



Pizza au salami, mozzarella et olives



the Smart Oven™ Air Fryer
avec le Système Element iQ™

Sage

Pizza au salami, mozzarella et olives

 Préparation 20 min/Cuisson 31 min/Attente 30 min

 Pour 2 pizzas



the Smart Oven™ Air Fryer

Pour la pâte

1 cuillère à café de miel
375 ml d'eau tiède
1 ¼ cuillère à café de levure instantanée à levée rapide
210 g de farine
45 g de semoule de maïs jaune
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café d'huile d'olive pour graisser le moule
Spray d'huile antiadhésif

1 gousse d'ail émincée
¼ cuillère à café de sel
½ cuillère à café d'origan
2 brins de basilic

Pour la garniture

225 g de mozzarella au lait entier râpée
170 g de salami finement tranché
80 g d'olives noires dénoyautées et coupées en deux
½ bouquet de basilic pour garnir

Pour la sauce à pizza

240 g de tomates pelées en boîte
½ cuillère à soupe d'huile d'olive extra-vierge

1. Dans un petit saladier, mélangez le miel et l'eau. Saupoudrez la levure et laissez reposer pendant 3 min.
2. Ajoutez la farine, la levure et le sel dans le bol d'un batteur électrique muni d'un crochet à pétrir. Mélangez doucement. Ajoutez le mélange de miel, de levure et d'eau et pétrissez pendant 5 à 7 min ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.
3. Graissez un bol avec ½ de l'huile d'olive et placez-y la pâte. Recouvrez d'un film alimentaire et réservez pendant 30 min.
4. Les 30 min passées, graissez une plaque à four avec le reste de l'huile d'olive. Divisez la pâte en 2 boules rondes égales de 210 g et déposez-les sur le plat. Vaporisez légèrement la pâte d'huile et recouvrez-la d'un torchon propre. Réservez pendant 30 min.
5. Mettez tous les ingrédients de la sauce dans un robot culinaire, sauf le basilic. Mélangez les ingrédients. À l'aide d'une spatule, mettez la sauce dans un saladier et ajoutez le basilic, en laissant reposer pendant 20 min. Couvrez-le d'un film alimentaire et réservez.
6. Préchauffez le four. Sélectionnez PIZZA/SUPER CONVECTION/210 °C/5 min et appuyez sur start. Lorsque le four est préchauffé, placez la plaque à pizza seule en position centrale pendant 5 min pour la préchauffer.
7. Étirez la pâte pour l'adapter à la plaque à pizza, retirez la plaque du four et déposez délicatement la pâte sur la plaque préchauffée.
8. Préchauffez le four. Sélectionnez PIZZA/SUPER CONVECTION/210 °C/13 min et appuyez sur start. Étendez uniformément la moitié de la sauce sur la pâte, en laissant un bord de 1 cm de croûte. Garnissez la pizza de la moitié de la mozzarella, du salami et des olives et, une fois le four préchauffé, enfournez-la. Cuisez au four pendant 13 min ou jusqu'à ce que la pizza soit croustillante.
9. Sortez la pizza du four. Saupoudrez de feuilles de basilic.
10. Répétez l'opération avec le reste de la pâte et des ingrédients.



Ailes de poulet à la coréenne frites à l'air chaud



the Smart Oven™ Air Fryer
avec le Système Element iQ™

Sage

Ailes de poulet à la coréenne frites à l'air chaud

 Préparation 20 min/Cuisson 30 min

 4 personnes



the Smart Oven™ Air Fryer

Pour la sauce

60 ml de Gochujang
(pâte coréenne de piment rouge fermenté)
2 gousses d'ail émincées finement
20 g de gingembre émincé
1 cuillère à café d'huile de sésame
3 cuillères à soupe de vinaigre de riz non assaisonné
2 cuillères à soupe de sauce soja à teneur réduite en sodium
3 cuillères à soupe de miel

Pour les ailes

600-700 g de pilons d'ailes de poulet
1 cuillère à soupe de levure chimique
1 cuillère à café de sel de mer
2 oignons verts finement émincés pour la garniture
1 cuillère à soupe de graines de sésame pour la garniture

1. Mélangez les ingrédients de la sauce dans un petit saladier et battez vigoureusement. La sauce peut être préparée un jour à l'avance, puis couverte et conservée au réfrigérateur.
2. Placez la grille au niveau du milieu. Préchauffez le four. Sélectionnez AIRFRY/SUPER CONVECTION/230 °C/20 min et appuyez sur start.
3. Placez les ailes dans un grand saladier. Dans un petit saladier, mélangez la levure chimique et le sel. Saupoudrez le mélange de levure chimique sur les ailes et remuez pour bien les enrober.
4. Placez la grille dans la rôtissoire et disposez les ailes sur la grille à espaces réguliers.
5. Une fois le four préchauffé, cuire pendant 20 min, retirer les ailes et les retourner. Remettez-les dans le four. Sélectionnez AIRFRY/SUPER CONVECTION/230 °C/10 min et appuyez sur start.
6. Chauffez doucement la sauce.
7. Immédiatement après la cuisson, placez les ailes dans un grand saladier, versez une partie de la sauce et mélangez bien.
8. Garnissez d'oignons verts et de graines de sésame et servez avec le reste de la sauce en accompagnement.



