

cosori

Multi-saveurs, *Multi-niveaux*

Turbo Tower Pro Smart
Chef Edition



Sommaire

—● Croque-Monsieur	2 · 3
—● Œufs Cocotte	4 · 5
—● Quiche lorraine au Air fryer	6 · 7
—● Tarte fine à la tomate au Air Fryer	8 · 9
—● Soufflés au fromage au Air Fryer	10 · 11
—● Camembert coulant aux herbes avec ses pommes de terre croustillantes à tremper et son butternut	12 · 13
—● Saumon en croûte de chorizo, pommes de terre suédoise et tomates rôties	14 · 15
—● Tacos de poulet à la mexicaine	16 · 17
—● Cabillaud pané, frites de patates douce et gratin de courgette	18 · 19
—● Omelette aux champignons et emmental avec aubergines grillées	20 · 21
—● Gratin dauphinois, brochettes de poulet épicées et légumes grillées	22 · 23
—● Papillote de poisson, frites de carotte au cumin, haricots verts au parmesan	24 · 25
—● Gnocchi au chorizo et sauce tomate, boulettes aux légumineuses	26 · 27
—● Pizza au Air Fryer	28 · 29
—● Smash potatoes, feta aux tomates et steak de boeuf	30 · 31
—● Brownie aux Noix de Pécan	32 · 33
—● Invisible aux pommes & amandes	34 · 35
—● Clafoutis Abricot & amandes	36 · 37
—● Mini beignet au sucre	38 · 39
—● Flan Parisien revisité	40 · 41

Croque-Monsieur

Cuisson: **10 min**

Pour la béchamel maison (ou une toute faite du supermarché)

· 20 g de beurre
· 20 g de farine

· 250 ml de lait
· Sel, poivre, muscade

INGRÉDIENTS

8 tranches de pain de mie

1 cc de ciboulette

4 tranches de jambon

120 g d'Emmental ou Comté râpé

PRÉPARATION

1. PRÉPARER LA BÉCHAMEL

Dans une petite casserole, faites fondre le beurre à feu moyen.

Ajoutez la farine et mélangez bien pour former un roux. Laissez cuire 1 à 2 minutes en remuant.

Versez petit à petit le lait tout en fouettant pour éviter les grumeaux. Laissez épaissir la sauce pendant 3 à 4 minutes.

Assaisonnez la béchamel avec du sel, du poivre et une pincée de muscade râpée.

2. MONTER LES CROQUES-MONSIEUR

Sur une tranche de pain de mie, étalez une couche de béchamel.

Déposez une tranche de jambon puis ajoutez une portion généreuse de fromage râpé (Emmental ou Comté).

Recouvrez avec une autre tranche de pain de mie pour former un sandwich.

Répétez l'opération pour les 4 croques.

3. CUISSON AU AIR FRYER

Placez les croques dans le panier de l'Air Fryer - bac 1 et 2 en simultané.

Faites cuire pendant 10 minutes à 180°C, jusqu'à ce que les croques soient dorés et que le fromage soit bien fondu.

4. SERVIR

Sortez les croques-monsieur de l'Air Fryer et laissez-les reposer 1 à 2 minutes avant de les couper en deux.

Et saupoudrer de ciboulette. Servez chaud, avec une salade verte.



Œufs *Cocotte*

Cuisson: **8-10 min**

INGRÉDIENTS

4 œufs

4 tranches de jambon

4 cs de crème liquide

200 g de champignons frais

100 g de Morbier

PRÉPARATION

1. Lavez et coupez les champignons en fines lamelles.
2. Coupez le jambon en petits morceaux.
3. Coupez le Morbier en petits morceaux pour qu'il fonde facilement.
4. Dans une poêle, faites revenir les champignons avec un d'huile pendant 5 à 6 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et l'eau des champignons évaporée.
5. Beurrez légèrement 4 ramequins ou petits bols résistants à la chaleur.
6. Répartissez le mélange champignons-jambon dans le fond de chaque ramequin.
7. Cassez un œuf dans chaque ramequin par-dessus.
8. Ajoutez une cuillère à soupe de crème liquide sur chaque œuf.
9. Salez et poivrez selon votre goût.
10. Parsemez de morceaux de Morbier sur le dessus.
11. Placez les ramequins dans les panier de l'Air Fryer - bac 1 et 2 (vous pouvez les superposer si nécessaire).
12. Faites cuire pendant 8 à 10 minutes, en fonction de la cuisson désirée de vos œufs (moins de temps pour un jaune coulant, plus de temps pour un jaune bien cuit).
13. Sortez les ramequins de l'Air Fryer.
14. Servez les œufs cocotte avec du pain grillé à l'air foyer en même temps.



