

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Friteuse à air à panier Cuisinart^{MD}

AIR-200C

TABLE DES MATIÈRES

Précautions de sécurité	2
Cordon spécial	3
Caractéristiques et avantages	4
Panneau de commande	4
Mise en service	5
Mode d'emploi	5
Trucs et conseils d'utilisation	6
Tableau de friture à air chaud	6
Dépannage	8
Autres modes de cuisson	9
Nettoyage et entretien	9
Recettes	10
Garantie	24

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, particulièrement en présence d'enfants, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. **Lisez toutes les instructions.**
2. **DÉBRANCHEZ L'APPAREIL LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS ET AVANT DE LE NETTOYER. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le manipuler ou de poser et déposer des pièces.**
3. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais aucune partie de l'appareil dans l'eau ou un liquide quelconque. Voyez les instructions pour le nettoyage et l'entretien à la page 9.
5. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant de troubles moteurs, sensoriels ou mentaux ou ayant un manque d'expérience ou de connaissance. Exercez une supervision étroite quand un appareil est utilisé à proximité d'enfants. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. N'utilisez pas l'appareil quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné, a été échappé (notamment dans l'eau) ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au magasin où il a été acheté pour qu'il soit examiné et réparé au besoin.
7. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart afin d'éviter les risques de blessures que cela pourrait occasionner.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou de la table où il risque d'être accroché par des enfants ou des animaux de compagnie, ni venir en contact avec des surfaces chaudes, ce qui pourrait l'endommager.
10. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
11. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
12. Soyez extrêmement vigilants lorsque vous mettez dans l'appareil des récipients faits d'une matière autre que du métal ou du verre.
13. Pour éviter les brûlures, soyez très prudents lorsque vous retirez les accessoires ou que vous éliminez de la graisse chaude.
14. Débranchez toujours l'appareil quand il ne sert pas. Ne rangez rien dans l'appareil, autre que les accessoires recommandés par le fabricant.
15. Ne mettez aucun contenant en papier, en carton, en plastique ou d'autres matières similaires dans l'appareil.
16. Ne recouvrez jamais aucune partie de l'appareil avec du papier d'aluminium au risque de causer une surchauffe.
17. Ne mettez pas d'aliments de très grande taille ni des emballages ou des ustensiles en métal dans l'appareil, car cela pourrait créer un risque d'incendie ou de choc électrique.

18. Assurez-vous que l'appareil n'est pas en contact avec un matériau inflammable (tels que rideaux ou tentures) ou les murs pendant qu'il fonctionne; cela créerait un risque d'incendie. Ne laissez pas d'objets sur le dessus de l'appareil pendant qu'il est en marche. Ne l'utilisez pas sous les armoires de cuisine.
19. Ne nettoyez pas l'intérieur avec un tampon à récurer métallique. Des morceaux de métal pourraient se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui créerait un risque de choc électrique.
20. N'essayez pas de déloger des aliments coincés dans l'appareil quand il est branché dans une prise de courant.
21. Mise en garde : Pour éviter les risques d'incendie, ne laissez JAMAIS l'appareil fonctionner sans surveillance.
22. Réglez l'appareil aux températures recommandées pour toutes les fritures à air chaud.
23. Ne déposez pas d'ustensiles ou de plats de cuisson sur le hublot ou le dessus de l'appareil.
24. Éteignez l'appareil (interrupteur Marche/arrêt) après l'utilisation.
25. Ne faites pas fonctionner un appareil dans un module de rangement sur le comptoir ni dans une armoire murale. Lorsque vous rangez un appareil dans un module de rangement, prenez soin de le débrancher de la prise électrique. Le fait de laisser l'appareil branché peut causer un risque d'incendie, spécialement s'il touche les parois du module ou la porte de l'armoire lorsqu'elle est fermée.
26. Faites très attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou un liquide chaud.
27. Pour débrancher l'appareil, vérifiez d'abord qu'il est éteint (interrupteur Marche/arrêt), puis retirez la fiche de la prise de courant.
28. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent de l'utiliser en toute sécurité sans surveillance ou instruction. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
29. Si le CORDON D'ALIMENTATION venait qu'à être endommagé, faites-le remplacer par le fabricant ou son représentant de service autorisé ou par une autre personne compétente afin d'éviter les dangers.
30. Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique; cela comprend :

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
- les fermes
- les coins clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
- les environnements de type chambres d'hôtes

31.  Ce symbole alerte à la présence d'une surface chaude. Soyez prudents quand vous y touchez.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

Lisez et conservez les présentes instructions. Elles vous aideront à tirer le maximum de votre friteuse à air à panier Cuisinart^{MD} et à obtenir des résultats professionnels à tout coup.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les blessures que présentent les risques d'emmêlement ou de chute reliés à un cordon long.

Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition qu'elle ait un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil et qu'elle soit placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

AVIS

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas, inversez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. Panneau de commande numérique

Touches à effleurement faciles d'emploi qui permettent de sélectionner la fonction, la durée, la température et les programmes pré-réglés. L'afficheur numérique indique la température et le décompte de la durée (renseignements à la page 5).