Courgettes frites à l'air chaud avec sauce yaourt aux fines herbes



the Smart Oven® Air Fryer
avec le Système Element iQ™

Sage

Courgettes frites à l'air chaud avec sauce yaourt aux fines herbes



the Smart Oven™ Air Fryer

 Préparation 35 min/Cuisson 12 min

 4 personnes

Pour les courgettes

450 g de courgettes moyennes
(env. 4 courgettes)
1 ½ cuillère à café de sel de mer
55 g de chapelure de panko
60 g de parmesan râpé finement
1 cuillère à café d'origan
1 pincée de poivre de Cayenne
35 g de farine
2 blancs d'œufs

Pour la sauce au yaourt aux fines herbes

250 g de yaourt grec
1 gousse d'ail émincée finement
½ botte de ciboulette tranchée finement
¼ bouquet de persil italien haché finement
1 cuillère à café de jus de citron
½ cuillère à café de sel de mer
¼ cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
Huile à vaporiser

1. Coupez les courgettes en deux dans le sens de la largeur, puis dans le sens de la longueur en longs quartiers de 1 cm d'épaisseur. Mélangez les courgettes avec le sel et mettez-les dans une passoire posée sur un récipient. Laissez égoutter pendant 30 min.
2. Rincez abondamment à l'eau froide pour éliminer l'excès de sel. Séchez soigneusement les courgettes à l'aide de papier essuie-tout ou d'un torchon propre.
3. Mettez tous les ingrédients dans un petit saladier et remuez jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Couvrez et mettez au frais jusqu'au moment de l'utiliser.
4. Mélangez la chapelure de panko, le parmesan, l'origan et le poivre de Cayenne dans le bol d'un robot culinaire. Mixez jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés et de texture légèrement plus fine. Versez le mélange de panko dans un plat peu profond.
5. Placez la farine dans un autre plat peu profond.
6. Mettez les blancs d'œufs dans un bol et battez. Lorsqu'ils sont brisés et légèrement moussants, placez-les dans un autre plat peu profond.
7. Passez ½ des morceaux de courgettes dans la farine et secouez pour éliminer l'excédent.
8. Trempez ensuite les courgettes dans les blancs d'œufs pour les enrober et laissez égoutter l'excédent.
9. Passez les courgettes dans le mélange de panko en veillant à ce que tous les côtés soient bien enrobés.
10. Vaporisez le panier de la friteuse à air chaud d'huile.
11. Disposez les quartiers de courgettes en une seule couche sur le panier de friture à l'air chaud en laissant un espace entre chaque morceau.
12. Préchauffez le four. Sélectionnez AIRFRY/SUPER CONVECTION/220 °C/12 min et appuyez sur start.
13. Une fois le four préchauffé, placez le panier dans la position de friture à l'air chaud et cuisez pendant 12 min ou jusqu'à ce que les courgettes soient dorées et croustillantes.
14. Servez immédiatement accompagnées de la sauce au yaourt aux fines herbes.



Nems frits à l'air chaud avec sauce au piment doux



the Smart Oven™ Air Fryer
avec le Système Element iQ™

Sage

Nems frits à l'air chaud avec sauce au piment doux

 Préparation 1 h / Cuisson 20 min

 8 personnes



the Smart Oven™ Air Fryer

Pour les nems

2 cuillères à soupe d'huile de pépins de raisin, prévoyez un peu plus pour badigeonner les nems

225 g de viande de porc hachée

1 gousse d'ail émincée

Un morceau de 2 cm de gingembre râpé

115 g de chou vert finement coupé

1 carotte moyenne râpée

1 oignon vert finement émincé

2 cuillères à café de sauce soja

1 cuillère à soupe de sauce aux huîtres

8 galettes pour enrober les nems (215 mm x 215 mm)

2 cuillères à soupe d'eau

1 cuillère à soupe de fécule de maïs

Pour la sauce d'accompagnement au piment doux

120 ml de sauce au piment doux

2 cuillères à café de jus de citron vert

2 cuillères à café de gingembre frais râpé

1 cuillère à café de sauce soja

1. *Chauffez 1 cuillère à soupe d'huile de pépins de raisin dans la poêle à feu vif. Ajoutez la viande de porc hachée et cuisez 3-4 min jusqu'à ce qu'elle soit dorée, en remuant fréquemment pour défaire les morceaux. Mettez dans un saladier et réservez.*
2. *Nettoyez et essuyez la poêle, ajoutez le reste de l'huile de pépins de raisin et baissez le feu à moyen. Ajoutez l'ail et le gingembre et cuisez pendant 30 secondes.*
3. *Ajoutez le chou, les carottes et l'oignon vert. Cuisez 3 à 5 min en remuant fréquemment jusqu'à ce que les légumes se soient attendris.*
4. *Remettez le porc dans la poêle. Ajoutez la sauce soja et la sauce aux huîtres et mélangez soigneusement.*
5. *Étendez le mélange sur une plaque de cuisson et mettez au frais jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi.*
6. *Dans un petit saladier, fouettez l'eau et la fécule de maïs pour former une bouillie.*
7. *Couvrez les galettes d'une serviette légèrement humide pour éviter qu'elles ne se dessèchent jusqu'à ce qu'elles soient prêtes à l'emploi.*
8. *Placez une galette sur une planche à découper propre, en plaçant une pointe en votre direction en guise de diamant.*
9. *Étendez 3 cuillères à soupe de garniture horizontalement sur la galette, juste en dessous de la ligne du milieu. Rabattez étroitement le coin inférieur sur la garniture. Repliez les deux coins latéraux pour former un paquet serré et bien défini.*
10. *Étendez une petite quantité de bouillie de fécule de maïs le long du bord supérieur de la galette (il s'agit de la colle qui maintient le nem bien fermé) et enrôlez fermement le nem.*
11. *Placez le nem roulé sur une plaque ou un plateau de cuisson et recouvrez-le d'une pellicule plastique tout en préparant les nems restants.*
12. *Répétez le procédé de roulage des nems jusqu'à avoir épuisé la farce.*
13. *Préchauffez le four. Sélectionnez AIRFRY/SUPER CONVECTION/230 °C/10 min et appuyez sur start.*
14. *Badigeonnez généreusement l'extérieur des nems d'huile de pépins de raisin et disposez-les en une seule couche sur le panier de friture à l'air chaud de la friteuse en laissant un espace entre chacun.*
15. *Lorsque le four est préchauffé, placez les nems en position de friture à l'air chaud et cuisez-les.*
16. *Retirez le panier et retournez les rouleaux de printemps à l'aide d'une pince. Sélectionnez AIRFRY/SUPER CONVECTION/230 °C/10 min et appuyez sur start.*
17. *Pendant que les nems sont en train de cuire, mélangez les ingrédients de la sauce d'accompagnement dans un petit bol et battez vigoureusement.*
18. *Servez les nems immédiatement accompagnés de la sauce.*