Quiche lorraine *au Air fryer*

Cuisson: **15-18 min**

INGRÉDIENTS

1 pâte brisée

10 cl de crème liquide

40 gr d'emmental

75 gr de lardons

Sel, poivre

Accompagnement : Salade

1 œuf

1 pincée de muscade

PRÉPARATION

1. Faites revenir les lardons dans une poêle sans matière grasse pendant 2-3 minutes dans une poêle. Égouttez-les sur du papier absorbant.
2. Dans un bol, battez l'œuf avec la crème liquide. Assaisonnez avec du sel, du poivre et une pincée de muscade.
3. Déroulez la pâte brisée et placez-la dans un moule à tarte de 20 cm compatible avec votre air fryer.
4. Piquez le fond avec une fourchette et préchauffer la pâte pour 10 minutes à 160°C.
5. Répartissez les lardons et l'emmental râpé sur la pâte.
6. Versez l'appareil à quiche par-dessus.
7. Placez le moule dans le bac 1 de l'air fryer et faites cuire à 170°C pendant 15-18 minutes, jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée.
8. Laissez reposer quelques minutes avant de démouler et servir.
9. Dégustez avec de la salade.



Tarte fine à la tomate *au Air Fryer*

Cuisson: **15 min**

INGRÉDIENTS

1 pâte feuilletée rectangulaire

1 jaune d'oeuf

Pignons de pins (facultatif)

1 cc de moutarde

Basilic frais

Stracciatella en topping

4 tomates

1 cc de sésame

Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Déroulez la pâte feuilletée et découpez-la si nécessaire pour qu'elle tienne dans le bac de l'Air Fryer. Repliez les bords pour avoir une double épaisseur.
2. Étalez la moutarde en fine couche sur la pâte.
3. Coupez les tomates en rondelles fines et disposez-les sur la pâte en les chevauchant légèrement.
4. Salez, poivrez et versez un filet d'huile d'olive. Sur les bords, badigeonnez avec le jaune d'oeuf et ajoutez le sésame.
5. Placez la tarte dans le bac 1 ou 2 et faites cuire à 170°C pendant 15 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante.
6. À la sortie de l'Air Fryer, ajoutez la stracciatella en topping et quelques feuilles de basilic frais et des pignons de pins si vous le souhaitez.



Soufflés au fromage *au Air Fryer*

Cuisson: **28-30 min**

INGRÉDIENTS

4 oeufs

125 gr de fromage râpé type emmental ou comté

60 gr de farine

40 cl de lait

Sel, poivre

1/2 sachet de levure chimique (facultatif)

60 gr de beurre

1 pincée de muscade

Accompagnement : salade verte

PRÉPARATION

1. Faites chauffer le lait dans une petite casserole et mettez-le de côté. Dans une autre casserole, faites fondre le beurre, puis ajoutez la farine et remuez rapidement pendant environ 1 minute. Ajoutez le lait petit à petit en fouettant pour éviter les grumeaux. Continuez de mélanger à feu doux jusqu'à obtenir une consistance épaisse et lisse. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir.
2. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Si vos blancs n'ont pas bien monté, ajoutez ½ sachet de levure pour garantir un soufflé réussi.
3. Ajoutez un à un les jaunes d'œufs dans le mélange refroidi, puis incorporez le fromage râpé. Ajoutez une pincée de muscade, le sel et poivrez.
4. Mélangez délicatement les blancs d'œufs en neige avec le mélange précédent pour ne pas les faire retomber.
5. Placez les moules dans l'air fryer bac 1 et 2 et faites cuire pendant 28 à 30 minutes à 180°C, jusqu'à ce que les soufflés soient bien gonflés et dorés.

Attention : Ne pas ouvrir l'air fryer pendant la cuisson pour éviter que les soufflés retombent.