- Fonctions de cuisson : Friture à air, Rôtissage, Cuisson au four, Cuisson au grill, Garde-au-chaud
- Programmes pré-réglés : Pommes de terre frites, Ailes de poulet, Légumes, Collations congelées, Restants
- Éclairage : Sert à allumer la lampe à l'intérieur pour voir l'évolution de la cuisson
- Rappel de secouage : Signal sonore qui indique de secouer ou de tourner les aliments à mi-cuisson. Le rappel est automatique pour les programmes pré-réglés. Il peut être activé et désactivé.

2. panier à friture avec poignée qui reste froide au toucher

Offre une surface de cuisson de 9 x 9 po (23 x 23 cm).

3. Hublot

Permet de surveiller l'évolution de la cuisson des aliments dans la friteuse.

4. Plateau à friture

Assure une cuisson uniforme. Doit absolument être mis dans le panier à friture pour la cuisson.

5. Range-cordon à l'arrière (non montré)

Facilite le rangement du cordon d'alimentation.



PANNEAU DE COMMANDE

1. Cinq fonctions de cuisson avec témoin

Sélectionnez le mode de cuisson désiré parmi les cinq fonctions offertes : Friture à air, Rôtissage, Cuisson au four, Cuisson au grill ou Garde-au-chaud. Le témoin correspondant à la fonction sélectionnée s'allume.

2. Cinq programmes pré-réglés avec témoin

Sélectionnez l'aliment désiré parmi les cinq aliments frits populaires offerts : Frites, Ailes de poulet, Légumes, Collations congelées et Restants.

3. Réglages de la durée de cuisson et de la température

Utilisez les touches fléchées vers le haut ou vers le bas

pour régler la durée de cuisson et la température pour les différentes fonctions et les programmes pré-réglés (facultatifs). La durée et la température s'affichent en alternance sur l'afficheur numérique.

4. **Témoin de préchauffage**

Les fonctions Cuisson au four et Cuisson au gril ont une fonction de préchauffage intégrée. Lorsque vous êtes prêt à mettre les aliments à cuire, appuyez sur la touche Cuisson au four ou Cuisson au gril (selon), mettez le panier dans la friteuse, puis appuyez sur l'interrupteur Marche/arrêt : le témoin de préchauffage s'allume sur l'afficheur. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, un signal sonore de cinq bips retentit et la durée de cuisson clignote sur l'afficheur. Sortez le panier de la friteuse, mettez-y les aliments à cuire (en prenant garde de ne pas vous brûler), puis remettez le panier dans la friteuse : le décompte débute.

5. **Témoin « prêt »**

Le témoin s'allume quand le décompte atteint 00. L'affichage demeure ainsi pendant 1 minute. Après quoi, l'appareil passe automatiquement en mode garde-au-chaud (voir le point 9).

6. **Touche d'éclairage**

Pour éteindre ou allumer la lampe dans la friteuse, appuyez sur l'icône d'ampoule . La lampe s'éteint automatiquement après 20 secondes.

7. **Interrupteur Marche/arrêt avec témoin**

Pour lancer et arrêter la cuisson et pour éteindre l'appareil. Le témoin est allumé pendant la cuisson.

8. **Rappel de secouage avec témoin**

Appuyez sur la touche pour activer un signal sonore qui rappelle de secouer ou de tourner les aliments à mi-cuisson : le témoin s'allume. Lorsque la moitié de la durée de cuisson s'est écoulée, un signal sonore de 10 bips rapides retentit et

le témoin clignote. **Remarque :** Les programmes pré-réglés intègrent automatiquement le rappel de secouage. Pour le désactiver, appuyez sur la touche Rappel de secouage après avoir sélectionné le programme pré-réglé : le témoin s'éteint.

9. **Garde-au-chaud avec témoin**

La friteuse passe automatique en mode Garde-au-chaud à la fin de la durée de cuisson et garde les aliments chauds pendant 60 minutes. Le témoin correspondant est allumé et l'indication défile sur l'afficheur. Pour interrompre la fonction Garde-au-chaud, retirez le panier de la friteuse ou appuyez sur l'interrupteur Marche/arrêt.

MISE EN SERVICE

1. Retirez tout le matériel d'emballage de la friteuse à air chaud.
2. Placez l'appareil sur une surface plate, de niveau.
3. Placez l'appareil de sorte qu'il y ait un espace libre de 2 à 4 pouces (5 à 10 cm) tout autour sur le comptoir. Ne l'utilisez pas sur une surface sensible à la chaleur.

REMARQUE : NE RANGEZ JAMAIS D'ARTICLES SUR L'APPAREIL OU, SI VOUS LE FAITES, PRENEZ SOIN DE LES ENLEVER AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. LES PAROIS EXTÉRIEURES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES PENDANT L'UTILISATION. GARDEZ L'APPAREIL HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

4. Vérifiez qu'il n'y a rien d'autre que le panier à friture et le plateau à friture dans la friteuse.
5. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant.