Chaussons aux pommes frits à l'air chaud



the Smart Oven™ Air Fryer
avec le Système Element iQ™

Sage

Chaussons aux pommes frits à l'air chaud



Préparation 20 min/Cuisson 30 min/Attente 50 min



8 personnes



the Smart Oven™ Air Fryer

4 pommes Granny Smith de taille moyenne pelées

30 g de beurre doux

70 g de sucre roux

1 cuillère à café d'extrait de vanille

1 cuillère à café de jus de citron

½ cuillère à café de cannelle moulue

¼ cuillère à café de sel de mer

2 feuilles de pâte feuilletée surgelée

1 œuf

1 cuillère à soupe d'eau

Spray d'huile antiadhésif

Sucre brut

1. Coupez les pommes en cubes d'environ 1 cm.
2. Dans une casserole moyenne, mélangez les pommes, le beurre, le sucre roux, la vanille, le jus de citron, la cannelle et le sel.
3. Placez la poêle à feu moyen en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les pommes soient tendres et que le sirop soit épais, pendant environ 10 min.
4. Mettez le mélange de pommes dans un bol et au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit froid au toucher, pendant environ 20 min.
5. Recouvrez une plaque de papier sulfurisé.
6. Pour la dorure à œuf, cassez un œuf dans un petit bol et fouettez avec une fourchette.
7. Déposez 1 feuille de pâte feuilletée sur une planche à découper et coupez-la en 4 carrés égaux.
8. Badigeonnez chaque carré avec la dorure à œuf. Mettez 1 cuillère à soupe de compote au centre de chaque carré de pâte.
9. Pliez chaque carré en deux sur la diagonale pour former un triangle. Pressez sur les côtés pour qu'il n'y ait pas de bulles d'air et pour bien refermer la pâte. À l'aide d'une fourchette, pressez les bords vers le bas et refermez la pâte.
10. Placez les chaussons sur le plateau de cuisson.
11. Répétez les étapes ci-dessus avec le deuxième morceau de pâte feuilletée.
12. Une fois tous les chaussons préparés, mettez-les au réfrigérateur pendant 30 min ou jusqu'à ce qu'ils soient prêts et que la pâte soit légèrement ferme.
13. Préchauffez le four. Sélectionnez AIRFRY/SUPER CONVECTION/175 °C/20 min et appuyez sur start.
14. Vaporisez le panier de la friteuse de spray de cuisson antiadhésif.
15. Placez les chaussons dans le panier, badigeonnez-les avec la dorure à œuf et saupoudrez de sucre brut. Faites 3 petites fentes sur le haut de la pâte en faisant attention à ne pas transpercer le chausson.
16. Lorsque le four est préchauffé, placez les chaussons dans le four. Cuisez pendant 20 min, ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et gonflés.
17. Servez les chaussons chauds ou à température ambiante.



Poulet frotté aux épices à la mexicaine avec maïs grillé



the Smart Oven™ Air Fryer
avec le Système Element iQ™

Sage

Poulet frotté aux épices à la mexicaine avec maïs grillé

 Préparation 15 min/Cuisson 50 min

 4 personnes



the Smart Oven™ Air Fryer

2 cuillères à soupe de paprika fumé
1 cuillère à café de poudre de piment
1 cuillère à café de coriandre moulue
2 gousses d'ail émincées finement
3 branches de thym
60 ml d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel de mer
1,3 kg de poulet entier en papillon
4 épis de maïs décortiqués
1 cuillère à soupe de sel fin

50 g de fromage Manchego
80 g de crème fraîche

Pour la sauce

3 tomates mûres en grappe
1 petit poivron rouge
½ citron vert (zeste et jus)
2 oignons verts finement émincés
20 g d'huile d'olive extra vierge
½ cuillère à café de sel de mer

