



*Zucchini frits à air chaud et trempette de yogurt aux herbes*



the Smart Oven® Air Fryer

**Breville**

# Zucchini frits à air chaud et trempette de yogourt aux herbes



the Smart Oven® Air Fryer

 Préparation 35 minutes / Cuisson 12 minutes

 Portions 6

## Zucchini

**2 zucchini moyens (environ 225 g/8 oz chacun)**  
**2 c. à thé de sel casher, divisé**  
**1 tasse (55 g) de chapelure panko**  
**1 tasse (60 g) de Parmesan, râpé finement**  
**1 c. à thé d'épices italiennes**  
**Pincée de poivre de Cayenne**  
**¼ tasse (35 g) de farine tout usage**  
**2 blancs d'œufs**

## Trempette de yogourt aux herbes

**1 tasse de yogourt grec**  
**1 gousse d'ail émincée**  
**1 c. à soupe d'échalotes émincées**  
**1 c. à soupe de persil italien haché**  
**1 c. à thé de jus de citron**  
**½ c. à thé de sel casher**  
**¼ c. à thé de poivre noir fraîchement moulu**

## Préparation

1. Couper les zucchini en deux sur la largeur, puis couper chaque moitié sur la longueur et faire des bâtonnets de 1 cm (½ po) d'épaisseur. Incorporer 1½ c. à thé de sel casher et mettre dans une passoire au-dessus d'un bol. Laisser égoutter 30 minutes. Bien rincer à l'eau courante pour libérer l'excès de sel. Assécher à l'aide d'un essuie-tout ou d'un torchon propre.
2. Pour la trempette : dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients et bien remuer. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.
3. Dans le bol d'un robot culinaire, mélanger la chapelure, le parmesan, les épices italiennes, le poivre de Cayenne et ½ c. à thé de sel casher. Pulser 5 à 7 fois jusqu'à l'obtention d'une texture fine. Transférer dans un plat peu profond.
4. Mettre la farine et les blancs d'œufs séparément dans deux plats peu profonds.
5. Mélanger le zucchini dans la farine, par portions, et bien secouer. Tremper dans les blancs d'œufs et laisser égoutter. Plonger dans le mélange de chapelure et bien enrober de tous les côtés.
6. Disposer les zucchini en une seule couche dans le panier à friture en laissant un peu d'espace entre chacun.
7. Sélectionnez AIR FRY/SUPER CONVECTION/425°F (220°C)/12 minutes et appuyer sur MARCHE pour préchauffer le four.
8. Insérer la grille en position centrale et frire jusqu'à coloration et texture croustillante, environ 12 minutes.

Servir immédiatement avec la trempette de yogourt aux herbes.



*Ailes de poulet à la coréenne frites à air chaud*



the Smart Oven® Air Fryer

**Breville**

# Ailes de poulet à la coréenne frites à air chaud



the Smart Oven® Air Fryer

 Préparation 20 minutes / Cuisson 30 minutes

 Portions 4

## Ailes de poulet

680 g (1½ lb) d'ailes et de pilons de poulet

1 c. à soupe de poudre à pâte

1 c. à thé de sel casher

## Sauce (rendement ¾ tasse)

60 ml (¼ tasse) de gochujang (pâte coréenne de piment rouge fermentée)

2 gousses d'ail, émincées

1 c. à soupe de gingembre frais, émincé

1 c. à thé d'huile de sésame

3 c. à soupe de vinaigre de riz non assaisonné

2 c. à soupe de sauce soja faible en sodium

3 c. à soupe de miel

## Pour servir

3 oignons verts, émincés

2 c. à soupe de graines de sésame blanches

## Préparation

1. Dans un grand bol, mettre les morceaux de poulet. Dans un petit bol, mélanger la poudre à pâte et le sel, saupoudrer sur le poulet et bien enrober.
2. Placer le grilloir dans la lèchefrite et y déposer les morceaux de poulet, en laissant le même espace entre chacun.
3. Insérer la grille du four en position centrale. Sélectionner AIR FRY//SUPER CONVECTION/450°F (230°C)/30 minutes. Appuyer sur MARCHE pour préchauffer le four.
4. Cuire les morceaux de poulet pendant 30 minutes en les retournant à mi-cuisson.
5. Pendant ce temps, préparer la sauce. Mélanger tous les ingrédients dans un petit bol. La sauce peut se faire la veille; elle se conservera à couvert dans le frigo. Il suffira de la réchauffer lentement avant de l'utiliser.
6. Immédiatement après la cuisson, transférer le poulet dans un grand bol, ajouter un peu de sauce et bien enrober.
7. Garnir d'oignons verts et de graines de sésame. Servir le reste de la sauce comme trempette d'accompagnement.



