

COSORI

 marmiton
• cuisiner rend heureux •

Le Festin de Noël Cosori

Recettes Savoureuses et Légères



Croquettes de Crevettes

Type de plat: **Entrée**

Temps: **8-10 min**

Portions: **4**

INGRÉDIENTS

250 g de crevettes décortiquées

Un peu de jus de citron

1 œuf

Persil haché (optionnel)

50 g de chapelure

Sel

Poivre

ÉTAPES

1. Mixer les crevettes avec un peu de jus de citron, sel, poivre et persil.
2. Former de petites boules et les tremper dans l'œuf battu, puis dans la chapelure.
3. Disposer dans l'airfryer et cuire à 180°C pendant 8-10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.



Feuilletés Chèvre-Miel

Type de plat: **Entrée**

Temps: **10 min**

Portions: **4**

INGRÉDIENTS

1 rouleau de pâte feuilletée

100 g de fromage de chèvre

1 c. à soupe de miel

Poivre et thym (optionnel)

ÉTAPES

1. Découper la pâte en carrés et y déposer une rondelle de fromage de chèvre.
2. Ajouter un filet de miel et assaisonner de poivre et thym.
3. Replier la pâte et fermer les bords, puis cuire dans l'airfryer à 180°C pendant 10 minutes, jusqu'à ce que les feuilletés soient dorés.



Chapon aux Épices de Noël

Type de plat: **Plat principal**

Temps: **60 min**

Portions: **4**

INGRÉDIENTS

1 petit chapon

2 c. à soupe d'huile d'olive

1 œuf

Sel

Poivre

1 c. à café de clous de girofle moulus

ÉTAPES

1. Mélanger les épices avec l'huile, le sel et le poivre, puis enrober le chapon de ce mélange.
2. Placer le chapon dans l'airfryer et cuire à 160°C pendant 60 minutes, en le retournant à mi-cuisson.



Magret de Canard Laqué

Type de plat: **Plat principal**

Temps: **60 min**

Portions: **4**

INGRÉDIENTS

1 magret de canard

1 pincée de gingembre en poudre

2 c. à soupe de miel

1 c. à soupe de sauce soja

ÉTAPES

1. Mélanger le miel, la sauce soja et le gingembre, puis enrober le magret de cette marinade.
2. Placer le magret dans l'airfryer et cuire à 180°C pendant 12-15 minutes, selon la cuisson désirée.



Gratin Dauphinois Léger

Type de plat: **Accompagnement**

Temps: **25-30 min**

Portions: **4**

INGRÉDIENTS

500 g de pommes de terre

200 ml de lait

1 oeuf

muscade

1 gousse d'ail

Sel

Poivre

ÉTAPES

1. Couper les pommes de terre en fines tranches et les mélanger avec le lait, l'oeuf, l'ail, le sel, le poivre et la muscade.
2. Placer dans un plat compatible avec l'airfryer et cuire à 160°C pendant 25-30 minutes.