Camembert coulant aux herbes avec ses pommes de *terre croustillantes* à *tremper* et son butternut

Cuisson: **12-15 min**

INGRÉDIENTS

Pour le camembert :

- 1 camembert au lait cru ou un spécial four
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 filet de miel
- Thym
- Herbes de Provençes
- Fleur de sel

Pommes de terre :

- 500 gr de pommes de terre grenaille
- 2 CS d'huile d'olive
- Fleur de sel
- 1/2 cc de paprika
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 cc d'herbes : thym, herbes de Provence

Croutons :

- 200 gr de pain de campagne
- 20 ml d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail

Courge butternut :

- 400 gr de courge butternut
- 1 CS d'huile d'olive
- 1/2 cc Paprika
- 1/2 cc de thym

PRÉPARATION

1. PRÉPARATION PANIER 1

Coupez le pain de campagne en petits morceaux.

Mélangez-les avec l'huile d'olive et l'ail pressé. Incisez le dessus du camembert et ajoutez un filet d'huile d'olive, un filet de miel, du thym, des herbes de Provence et une pincée de fleur de sel.

Placez le camembert dans un ramequin ou son emballage en bois.

Cuisez à 180°C pendant 10 minutes dans le panier 1 avec les croûtons de pain, jusqu'à ce qu'il soit bien fondant.

Dégustation :

Servez le camembert fondant avec les pommes de terre croustillantes, les cubes de butternut rôtis et les croutons. Trempez chaque ingrédient dans le fromage coulant pour une expérience gourmande irrésistible !

1. PRÉPARATION PANIER 2

Coupez la courge butternut en cubes. Assaisonnez-la avec l'huile d'olive, le paprika et le thym.

Coupez les pommes de terre grenaille en rondelles. Mélangez-les avec l'huile d'olive, le sel, le paprika, l'ail haché et les herbes.

Dans le panier 2 du airfryer, déposez dans le fond la courge butternut, mettez la grille sur le dessus et déposez les pommes de terre assaisonnées.

Cuisez pendant 12 à 15 minutes en secouant à mi-cuisson à 180°C.



Saumon en croûte de chorizo, *pommes de terre suédoise* *et tomates rôties*

Cuisson: **12 min**

INGRÉDIENTS

Pavé de saumon en croûte :

- 4 pavés de saumon
- 80 gr de chorizo
- 50 gr de parmesan
- 45 gr de chapelure
- 30 gr de beurre

Pommes de terre suédoise x2 :

- 4 grosses pommes de terre
- 1 gousse d'ail
- 2 CS d'huile d'olive
- Thym
- Fleur de sel

Tomates rôties :

- 5 tomates
- Thym
- Reste de crumble de saumon

PRÉPARATION

1. Tranchez les pommes de terre en fines lamelles sans aller jusqu'au bout pour qu'elles restent entières. Mélangez l'huile d'olive, l'ail haché, le thym et la fleur de sel. Badigeonnez les pommes de terre avec ce mélange. Cuissez à 180°C pendant 30-35 minutes dans le panier 1 en arrosant à mi-cuisson.
2. Mixez le chorizo, le parmesan, la chapelure et le beurre jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Déposez cette préparation sur le dessus des pavés de saumon en appuyant légèrement.
3. Coupez les tomates en deux. Disposez-les dans un plat allant au airfryer, saupoudrez de thym et versez le reste du crumble de chorizo par-dessus. Cuissez dans le panier 2 les tomates dans le bas pendant 12 minutes et les pavés de saumon sur la grille pendant 12 minutes à 180°C.



Tacos de poulet à la mexicaine

Cuisson: **13-15 min**

INGRÉDIENTS

4 escalopes de poulets

3 Poivrons tricolores

8 Tortillas

1 CS d'épices mexicaines

1 oignon

2 CS d'huile d'olive

4 tomates

Accompagnement : Cheddar, crème, avocat

1 CS d'épices mexicaines

1 oignon rouge

1 filet d'huile d'olive

Sel

PRÉPARATION

1. Émincez les escalopes de poulet et l'oignon. Mélangez avec les épices mexicaines et l'huile d'olive. Cuisez le mélange poulet-oignon dans le panier 1 pendant 13 à 15 minutes à 180°C en remuant à mi-cuisson.
2. Cuisson des légumes : Coupez les poivrons en lanières, les tomates et émincez l'oignon rouge. Mélangez avec les épices mexicaines et un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre. Cuisez dans le panier 2 à 180°C pendant 13 à 15 minutes.
3. Sortez le tout et faites réchauffer les tortillas dans le panier à 160°C pendant 2 minutes.

Dégustation :

Garnissez chaque tortilla avec le poulet et les légumes rôtis. Ajoutez vos toppings préférés (guacamole, cheddar, crème fraîche, etc.). Dégustez immédiatement !