*Chaussons aux pommes frits à air chaud*



the Smart Oven® Air Fryer

**Breville**

# Chaussons aux pommes frits à air chaud



Préparation 30 minutes + 20 minutes de repos / Cuisson 20 minutes



Rendement 8 chaussons



the Smart Oven® Air Fryer

## Garniture

- 3 pommes *Granny Smith* moyennes, pelées et coupées en cubes (environ 3 tasses)
- 2 c. à soupe (30 g) de beurre non salé
- ¼ tasse (70 g) de cassonade foncée
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1 c. à thé de jus de citron
- ¾ c. à thé de cannelle moulue
- ¼ c. à thé de sel casher

## Chaussons

- 2 feuilles de pâte feuilletée surgelée (paquet de 480 g/17 oz), dégelée (réfrigérer jusqu'au moment de servir)
- 1 œuf
- 1 c. à soupe d'eau
- Sucre turbinado (gros sucre brun) pour saupoudrer

## Préparation

1. Dans une casserole moyenne, mélanger les ingrédients de la garniture et cuire à feu moyen, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les pommes soient tendres et que le sirop épaississe, environ 10 minutes.
2. Transférer le mélange de pommes dans une assiette et réfrigérer environ 20 minutes.
3. Dans un petit bol, mélanger l'œuf et l'eau.
4. Placer 1 feuille de pâte feuilletée sur une planche à découper propre; garder l'autre feuille au frigo.
5. Diviser la pâte en 4 carrés égaux. Déposer 2 c. à soupe de garniture au centre de chaque carré.
6. Brosser le bord de chaque carré avec la dorure à l'œuf. Replier la pâte en diagonale par-dessus la garniture et bien sceller les bords avec une fourchette.
7. Mettre les chaussons dans une assiette et réfrigérer pendant la préparation des autres chaussons. Répéter les étapes 4 à 6 avec l'autre feuille de pâte.
8. Sélectionner AIR FRY/SUPER CONVENTION/325°F (160°C)/20 minutes et appuyer sur MARCHE pour préchauffer le four.
9. Déposer les chaussons dans le panier à friture. Badigeonner avec un peu de dorure à l'œuf et saupoudrer de sucre turbinado. Faire 3 petites incisions dans chaque chausson.
10. Insérer la grille dans le four en position centrale et cuire jusqu'à coloration, environ 20 minutes.  
Servir chaud ou à la température de la pièce.

### Trucs :

Couper la feuille de pâte feuilletée en utilisant un coupe-pizza.

Pour que les chaussons lèvent bien, il est important de les laisser refroidir environ 20 minutes avant de les cuire.



*Biscuits aux brisures de chocolat, pacanes et avoine*



the Smart Oven® Air Fryer

**Breville**

# Biscuits aux brisures de chocolat, pacanes et avoine



the Smart Oven® Air Fryer

 Préparation 10 minutes / Cuisson 36 minutes

 Rendement 27 biscuits

## Ingrédients

½ tasse (115 g) de beurre, ramolli

½ tasse (100 g) de sucre

½ tasse (100 g) de cassonade, tassée  
fermentation

1 c. à thé d'extrait de vanille

1 gros œuf

1 ½ (160 g) de farine tout usage

2 c. à thé de poudre à pâte

½ c. à thé de sel casher

1 tasse (170 g) de brisures de chocolat

½ tasse (60 g) de moitiés de pacanes,  
hachées

¼ tasse (20 g) de flocons d'avoine

## Préparation

1. Chemiser la lèchefrite avec du papier parchemin.
2. Assembler le fouet plat au batteur sur socle. Dans le bol, mettre le beurre, le sucre, la cassonade et la vanille. Mélanger à vitesse moyenne durant 2 minutes ou jusqu'à texture pâle et crémeuse.
3. Ajouter l'œuf et battre légèrement. Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel; ajouter au mélange humide et mélanger brièvement à vitesse lente.
4. Ajouter les brisures de chocolat, les pacanes et les flocons d'avoine et mélanger brièvement.
5. Façonner des boules avec 1 c. à soupe rase de pâte et déposer 9 boules (en rang de 3) dans la lèchefrite préparée, à 4 cm (2 po) de distance chacune.
6. Insérer la grille de four en position centrale. Sélectionner COOKIES/CONVENTION/325°F (165°C)/12 minutes. Appuyez sur MARCHE pour préchauffer le four.
7. Cuire les biscuits 12 minutes.
8. Laisser tiédir les biscuits 5 minutes dans la lèchefrite avant de les transférer sur le grilloir de la lèchefrite et les laisser refroidir complètement.
9. Répéter avec le reste de pâte.

### Truc:

Pour éviter que la pâte ne se répande durant la cuisson, la réfrigérer pendant 30 à 60 minutes avant de la cuire.