- Placez la grille au niveau du milieu. Préchauffez le four. Sélectionnez ROAST/CONVECTION/180 °C/50 min.
- Mettez le paprika fumé, la poudre de piment, la coriandre moulue, l'ail, le thym, l'huile d'olive et le sel marin dans un grand saladier et battez le tout.
- Placez le poulet dans la marinade et enduisez-le.
- Mettez la grille dans la rôtissoire. Retirez le poulet du saladier et placez-le sur la grille, le côté peau vers le haut.
- Badigeonnez le reste de la marinade sur la peau pour bien l'enduire.
- Placez le poulet dans le four préchauffé et rôtissez-le.
- Coupez les tomates en quartiers. À l'aide d'un couteau, enlevez les graines de la tomate.
- Coupez les tomates en dés d'environ 5 mm. Mettez-les dans un bol.
- Coupez le haut et le bas du poivron et coupez-le en dés d'environ 5 mm. Ajoutez le poivron aux tomates, ainsi que les oignons verts, le zeste et le jus de citron vert et l'huile d'olive. Salez et réservez.
- Pour le maïs, mettez une casserole d'eau à feu vif et portez à ébullition.
- Lorsque l'eau arrive à ébullition, ajoutez le sel fin. Laissez bouillir pendant 1 min, mettez le maïs dans l'eau bouillante et faites bouillir pendant 6 min.
- Égouttez le maïs et réservez.
- Retirez le poulet du four une fois cuit. Vérifiez la cuisson en insérant la pointe d'un couteau de cuisine dans la partie la plus épaisse du poulet. Si la pointe du couteau est chaude et que le jus du poulet est clair, le poulet est cuit. Retirez délicatement le poulet de la grille et posez-le sur un autre plateau pour le garder au chaud.
- Roulez le maïs dans le jus de cuisson du poulet dans la rôtissoire. Placez le maïs sur une assiette. Versez délicatement le jus de cuisson du poulet dans un récipient et réservez. Lavez la grille et la rôtissoire.
- Une fois propres, remettez la grille sur la rôtissoire et placez le maïs sur la grille. Mettez au four.
- Réglez le four sur GRILL/HIGH/6 min.
- Lorsque la minuterie l'indique, retirez la plaque du four et retournez le maïs. Badigeonnez le maïs de jus de poulet et remettez au four. Réglez le four sur GRILL/HIGH/4 min.
- Coupez le poulet en quartiers, déposez-le sur un plat de service avec le maïs, râpez le fromage Manchego sur le maïs à l'aide d'une râpe microplane. Servir la sauce à part avec la crème fraîche.



Saumon grillé au miso



the Smart Oven™ Air Fryer
avec le Système Element iQ™

Sage

Saumon grillé au miso



Préparation 10 min/Cuisson 12 min/Attente 24-48 h



6 personnes



the Smart Oven™ Air Fryer

Pour la marinade

120 ml de pâte de miso blanc
60 ml de mirin
60 ml de saké
2 cuillères à soupe de sucre
2 gousses d'ail émincées
Un morceau de 2 cm de gingembre pelé et râpé

Pour le saumon

4 filets de saumon de 170 g et 2,5 cm d'épaisseur
2 cuillères à soupe de jus de citron ou de citron vert
1 oignon vert finement émincé pour la garniture
1 cuillère à soupe de sel de mer
2 bouquets de broccolini

1. Mélangez les ingrédients de la sauce dans un petit saladier et battez vigoureusement. Mettez les filets de saumon dans une grande pochette hermétiquement fermée et versez la marinade. Réfrigérez pendant au moins 24 heures et jusqu'à 48 heures, en retournant la pochette à l'occasion pour redistribuer la marinade.
2. Placez la grille au niveau du milieu. Préchauffez le four. Sélectionnez BAKE/SUPER CONVECTION/200 °C/6 min et appuyez sur start.
3. Mettez la grille dans la rôtissoire. Retirez le saumon de la marinade et laissez égoutter l'excès de marinade. Mettez la marinade de côté dans une petite casserole.
4. Placez le saumon sur la grille à l'intérieur de la rôtissoire et mettez-le dans le four préchauffé.
5. Pendant ce temps, portez la marinade à ébullition en remuant, à feu moyen-élevé pendant 2-3 min. Retirez la casserole du feu, ajoutez le jus de citron ou de citron vert et fouettez pour mélanger. Réservez.
6. Une fois que le saumon a terminé de cuire, laissez-le dans le four et sélectionnez GRILL/HIGH/4 min puis appuyez sur start.
7. Mettez une grande casserole d'eau à feu vif et portez à ébullition.
8. Lorsque l'eau bout, ajoutez le sel et cuisez pendant 2-3 min jusqu'à ce que les brocolinis soient juste tendres. Égouttez les brocolinis.
9. Lorsque le saumon est cuit, retirez-le du four et servez avec les brocolinis cuits à la vapeur. Garnissez d'oignons verts et de graines de sésame et servez avec le reste de la sauce en accompagnement.



Cookies aux pépites de chocolat, noix de pécan et flocons d'avoine



the Smart Oven™ Air Fryer
avec le Système Element iQ™

Sage

Cookies aux pépites de chocolat, noix de pécan et flocons d'avoine



the Smart Oven™ Air Fryer

 Préparation 20 min/Cuisson 36 min/Attente 15 min

 24 biscuits

115 g de beurre ramolli

100 g de sucre glace

100 g de sucre roux

1 cuillère à café d'extrait de vanille

1 gros œuf

160 g de farine

2 cuillères à soupe de levure chimique

½ cuillère à café de sel

170 g de pépites de chocolat noir

60 g de moitiés de noix de pécan broyées

20 g de flocons d'avoine

1. Mettez le beurre, le sucre glace, le sucre roux et la vanille dans le bol d'un batteur électrique muni d'un fouet plat. Battez à vitesse moyenne pendant 2 min jusqu'à ce que le mélange soit clair et crémeux.
2. Ajoutez l'œuf et battez jusqu'à ce que le tout soit mélangé.
3. Tamisez la farine, la levure chimique et le sel dans un saladier moyen. Ajoutez ensuite le mélange de beurre. Mélangez doucement jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. Ajoutez les pépites de chocolat, les noix de pécan et les flocons d'avoine et mélangez doucement jusqu'à obtenir un mélange homogène.
5. Préchauffez le four. Placez la grille au niveau le plus bas. Sélectionnez BAKE/SUPER CONVECTION/155 °C/12 min et appuyez sur start.
6. Recouvrez la plaque à pain de papier sulfurisé. Formez 8 boules avec le mélange à cookie à l'aide d'une cuillère à soupe. Placez les boules uniformément espacées sur le plateau et aplatissez-les légèrement. Lorsque le four est préchauffé, enfournez les cookies et laissez cuire.
7. Lorsque les cookies sont dorés, retirez-les du four et laissez-les refroidir sur la plaque pendant 5 minutes. Disposez-les ensuite sur une grille et laissez-les refroidir complètement.
8. Répétez le procédé avec le mélange restant jusqu'à avoir épuisé la pâte.
9. Lorsque les cookies ont complètement refroidi, mettez-les dans un contenant hermétique.