Cabillaud pané, frites de *patates douce* et gratin de courgette

Cuisson: **12 min**

INGRÉDIENTS

Cabillaud pané :

- 4 pavés de cabillaud
- 80 gr de chapelure
- 2 oeufs
- 35 gr de farine
- 1 pincée de paprika
- Sel et poivre
- 1 filet d'huile d'olive

Frites de patates douces :

- 3 frites de patates douces
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de paprika
- 1/2 c. à café d'ail en poudre
- Sel et poivre

Gratin de courgettes :

- 2 courgettes
- 100 ml de crème fraîche
- 100 gr de fromage râpé
- 2 œuf
- 1 gousse d'ail hachée
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Frites de patates douces

Épluchez et coupez les patates douces en frites.

Mélangez avec l'huile d'olive, le paprika, l'ail en poudre, le sel et le poivre.

Cuisez dans le panier 1 à 180°C pendant 25 minutes en secouant à mi-cuisson.

Cabillaud panée :

Préparez trois assiettes : une avec la farine, une avec l'œuf battu, et une avec la chapelure mélangée au paprika.

Trempez chaque pavé de cabillaud successivement dans la farine, l'œuf, puis la chapelure, en veillant à bien enrober chaque morceau.

Disposez les pavés panés sur la grille du panier 2, à mi-cuisson du gratin de courgettes. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et cuisez 10-12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.

Gratin de courgettes

Coupez les courgettes en rondelles fines.

Mélangez avec la crème fraîche, les œufs, l'ail, le sel et le poivre.

Versez ce mélange dans un plat adapté, saupoudrez de fromage râpé, puis cuisez à 180°C dans le panier 2 pendant 15 minutes.

Dégustation :

Servez le cabillaud pané avec les frites de patates douces et le gratin de courgettes pour un repas complet, croustillant et savoureux !



Omelette aux champignons *et emmental avec aubergines grillées*

Cuisson: **20 min**

INGRÉDIENTS

Omelette aux champignons et emmental :

- 4 œufs
- 100 g de champignons de Paris
- 50 g d'emmental râpé
- 1 c. à soupe de crème fraîche
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Aubergines grillées :

- 2 aubergines
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1/2 c. à café de paprika
- Du thym
- Sel et poivre

Pain toasté à l'ail :

- 2 tranches de Pain de campagne
- 20 gr de beurre
- 1 gousse d'ail

PRÉPARATION

Frites de patates douces

1. Nettoyez et émincez les champignons.
2. Dans un bol, battez les œufs avec la crème fraîche, le sel et le poivre.
3. Faites revenir les champignons avec l'huile d'olive dans le panier 2 pendant 3 minutes à 180°C, dans un moule en silicone rond de 18 cm de diamètre.
4. Ajoutez les œufs battus et saupoudrez d'emmental râpé. Cuisez à 180°C pendant 8-10 minutes jusqu'à ce que l'omelette soit bien prise.
5. Faites fondre le beurre et ajoutez l'ail haché. Badigeonnez les tranches de pain avec ce mélange. Placez les tranches de pain sur la grille et cuisez à 180°C pendant 5 minutes (pendant la cuisson de l'omelette) jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Aubergines grillées

Coupez l'aubergine dans le sens de la longueur. Quadrillez l'aubergine et badigeonnez avec de l'huile d'olive, de l'ail, du paprika, du sel et du poivre, puis saupoudrez de thym. Cuisez dans le panier 1 du airfryer à 180°C pendant 12 minutes.

Dégustation

Servez l'omelette aux champignons et emmental avec les aubergines grillées pour un repas simple, équilibré et savoureux !



Gratin dauphinois, brochettes *de poulet épicées et légumes grillées*

Cuisson: **35 min**

INGRÉDIENTS

Ingrédients pour le gratin - moule 21/21 :

- 700 g de pommes de terre
- 25 cl de crème liquide entière
- 15 cl de lait
- 2 gousses d'ail
- 20 g de parmesan
- 1 noix de beurre
- Sel, poivre, muscade

Brochettes et légumes grillés (x2) :

- Les cubes de poulet
- 1 CS d'épices pour poulet (paprika, cumin, piment, ail écrasé)
- 2 filets d'huile d'olive
- 1 cc de paprika
- 1 courgette
- 3 poivrons
- 3 oignons
- 8 Tomates

PRÉPARATION

Gratin

Épluchez les pommes de terre et émincez-les à l'aide d'une mandoline.

