauffer, réglez la température sur 180 °C, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
12. **Badigeonnez** les beignets sur toute la surface avec du beurre fondu, puis placez-les sur la plaque à croustiller préchauffée.
13. **Sélectionnez** la fonction Friture à l'air, réglez la température sur 180 °C et la durée sur 3 minutes, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
14. **Retirez** les beignets et placez-les sur un plateau pour les laisser refroidir complètement.
15. **Placez** le beurre, le lait, le sirop de maïs, les pépites de chocolat et la vanille dans une petite casserole et faites chauffer à feu moyen-doux, en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange soit lisse et fondant, puis incorporez le sucre en poudre, petit à petit, en fouettant.
16. **Trempez** le dessus des beignets dans la sauce au chocolat lorsqu'ils sont refroidis, décorez-les avec des vermicelles chocolatés, puis laissez-les durcir pendant 30 minutes avant de les servir.



BARRES DE GÂTEAU AU FROMAGE À LA LIMONADE ET AUX FRAISES

PRÉPARATION POUR

6 portions

DURÉE DE PRÉP.

4 heures

TEMPS DE CUISSON

20 minutes

17 minutes

Pâte

1¼ de tasse de brisures de petits beurre
4 cuillères à soupe de beurre non salé,
fondu
¼ de tasse de sucre cristallisé

Préparation

450 g de fromage crémeux, ramolli à
température ambiante
½ tasse de sucre cristallisé
1 cuillère à café d'extrait de vanille
½ citron, pressé
1 gros œuf

Coulis de fraises

½ tasse de fraises fraîches
1 cuillère à café de fécule de maïs
3 cuillères à soupe de sucre
½ citron, pressé
De l'eau, autant que nécessaire

Éléments nécessaires

Plat à four carré (20 x 20 cm)
Batteur sur socle ou à main équipé d'un
batteur à pales
Mixeur
Tamis à mailles fines
Papier aluminium

1. Placez la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. Sélectionnez la fonction Préchauffer, réglez la température sur 160 °C, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
3. Mélangez les miettes de petits beures, le beurre et ¼ de tasse de sucre cristallisé dans un bol moyen et remuez jusqu'à obtenir la consistance d'un sable mouillé. Tassez le mélange de miettes au fond d'un moule carré de 20 x 20 cm de façon à obtenir une épaisseur d'environ 0,6 cm, en utilisant le fond d'une tasse à mesurer pour égaliser les bords.
4. Placez le moule à gâteau sur la plaque à croustiller préchauffée.
5. Sélectionnez la fonction Cuisson au four, réglez la température sur 160 °C et la durée sur 5 minutes, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
6. Retirez la pâte lorsqu'elle est cuite et laissez-la refroidir doucement.
7. Placez les ingrédients de la garniture dans un batteur sur socle équipé d'une palette et mélangez à basse vitesse jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ne pas trop mélanger la pâte.
8. Placez les fraises, la fécule de maïs et le sucre dans le bol d'un robot culinaire et mixez jusqu'à ce qu'ils soient finement broyés, puis ajoutez le jus de citron et l'eau (environ 1 à 2 cuillères à soupe) jusqu'à ce que la sauce soit coulante. Versez la sauce au travers d'un tamis à mailles fines dans une petite casserole.
9. Faites cuire la sauce à feu doux, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir, puis retirez-la du feu et laissez-la refroidir complètement.
10. Versez lentement le mélange sur la pâte, puis couvrez d'une feuille d'aluminium.
11. Placez le gâteau au fromage sur la plaque à croustiller.
12. Sélectionnez la fonction Cuisson au four, réglez la température sur 155 °C et la durée sur 12 minutes, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
13. Retirez le gâteau au fromage lorsqu'il est cuit et laissez-le refroidir à température ambiante, puis recouvrez-le d'une couche de sauce aux fraises.
14. Mettez le gâteau au fromage au réfrigérateur pendant au moins 4 heures avant de le découper en carrés et de le servir.



PRÉPARATION POUR

6 portions

DURÉE DE PRÉP.

10 minutes

TEMPS DE CUISSON

10 minutes

½ tasse de sucre roux

½3 tasse de flocons d'avoine

½3 tasse de noix de macadamia,

hachées ¼ de tasse de noix, hachées

3 cuillères à soupe de farine tout usage

1 cuillère à café de pâte de gousse de

vanille

1 cuillère à café de cannelle moulue

1 cuillère à café de zeste d'orange

½ cuillère à café de sel casher

¼ de cuillère à café de clous de girofle

moulus

6 pommes vertes moyennes

1 cuillère à soupe de beurre non salé

Glace à la vanille, pour le service

1. Placez la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. Sélectionnez la fonction Préchauffer, réglez la température sur 190 °C, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
3. Dans un bol de taille moyenne, mélangez la cassonade, les flocons d'avoine, les deux noix, la farine, la pâte de gousse de vanille, la cannelle, le zeste d'orange, le sel et les clous de girofle. Mélangez délicatement à l'aide d'une cuillère.
4. Découpez le haut des pommes, à environ 0,6 cm du pédoncule. Réservez les parties supérieures. À l'aide d'une cuillère ou d'un couteau d'office, retirez le cœur des pommes en laissant une paroi de 0,6 cm à l'intérieur. Continuez à retirer la chair jusqu'à obtenir un vide d'environ ¼ de tasse au centre.
5. Placez les pommes sur la plaque à croustiller préchauffée.
6. Sélectionnez la fonction Cuisson au four, réglez la température sur 190 °C et la durée sur 6 minutes, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
7. Retirez les pommes lorsqu'elles sont cuites et remplissez chaque pomme avec la garniture, puis recouvrez d'un petit morceau de beurre. Remettez les parties supérieures sur les pommes et replacez les pommes sur la plaque à croustiller.
8. Sélectionnez la fonction Cuisson au four, réglez la température sur 175 °C et la durée sur 4 minutes, puis appuyez sur Démarrer/Pause.
9. Retirez les pommes lorsqu'elles sont cuites et servez-les avec une boule de glace à la vanille.



FR **POUDING DE PAIN AU CAFÉ**

PRÉPARATION POUR	4 portions
DURÉE DE PRÉP.	10 minutes
TEMPS DE CUISSON	10 minutes

½ tasse de lait entier
½ tasse de crème fraîche
3 cuillères à soupe de sucre cristallisé
1 cuillère à soupe de café instantané
1 gros œuf
1 cuillère à café d'extrait de vanille
½ cuillère à café de cannelle
¼ cuillère à café de sel casher
8 tranches de pain brioché, coupées en cubes
½ tasse de mini pépites de chocolat
Glace à la vanille, pour le service

Éléments nécessaires

4 ramequins (de 170 à 230 g chacun)

1. Placez la plaque à croustiller dans le panier de la Friteuse à air COSORI.
2. Sélectionnez la fonction Préchauffer, réglez la température sur 180 °C, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. Placez le lait, la crème, le sucre, le café, l'œuf, la vanille, la cannelle et le sel dans un bol de taille moyenne et fouettez pour bien mélanger.
4. Incorporez la brioche et les pépites de chocolat aux ingrédients humides, puis répartissez le mélange dans les 4 ramequins.
5. Placez les ramequins sur la plaque à croustiller préchauffée.
6. Sélectionnez la fonction Cuisson au four, réglez la température sur 180 °C et la durée sur 10 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
7. Retirez les ramequins lorsque la cuisson est terminée et servez avec une boule de glace à la vanille.

COSORI

Questions or Concerns?

support.de@cosori.com

support.fr@cosori.com

support.es@cosori.com

support.it@cosori.com

support.eu@cosori.com