Lasagnes au bœuf



the Smart Oven™ Air Fryer
avec le Système Element iQ™

Sage

Lasagnes au bœuf

 Préparation 1 ½ h / Cuisson 45 min / Attente 20 min

 8 personnes



the Smart Oven™ Air Fryer

Pour la sauce à la viande

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 gros oignon coupé en petits dés
- 2 carottes pelées et coupées
- 2 branches de céleri finement découpées
- 6 gousses d'ail émincées
- 1 kg de viande de bœuf hachée
- 2 cuillères à café de sel
- 1 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
- Une pincée de sucre
- 1200 g de tomates concassées en boîte
- 170 g de pâte de tomates
- 12 g de feuilles de basilic frais coupées

Pour la sauce béchamel

- 80 g de beurre doux
- 80 g de farine
- 1 l de lait entier
- 60 g de parmesan finement râpé
- 1 cuillère à café de sel de mer
- ¼ cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu

Pour l'assemblage

- 12 feuilles de lasagnes précuites
- 100 g de mozzarella râpée
- 30 g de parmesan finement râpé

1. Dans une grande poêle à feu moyen, ajoutez l'huile d'olive, chauffez pendant 1 min puis ajoutez l'oignon, les carottes et le céleri. Cuisez, en remuant de temps en temps, pendant 5 à 7 min jusqu'à ce que les légumes commencent à s'attendrir.
2. Ajoutez l'ail et cuisez pendant 1 à 2 min.
3. Augmentez le feu à moyen-vif et ajoutez la viande hachée. Défaites les morceaux de viande à l'aide d'une cuillère en bois et remuez pendant 4 min jusqu'à ce que la viande soit bien cuite mais non dorée, salez et poivrez.
4. Ajoutez le vinaigre et cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'il soit presque évaporé. Ajoutez le sucre, les tomates concassées et la pâte de tomates et remuez pour bien mélanger. Portez à ébullition, puis réduisez le feu et laissez mijoter à découvert pendant 20 min.
5. Retirez la casserole du feu. Incorporez le basilic et réservez.
6. Faites fondre le beurre dans la casserole à feu moyen jusqu'à ce qu'il devienne mousseux. Ajoutez la farine et faites cuire en remuant constamment, pendant 1 à 2 min ou jusqu'à ce que le mélange bouillonne et commence à se détacher des bords de la casserole.
7. Retirez la casserole du feu et ajoutez le lait petit à petit, en fouettant constamment pour éviter la formation de grumeaux.
8. Remettez la casserole sur le feu et portez à ébullition. Réduisez le feu à moyen-doux et laissez mijoter en remuant constamment avec une cuillère en bois pendant 10 min ou jusqu'à ce que la sauce épaississe et que la farine soit cuite.
9. Retirez la casserole du feu et ajoutez le parmesan râpé, le sel et le poivre.
10. Répartissez ¼ de la sauce à la viande (environ 480 ml) uniformément sur le fond d'un plat à gratin d'environ 23 cm x 33 cm.
11. Déposez 4 feuilles de lasagne sur la sauce, en veillant à ce qu'elles ne se chevauchent pas et en enlevant ce qui dépasse. Étendez un autre ¼ de sauce à la viande sur les pâtes, puis la béchamel (environ 360 ml).
12. Faites encore deux couches de pâtes, suivies de la sauce à la viande et de la béchamel, en terminant par la béchamel.
13. Saupoudrez de mozzarella et de parmesan râpés.
14. Placez la grille dans la position de cuisson. Préchauffez le four. Sélectionnez BAKE/ CONVECTION/175 °C/45 min et appuyez sur start.
15. Lorsque le four est préchauffé, cuisez les lasagnes au four pendant 45 min ou jusqu'à ce qu'elles bouillonnent et brunissent sur le dessus.
16. Laissez reposer les lasagnes pendant 20 min avant de couper et servir.



Tourte aux pommes



the Smart Oven™ Air Fryer
avec le Système Element iQ™

Sage

Tourte aux pommes

🕒 Préparation 1 h / Cuisson 1 h 15 min / Attente 2 ½ h

👤 8 personnes



the Smart Oven™ Air Fryer

Pour la pâte

360 g de farine
1 cuillère à soupe de sucre glace
1 cuillère à café de sel fin
225 g de beurre doux froid coupé en cubes de 1 cm
120 ml d'eau glacée

Pour la garniture

2,5 kg de pommes Granny Smith, pelées, évidées et coupées en tranches de 5 mm d'épaisseur

175 g de sucre glace

75 g de sucre roux
1 ½ cuillère à café de cannelle moulue
½ cuillère à café de noix de muscade moulue
½ cuillère à café de poivre de Jamaïque moulu
½ cuillère à café de gingembre moulu
½ cuillère à café de sel fin
2 cuillères à soupe de fécule de maïs
45 g de beurre doux