Dans un bol, mélangez la crème et le lait, ajoutez 1 gousse d'ail haché, le sel, le poivre et la muscade.

Beurrez un plat allant au airfryer (21/21 cm), frottez avec une gousse d'ail, puis disposez les pommes de terre en couches. Versez le mélange par-dessus et déposez le parmesan.

Mettez dans le panier 1 du airfryer à 160°C pendant 40 minutes.

Brochettes et légumes grillés

Coupez les escalopes de poulet en cubes de taille égale.

Mettez dans un bol les cubes de poulet, 2 tomates coupées, 1 oignon rouge coupé, l'huile d'olive et les épices.

Mélangez et laissez mariner pendant 15 minutes.

Coupez les légumes : courgette, poivrons, tomates et oignons. Versez des épices, un filet d'huile d'olive, un peu de paprika et déposez dans le panier 2. Cuissez pendant 10 minutes à 180°C.

Montez les brochettes en alternant poulet et légumes. Après les 10 minutes dans le panier 2, ajoutez la grille, déposez les brochettes de poulet sur la grille et superposez avec les légumes.

Cuissez en mode "roast" à 200°C pendant 10 minutes.



Papillote de poisson, frites de *carotte au cumin, haricots verts au parmesan*

Cuisson: **12-15 min**

INGRÉDIENTS

Papillote de poisson au citron et tomates :

- 2 filets de poisson blanc
- 1 citron (jus et zeste)
- Des tomates cerises
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail émincée
- Sel, poivre et herbes de Provence

Haricots verts au parmesan :

- 300 g d'haricots verts en conserve
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de parmesan râpé
- Sel et poivre au goût

Frites de carottes (x4) :

- 1 cs d'huile d'olive (x3)
- 2 cs de parmesan râpé
- 1 cc de cumin en poudre

PRÉPARATION

Frites de carotte au cumin

Pelez les carottes et coupez-les en frites fines. Dans un bol, mélangez les carottes avec l'huile d'olive, le cumin, le sel et le poivre. Assurez-vous que les frites soient bien enrobées. Placez les frites de carottes dans le panier de l'air fryer - bac 1 et faites cuire pendant 25 minutes - 180°C. Secouez le panier à mi-cuisson pour une cuisson uniforme. Une fois dorées et croustillantes, sortez les frites et réservez.

Brochettes et légumes grillées

Coupez les tomates cerises en deux et le citron en rondelles. Sur une feuille de papier sulfurisé, disposez les filets de poisson. Assaisonnez le poisson avec le sel, le poivre, les herbes de Provence et l'ail émincé. Arrosez d'huile d'olive et ajoutez le jus de citron. Disposez les tomates et les tranches de citron sur le poisson. Refermez la papillote pour bien enfermer la chaleur et les saveurs. Placez la papillote dans le panier de l'air fryer bac 2 et faites cuire pendant 12-15 minutes, jusqu'à ce que le poisson soit bien cuit.

Haricots verts au parmesan

Rincer les haricots verts. Mélangez les haricots verts avec l'huile d'olive, le sel et le poivre. Placez-les dans le panier bac 2 en mi-cuisson du poisson sur la grille de l'air fryer et faites cuire pendant 5 minutes, en remuant entre deux. Assemblage : Déguster les haricots croustillant avec la papillote de poisson accompagné de frites de carotte.



Gnocchi au chorizo et sauce tomate, *boulettes aux légumineuses*

Cuisson: **25 min**

INGRÉDIENTS

Les gnocchi au chorizo et sauce tomate :

- 300 g de gnocchis
- 100 g de chorizo (découpé en rondelles ou petits dés)
- 400 g de sauce tomate en pot
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel et poivre (selon votre goût)

Boulettes légumineuses :

- 250 g de pois chiches (en boîte ou cuits)
- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 œuf
- 45 g de farine
- 55 g de chapelure
- Thym (au goût)
- 1 cuillère à café de paprika
- Sel et poivre (au goût)

PRÉPARATION

Gnocchi au chorizo et sauce tomates

Placez les gnocchis dans le panier de l'air fryer bac 1 (idéalement, dans un plat allant dedans 21/21). Ajoutez un filet d'huile d'olive pour les enrober légèrement. Mélangez bien pour que tous les gnocchis soient recouverts d'huile. Ajouter les morceaux de chorizo. Cuire à l'air fryer pour 10 minutes à 180°C en remuant à mi-cuisson. A la fin des 10 minutes, ajouter la sauce tomates et prolonger la cuisson pour 8 minutes à 180°C.