Butternut Rôti au Romarin

Type de plat: **Accompagnement**

Temps: **25-30 min**

Portions: **4**

INGRÉDIENTS

1 petite courge butternut coupée en cubes

1 c. à soupe d'huile d'olive

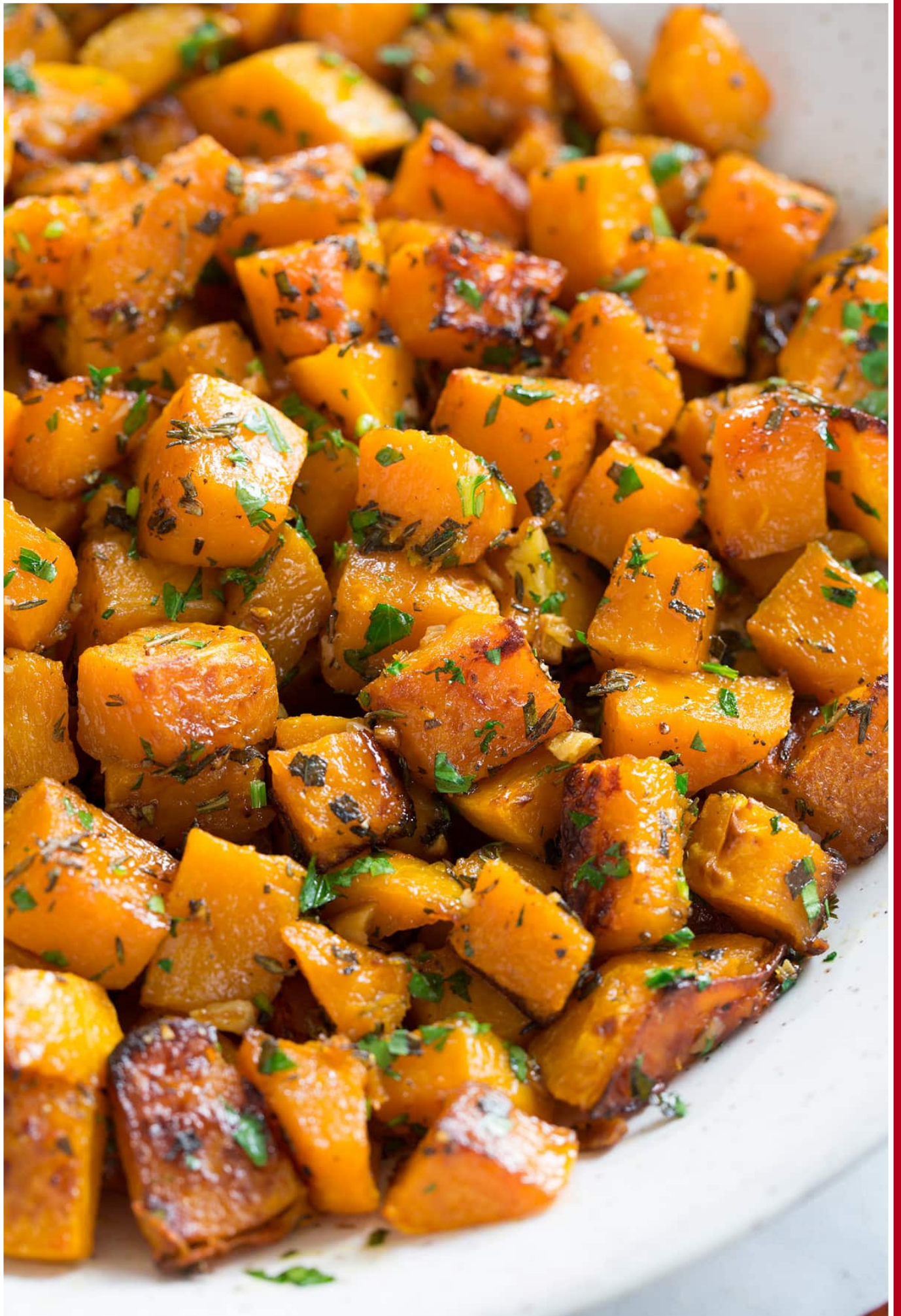
Romarin frais

Sel

Poivre

ÉTAPES

1. Mélanger les cubes de butternut avec l'huile, le sel, le poivre et le romarin.
2. Placer dans l'airfryer et cuire à 180°C pendant 15-20 minutes.



Crème Brûlée Vanille

Type de plat: **Dessert**

Temps: **20-25 min**

Portions: **4**

INGRÉDIENTS

200 ml de crème liquide

2 jaunes d'œufs

1 gousse de vanille

30 g de sucre

ÉTAPES

1. Faire chauffer la crème avec la gousse de vanille fendue, puis laisser infuser.
2. Fouetter les jaunes avec le sucre et ajouter la crème infusée.
3. Verser dans des ramequins et cuire à 160°C pendant 20-25 minutes.
4. Saupoudrer de sucre et faire caraméliser au chalumeau.



Clafoutis aux Fruits d'Hiver

Type de plat: **Dessert**

Temps: **20-25 min**

Portions: **4**

INGRÉDIENTS

2 poires et 1 pomme, coupées en tranches

2 œufs

50 g de farine

50 g de sucre

100 ml de lait

ÉTAPES

- 1.** Fouetter les œufs avec le sucre, ajouter le lait puis la farine.
- 2.** Disposer les fruits dans un plat et verser la préparation dessus.
- 3.** Cuire à 160°C dans l'airfryer pendant 20-25 minutes.



COSORI



marmiton
• cuisiner rend heureux •