1. Dans un bol moyen, mélangez la farine, le sucre et le sel. Mélangez. Ajoutez le beurre et malaxez du bout des doigts le beurre et les ingrédients secs jusqu'à ce que la pâte ressemble à de la chapelure.
2. Ajoutez l'eau glacée et travaillez doucement la pâte avec les mains jusqu'à ce qu'elle s'assemble. Faites attention à ne pas trop travailler la pâte.
3. Posez la pâte sur une surface légèrement enfarinée et formez une boule. Divisez la pâte en deux, formez un disque avec chaque moitié et enveloppez-le dans un film alimentaire. Mettez au réfrigérateur pendant au moins 30 min.
4. Dans un petit saladier, mélangez 75 g de sucre glace, le sucre roux, les épices, le sel et la fécule de maïs.
5. Faites chauffer une grande casserole à feu moyen. Ajoutez 25 g de beurre et faites fondre. Ajoutez les tranches de pommes et les 100 g de sucre restants. Mélangez uniformément et faites sauter pendant 10 minutes pour ramollir légèrement les ingrédients. Remuez doucement fréquemment pour assurer une cuisson uniforme.
6. La cuisson préalable des pommes avec du sucre les fait rétrécir, ce qui évitera le grand vide qui se forme souvent sous la croûte cuite au four.
7. Lorsque les pommes sont ramollies, égouttez le liquide de la poêle et jetez-le. Ajoutez le reste du beurre et remuez pour bien enrober les pommes. Étendez les pommes sur une plaque à pâtisserie en une seule couche et laissez refroidir à température ambiante. Mettez la casserole de côté sans la nettoyer.
8. Une fois les pommes refroidies, remettez-les dans la casserole et saupoudrez du reste du mélange de sucre, d'épices et de fécule de maïs. Mélangez pour bien enrober.
9. Étalez une moitié de la pâte sur environ 35 cm de diamètre et 3 mm d'épaisseur. Pliez délicatement en deux et disposez-la dans le fond d'un moule à tarte de 24 cm (4 cm de profondeur). Dépliez délicatement la pâte. Mettez au réfrigérateur au moins 10 min avant d'ajouter la garniture.
10. Étalez l'autre moitié de la pâte sur environ 3 mm d'épaisseur. Placez-la au centre d'une feuille de papier sulfurisé. Mettez au réfrigérateur pendant au moins 10 min.
11. Retirez le moule à tarte et les deux disques de pâte du réfrigérateur. Mettez de côté le disque du dessus. Garnissez uniformément le moule à tarte avec le mélange de pommes.
12. Retirez le disque de pâte supérieur du papier sulfurisé et centrez-le sur le dessus de la tourte. Dépliez délicatement la pâte et pincez les bords des deux disques.
13. À l'aide de ciseaux de cuisine ou d'un couteau aiguisé, taillez uniformément les deux disques de façon à ce qu'ils dépassent le bord d'1 cm. Pincez les bords ensemble. Mettre la tourte au réfrigérateur pendant 15 min pour raffermir la pâte.
14. Avant la cuisson, utilisez un couteau aiguisé pour couper 4-5 fentes de 5 cm de long sur le dessus afin d'éventer la vapeur.
15. Placez la grille au niveau du milieu. Préchauffez le four. Sélectionnez BAKE/ CONVECTION/175 °C/1 h 15 min et appuyez sur start.
16. Déposez la tourte sur un grand plateau et cuisez au four jusqu'à ce que la croûte soit croustillante, dorée et que le jus bouillonne.
17. Retirez la tourte du four et laissez-la refroidir sur une grille pendant au moins 2 heures avant de servir.



Porc effiloché cuit lentement



the Smart Oven™ Air Fryer
avec le Système Element iQ™

Sage

Porc effiloché cuit lentement

 Préparation 15 min/Cuisson 5 h/Attente une nuit

 20 personnes



the Smart Oven™ Air Fryer

Pour la marinade sèche aux épices

- 2 cuillères à soupe de sel de mer
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- 1 cuillère à soupe de paprika fumé
- 1 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- 1 cuillère à café de flocons de piment
- ½ cuillère à café de poudre de moutarde
- ¼ cuillère à café de poivre de Cayenne

Pour la viande de porc

- 2,2-2,7 kg d'épaule de porc désossée, coupée en 4 morceaux
- 1 gros oignon finement émincé
- 4 gousses d'ail pelées et écrasées
- 300 ml de vinaigre de cidre de pomme

- 60 ml de sauce Worcestershire
- 125 ml d'eau
- Sel de mer
- Poivre noir fraîchement concassé

Pour la sauce barbecue

- 240 ml de purée de tomate
- 80 ml de vinaigre de cidre
- 60 ml de mélasse
- 40 ml de sauce Worcestershire
- 50 g de sucre roux
- 1 cuillère à café de paprika fumé
- ½ gousse d'ail émincée
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- Sel de mer à votre goût