Boulettes de légumineuses

Dans un mixeur, ajoutez les pois chiches, les carottes, l'oignon et l'ail. Mixez jusqu'à obtenir une texture grossière mais homogène. Vous pouvez laisser quelques morceaux pour ajouter de la texture, mais ne les réduisez pas trop en purée. Ajoutez l'œuf, la farine, la chapelure, le thym, le paprika, le sel et le poivre. Mélangez à la main ou à l'aide du mixeur jusqu'à ce que la pâte devienne compacte et facile à former en boulettes. Déposer les boulettes sur du papier cuisson, badigeonner avec un peu d'huile et enfourner pour 15 minutes à 180°C dans le bac 2 avec superposition pour cuire plus rapidement.

Servir avec les gnocchis au chorizo.



Pizza *au Air Fryer*

Cuisson: **20 min**

INGRÉDIENTS

Pour la pâte à pizza :

- 1 pâte à pizza (de préférence maison ou une pâte prête à l'emploi)

Pour la sauce tomate :

- Sauce tomate spéciale pizza (environ 2-3 cuillères à soupe/pizza)

Garnitures au choix :

Version jambon-fromage : - bac 2

50 g de dés de jambon
60 g de mozzarella râpée
Herbes de Provence (au goût)

Version poulet/cheddar :- bac 2

75 g de poulet émincé
60 g de cheddar râpé
Poivrons (au choix, coupés en fines tranches)

Version calzone : - bac 1

50 g de dés de jambon
60 g de mozzarella râpée
Herbes de Provence (au goût)

PRÉPARATION

Préparer la pâte à pizza

Si vous faites votre pâte maison, préparez-la selon votre recette préférée. Sinon, déroulez la pâte prête à l'emploi sur une surface propre et farinée. Étalez la pâte pour qu'elle soit de la taille du panier de l'air fryer (environ 20 cm de diamètre x3). Pré-cuire la pâte pour 3 minutes à 180°C (pour les deux pizza, pas la calzone).

Ajouter la garniture

Pour la version jambon-fromage : Déposez de la sauce à pizza. Répartissez les dés de jambon, la mozzarella râpée et saupoudrez d'herbes de Provence. Pour la version poulet/cheddar : Déposez de la sauce à pizza. Ajoutez le poulet, les poivrons émincés, le cheddar râpé. Pour la version calzone : Placez les dés de jambon et la mozzarella râpée sur une moitié de la pâte, puis saupoudrez d'herbes de Provence. Repliez l'autre moitié de la pâte pour créer une sorte de chausson et scellez bien les bords.

Placez la pizza dans le panier de l'air fryer : la calzone dans le bac 1, les deux autres, en superposition dans le bac 2. Faites cuire pendant 10 à 12 minutes à 180°C, selon l'épaisseur de la pâte et la garniture, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante et que le fromage soit bien fondu.

Sortez les pizza de l'air fryer et laissez-la reposer quelques minutes avant de la couper en parts. Vous pouvez ajouter un peu de basilic frais ou d'autres herbes pour décorer.



Smash potatoes, feta aux tomates *et steak de boeuf*

Cuisson: **20 min**

INGRÉDIENTS

Pour les smashed potatoes (x2) :

- 450 g de petites pommes de terre
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel et poivre (au goût)
- 1 gousse d'ail (écrasée)
- 1 cc de paprika

Pour les Steaks de Bœuf :

- 2 steaks de bœuf
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre (au goût)

Pour la Feta aux Tomates Rôties :

- 1 bloc de feta
- 100 g de tomates cerises
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à café de thym
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre (au goût)

PRÉPARATION

Préparer les Smash Potatoes

Faites cuire les petites pommes de terre dans de l'eau salée pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais encore fermes. Égouttez les pommes de terre et laissez-les refroidir légèrement. Placez-les sur du papier cuisson et écrasez-les légèrement avec un fond de verre. Déposez dans le panier du air fryer bac 2 - Arrosez les pommes de terre écrasées avec de l'huile d'olive, puis ajoutez l'ail écrasé, le paprika, le sel, le poivre. Lancer la cuisson pour 12 à 15 minutes à 200°C, retourner à mi-cuisson. A mi-cuisson, déposer sur la grille les steak de boeuf badigeonner d'huile d'olive, de sel et de poivre et relancer la cuisson pour 6 à 8 minutes en fonction des goût - cuisson mode roast.

Dans le bac 1, dans un plat, déposer la feta au centre, les tomates cerises autour, ajouter 1 gousse d'ail en morceau, verser l'huile d'olive, le miel, le thym et déposer au air fryer pour 15 minutes à 180°C.

Servez les steaks de bœuf avec les smash potatoes dorées avec une sauce BBQ par exemple. Accompagnez le tout de la feta fondante et des tomates rôties, en arrosant éventuellement de jus de cuisson.



Brownie aux Noix *de Pécan*

Cuisson: **25 min**

INGRÉDIENTS

200 gr de chocolat dessert

100 gr de beurre

1 cc d'arôme de vanille

100 gr de sucre

25 gr d'huile de noisette ou beurre si vous préférez

1 pincée de fleur de sel

70 gr de farine

75 gr de noix

1 pincée de bicarbonate alimentaire

PRÉPARATION

1. Au micro-onde, faites fondre le chocolat avec le beurre par intervalles de 30 secondes, en remuant entre chaque. Mélangez bien pour obtenir une texture lisse et homogène.
2. Dans un grand bol, ajoutez l'huile de noisette (ou le beurre fondu), le sucre et l'arôme de vanille. Mélangez bien jusqu'à ce que le sucre soit légèrement dissous dans les graisses. Versez le mélange de chocolat et beurre fondu dans le bol avec les autres ingrédients. Mélangez bien pour tout incorporer. Versez la farine, le bicarbonate, la pincée de fleur de sel et mélangez pour obtenir une pâte lisse et homogène. Incorporez les noix de pécan hachées à la pâte.
3. Enfournez pour 25 minutes à 180°C - fonction bake. Le brownie est cuit quand la croûte est légèrement craquée.
4. Laissez le brownie refroidir complètement avant de le découper en carrés ou en rectangles.

(Possibilité de cuisson dans le bac 1 ou 2 si vous voulez cuire autre chose en même temps.)



Invisible aux pommes & amandes

Cuisson: **60 min**

INGRÉDIENTS

2 œufs

50 g de sucre roux

1/2 sachet de levure chimique

Sucre glace - topping

70 g de farine

6 pommes (type golden ou gala)

1 cuillère à café d'arôme de vanille

20 g de beurre

100 ml de lait

1 poignée d'amandes effilées

PRÉPARATION

1. Pelez les pommes, puis coupez-les en fines tranches ou en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Pour un effet "invisible", il est important de couper les pommes aussi finement que possible.
2. Dans un grand bol, battez les œufs et le sucre roux jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et légèrement clair.
3. Faites fondre le beurre au micro-ondes - 15 secondes. Ajoutez le beurre fondu au mélange œufs-sucre, puis incorporez le lait et l'arôme de vanille.
4. Tamisez la farine et la levure chimique ensemble, puis ajoutez-les au mélange liquide. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
5. Ajoutez les tranches de pommes dans la pâte et mélangez délicatement pour bien les enrober. Vous pouvez aussi superposer les tranches de pommes dans le moule si vous préférez une présentation plus « ordonnée ». Parsemer d'amandes effilées. Placez le moule dans le panier de l'air fryer et faites cuire à 175°C pendant 40 minutes. Vérifiez la cuisson avec un cure-dent : il doit ressortir propre ou avec quelques miettes humides, mais pas de pâte crue. Si le dessus brunit trop vite, vous pouvez couvrir le gâteau avec du papier aluminium pour les dernières minutes de cuisson.
6. Laissez refroidir le gâteau dans le moule pendant 30 minutes avant de le démouler.
7. Vous pouvez le servir tiède ou à température ambiante, saupoudré de sucre glace ou accompagné d'une petite cuillère de crème fouettée, selon vos préférences.