1. Dans un petit saladier, mélangez les ingrédients de la marinade sèche aux épices. Enrobez le porc du mélange d'épices et déposez-le dans un grand saladier. Recouvrez d'un film alimentaire et mettez au frigo pendant une nuit.
2. Mettez l'oignon et l'ail dans une marmite à braiser et placez le porc par dessus. Versez les jus qui se seraient éventuellement accumulés dans le saladier.
3. Ajoutez le vinaigre de cidre de pomme, la sauce Worcestershire et l'eau dans un saladier moyen, remuer pour mélanger. Versez le mélange sur le porc et recouvrez avec le couvercle ou deux couches de papier aluminium, pressées sur les bords pour bien refermer.
4. Préchauffez le four. Placez la grille au niveau le plus bas. Sélectionnez SLOW COOK/ CONVECTION/HIGH/5 h et appuyez sur start.
5. Placez la marmite dans le four. Cuissez pendant 5 h ou jusqu'à ce que le porc soit tendre et s'effiloche facilement.
6. Dans une casserole moyenne, mélangez la purée de tomate, le vinaigre de cidre, la mélasse, la sauce Worcestershire, le sucre roux, le paprika, l'ail et la moutarde de Dijon.
7. Cuissez à feu moyen, en remuant, pendant 10 min ou jusqu'à ce que la consistance soit lisse et homogène.
8. Réduisez le feu à chaleur douce et laissez mijoter, en remuant de temps en temps, pendant 40 min ou jusqu'à ce que la sauce épaississe et prenne une couleur foncée.
9. Salez à votre goût. Laissez refroidir complètement.
10. Placez le porc dans un grand saladier et effilochez-le à l'aide de deux fourchettes. Écumez le gras du liquide de cuisson et remettez la viande de porc dans la casserole.
11. Mélangez 250 ml de sauce barbecue avec la viande de porc et réservez-en un peu pour garnir les petits pains à hamburger. Garnissez de salade de chou et de jalapeños. Sinon, faites revenir le porc dans de l'huile et mettez-le dans des tortillas pour tacos.



Salade de carotte au yaourt et pesto aux fanes de carotte



the Smart Oven™ Air Fryer
avec le Système Element iQ™

Sage®

Salade de carotte au yaourt et pesto aux fanes de carotte



the Smart Oven™ Air Fryer

 Préparation 20 min/Cuisson 30 min

 4 personnes

3 bottes de carottes miniatures, lavées, pelées, épluchées, feuilles attachées

4 cuillère à soupe d'huile d'olive

½ bouquet de persil à feuilles plates

2 cuillères à soupe de dukkah

1 cuillère à soupe d'amandes

1 cuillère à soupe de raisins secs

1 cuillère à soupe de parmesan râpé

Sel de mer

2 cuillères à soupe de vinaigre de vin chardonnay

½ cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger

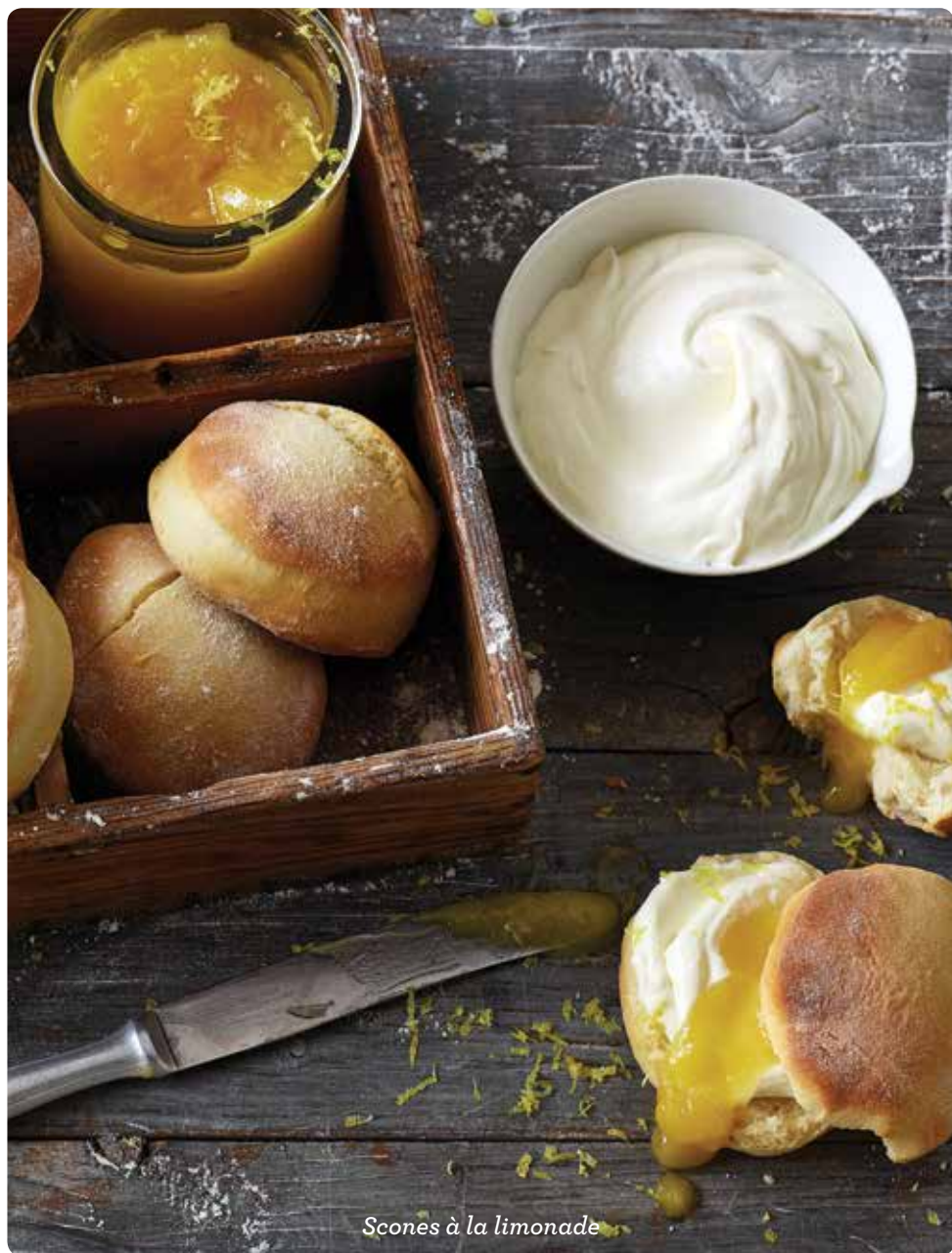
Poivre noir fraîchement moulu

150 g de yaourt à la grecque

1 gousse d'ail émincée finement

60 g de miel

1. Placez la grille au niveau du milieu. Préchauffez le four. Sélectionnez ROAST/ CONVECTION/220 °C/15 min et appuyez sur start.
2. Coupez les fanes des carottes (feuilles) et mettez les carottes de côté. Déposez la moitié des fanes de carottes dans une rôtissoire, mélangez avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et cuisez au four pendant 15 min ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement croustillantes. Jetez le reste des fanes de carottes.
3. Mettez les fanes de carottes cuites dans un mortier et son pilon. Écrasez les fanes et le persil jusqu'à ce qu'ils commencent à se briser, puis ajoutez l'ail, le dukkah, les amandes, les raisins secs, le parmesan et une pincée de sel. Écrasez encore pendant quelques minutes, jusqu'à ce que le mélange devienne une pâte rugueuse.
4. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile, de vinaigre et d'eau de fleur d'oranger et mélangez soigneusement pour obtenir un pesto de fanes de carottes. Couvrez et réservez.
5. Préchauffez le four. Sélectionnez ROAST/ CONVECTION/200 °C/30 min et appuyez sur start.
6. Assaisonnez les carottes avec le reste d'huile d'olive, le sel et le poivre. Placez-les dans la rôtissoire et faites-les cuire au four pendant 30 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
7. Mettez les carottes dans un saladier et mélangez-les avec le pesto.
8. Mélangez le yaourt et l'ail dans un saladier, salez et poivrez.
9. Mettez le yaourt sur une assiette de service, ajoutez les carottes, arrosez de miel et servez.



Scones à la limonade



the Smart Oven™ Air Fryer
avec le Système Element iQ™

Sage

Scones à la limonade



Préparation 15 min/Cuisson 11 min



Pour 8 scones



the Smart Oven™ Air Fryer

310 g de farine levante tamisée

75 g de sucre glace

½ cuillère à café de sel

155 ml de crème épaisse

155 ml de limonade

1 cuillère à soupe de lait entier, prévoyez un peu plus pour badigeonner les scones

100 g de confiture de fraise

100 ml de crème double

Sucre glace à saupoudrer

1. Préchauffez le four. Sélectionnez BAKE/SUPER CONVECTION/220 °C/11 min et appuyez sur start.
2. Recouvrez la plaque à four de papier sulfurisé.
3. Mettez la farine, le sucre et le sel dans le bol d'un batteur électrique muni d'un fouet plat.
4. Ajoutez la crème épaisse, la limonade et le lait et battez lentement jusqu'à ce que la pâte s'assemble.
5. Posez la pâte sur le plan de travail et pétrissez délicatement.
6. Farinez légèrement le plan de travail. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, formez des scones de 2 cm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm, découpez 8 scones et déposez-les sur la plaque à four recouverte.
7. Badigeonnez chaque scone de lait.
8. Enfournez les scones et laissez cuire pendant 11 min.
9. Une fois que les scones ont refroidi légèrement, mais qu'ils sont encore chauds, saupoudrez-les de sucre glace à l'aide d'un tamis. Servir avec la crème double et la confiture.



Pudding collant aux dattes avec sauce au caramel au beurre



the Smart Oven™ Air Fryer
avec le Système Element iQ™

Sage

pudding collant aux dattes avec sauce au caramel au beurre



the Smart Oven™ Air Fryer

 Préparation 30 min/Cuisson 45 min

 6 personnes

Pour le pudding

300 g de dattes dénoyautées
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
375 ml d'eau froide
150 g de beurre ramolli
165 g de sucre roux
1 cuillère à café d'extrait de vanille
2 œufs

230 g de farine levante

55 g de farine

Pour la sauce au caramel au beurre

80 g de beurre ramolli en morceaux
260 g de sucre roux
250 ml de crème épaisse
Crème double ou glace à la vanille pour le service

1. Recouvrez un moule à gâteau carré de 23 cm de papier sulfurisé.
2. Mettez les dattes et le bicarbonate de soude dans une petite casserole avec l'eau froide. Portez le mélange à ébullition à feu vif, puis baissez le feu. Laissez cuire pendant 2 min.
3. Mettez le mélange de dattes dans un mixer et mélangez jusqu'à ce que la consistance soit lisse.
4. Mettez le beurre, le sucre et la vanille dans le bol d'un batteur électrique et battez jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux.
5. Ajoutez les œufs un par un, jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés. Ajoutez les farines et le mélange de dattes et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Versez le mélange de pudding dans le moule à gâteau préparé.
6. Placez la grille au niveau du milieu. Préchauffez le four. Sélectionnez BAKE/ CONVECTION/160 °C/45 min et appuyez sur start.
7. Lorsque le four est préchauffé, placez le pudding au four pendant 45 min. Pour vérifier s'il est cuit, insérez un bâtonnet au centre du gâteau et s'il en sort propre, le gâteau est cuit.
8. Sortez le pudding du four pour le laisser refroidir pendant que vous préparez la sauce au caramel au beurre.
9. Mettez le beurre, le sucre roux et la crème dans une petite casserole et cuisez à feu moyen en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Portez la sauce à ébullition et cuisez de 8 à 10 min ou jusqu'à ce qu'elle épaississe légèrement.
10. Servez le pudding chaud accompagné de la sauce au caramel au beurre et de la crème double ou la crème glacée.