Clafoutis Abricot & amandes

Cuisson: **30-35 min**

INGRÉDIENTS

Clafoutis Abricot & amandes

15 cl de lait

3 œufs

30 g d'amandes effilées

60 g de farine

15 cl de crème liquide 30%

90 g de sucre

1 cuillère à café de vanille liquide

1 cuillère à soupe de poudre d'amande

330 g d'abricots frais ou en conserve

60 g de farine

PRÉPARATION

1. Faites fondre le beurre dans une petite casserole ou au micro-ondes.
2. Lavez et dénoyautiez les abricots, puis coupez-les en deux ou en quartiers. Si vous utilisez des abricots en conserve, égouttez-les bien.
3. Dans un grand bol, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Ajoutez le beurre fondu, le lait, la crème liquide et la vanille. Mélangez bien.
5. Incorporez la farine et la poudre d'amande, puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
6. Beurrez légèrement un moule qui peut tenir dans votre air fryer (un moule rond de 20 cm ou carré de 21 cm)
7. Versez la pâte dans le moule.
8. Répartissez les quartiers d'abricots sur le dessus de la pâte.
9. Saupoudrez les amandes effilées sur le clafoutis.
10. Placez le moule dans l'air fryer bac 2 et faites cuire pendant environ 30 à 35 minutes à 160°C. Vérifiez la cuisson en insérant un couteau dans le clafoutis, il doit ressortir propre lorsque c'est cuit.
11. Laissez refroidir avant de démouler et servir.
12. Vous pouvez saupoudrer de sucre glace ou ajouter un peu de crème fouettée si vous le souhaitez.



Mini beignet *au sucre*

Cuisson: **10 min**

INGRÉDIENTS

250 g de farine

1 sachet de levure chimique (environ 7 g) ou 10 gr de levure fraîche

40 g de sucre

1 pincée de sel

100 ml de lait

40 g de beurre fondu

1 sachet de sucre vanille

1 œuf

Sucre en poudre

1 cuillère à café de vanille liquide

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, mélangez la farine, la levure chimique, le sucre et le sel.
2. Ajoutez l'œuf, le lait, le beurre fondu et la vanille liquide.
3. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte homogène. Si la pâte est trop collante, ajoutez un peu de farine jusqu'à ce qu'elle soit souple mais pas trop collante.
4. Couvrez la pâte et laissez reposer pendant 2 heures pour qu'elle gonfle.
5. Dégazez la pâte et façonnez des boules de la taille d'une balle de ping pong et déposez sur du papier cuisson.
6. Disposez les mini beignets dans les deux paniers de l'air fryer - bac 1 et 2 (ne les superposez pas, laissez un peu d'espace entre chaque pour qu'ils cuisent uniformément).
7. Faites cuire à 190°C pendant 8 à 9 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et gonflés. Vous pouvez les retourner à mi-cuisson pour une dorure uniforme.
8. A la sortie de l'air fryer, badigeonnez avec du beurre et enrobez de sucre en poudre.
9. Servez-les tièdes



Flan Parisien *revisité*

Cuisson: **55 min**

INGRÉDIENTS

Pour la base sablé breton :

- 80 g de farine
- 40 g de sucre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 40 g de beurre (température ambiante)
- 1 œuf
- 1 cc d'eau

Pour la crème à flan :

- 250 ml de lait
- 250 ml de crème liquide 30%
- 100 g de sucre
- 3 œufs + 1 jaune
- 2 cc de vanille liquide ou 1 gousse de vanille
- 40 g de maïzena

PRÉPARATION

Préparation de la base sablé breton

Dans un grand bol, mélangez la farine, le sucre et la levure chimique. Ajoutez le beurre coupé en morceaux et travaillez la pâte du bout des doigts pour obtenir une texture sableuse. Incorporez l'œuf et l'eau, puis pétrissez jusqu'à former une boule de pâte homogène. Étalez la pâte dans un moule en silicone de 18 cm de diamètre. Faites cuire la base sablé breton dans l'air fryer - bac 2 pendant environ 15 minutes à 170°C. Elle doit être légèrement dorée et ferme. Une fois cuite, laissez refroidir.

Préparation de la crème à flan

Dans une casserole, chauffez le lait, la crème liquide avec la vanille. Dans un bol, battez les œufs avec le sucre et la maïzena. Lorsque le mélange de lait/crème commence à bouillir, versez-le doucement sur le mélange d'œufs en fouettant constamment. Reversez le tout dans la casserole et faites chauffer à feu doux tout en remuant jusqu'à ce que la crème épaississe. Une fois la crème prête, versez-la sur la base sablé breton refroidie. Placez le moule dans votre air fryer- bac 2. Faites cuire à 160°C pendant environ 40 minutes. La crème doit être bien prise, mais encore légèrement tremblotante au centre. Laissez bien refroidir complètement avant de démouler.



cosori