MODE D'EMPLOI

Pour régler la fonction de cuisson, vous n'avez qu'à suivre les quelques étapes simples suivantes :

1. Mettez la friteuse à air à panier Cuisinart^{MD} sur une surface plate,

stable et résistante à la chaleur et branchez-la dans une prise de courant.

2. Retirez le panier de la friteuse et vérifiez que le plateau à friture est dedans.
3. Mettez les aliments sur le plateau à friture dans le panier et mettez le panier dans la friteuse. **Remarque :** Les fonctions Cuire au four et Cuire au gril sont automatiquement réglées pour le préchauffage. (Voir la rubrique Préchauffage à la page 5.)
4. Utilisez les touches à effleurement pour sélectionner la fonction de cuisson ou le programme pré-réglé ainsi que pour régler la durée et la température de cuisson, selon les besoins.
5. Appuyez sur la touche Rappel de secouage pour activer ou désactiver le signal sonore rappelant de secouer ou de tourner les aliments à mi-cuisson.
6. Lancez l'opération de cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/arrêt.
7. La minuterie à décompte paraît sur l'afficheur numérique.
8. Le signal sonore Rappel de secouage (s'il a été activé) se fait entendre à mi-cuisson.
9. Lorsque la minuterie atteint 00, un signal sonore indique la fin de la durée de cuisson.
10. Si vous laissez le panier dans la friteuse à la fin de la durée de cuisson, l'appareil passe automatiquement en mode garde-au-chaud.
11. Appuyez sur l'interrupteur Marche/arrêt ou sortez le panier de la friteuse pour interrompre la garde-au-chaud et éteindre l'appareil.
12. Débranchez l'appareil.

TRUCS ET CONSEILS POUR LA FRITURE À AIR

La friture à air remplace avantageusement la friture en bain d'huile. Elle utilise de l'air chaud circulant à très haute vitesse à l'intérieur et un élément de chauffage supérieur pour frire les aliments.

Les résultats sont à la fois délicieux et meilleurs pour la santé que la friture en bain d'huile.

- La friture à air chaud ne requiert pas d'huile, mais un peu d'huile vaporisée peut rehausser le degré de brunissage et la croustillance.
- Il est recommandé d'utiliser le Rappel de secouage pour la cuisson de grandes quantités d'aliments qui se chevauchent dans le panier ou pour les gros aliments, comme les escalopes de poulet. Il ne faut pas mettre trop d'aliments dans le panier; les étaler en une seule couche assurera une cuisson plus rapide et de meilleurs résultats.
- La cuisson sera plus uniforme si les aliments sont en morceaux d'à peu près tous de la même taille et qu'ils ne se chevauchent pas.
- On peut utiliser diverses panures, telles que de la chapelure ou de la chapelure panko (assaisonnée ou non); des céréales de flocons de maïs, des croustilles de pomme de terre ou des biscuits graham broyés; de la semoule de maïs; toutes sortes de farines, dont sans gluten, et plus encore.
- Les sucs de cuisson des viandes qui s'accumulent dans le fond du panier font une excellente base de sauce.
- Lorsque l'on fait cuire des aliments gras (comme du bacon), le gras s'accumule dans le fond du panier. Pour éviter les brûlures, laissez le gras refroidir dans le panier avant de nettoyer l'appareil.
- Il est recommandé d'utiliser des pinces ou une spatule en silicone pour retirer les aliments du panier.
- Le hublot et la lampe sont pratiques pour vérifier l'évolution de la cuisson. On peut aussi sortir le panier de la friteuse; à ce moment-là, la durée de cuisson s'interrompt jusqu'à ce que le panier soit remis dans la friteuse.

GUIDE DE FRITURE À AIR CHAUD

Le tableau ci-dessous donne des lignes directrices pour la friture à air chaud de certains aliments populaires dans votre friteuse à panier Cuisinart^{MD}. Lorsque vous faites frire les aliments en une

quantité supérieure à la quantité recommandée, secouez-les de temps à autre pour vous assurer d'obtenir des aliments croustillants et cuits également. Les aliments en quantités plus petites mettront moins de temps à cuire. Pour obtenir de meilleurs résultats, vérifiez périodiquement l'état de la cuisson en jetant un coup d'œil dans le hublot.

REMARQUE : Utilisez une plaque à pâtisserie (non comprise) sur le plateau à friture pour la cuisson des produits de pâtisserie-boulangerie, de quiches ou de plats en cocotte.

FONCTION	ALIMENT	QUANTITÉ	DURÉE	TEMPÉRATURE	PRÉCHAUFFAGE	TOSS/FLIP
Friture air	Escalopes panées	1.25 lb (625 g)	20 min	360 °F (182 °C)	-	Tourner
Friture air	Saumon	4 filets (5 oz [145 g] chacun)	10 min	375 °F (190 °C)	-	-
Friture air	Crevettes (grosses)	2 lb (907 kg)	8 min	370 °F (186 °C)	-	Secouer
Friture air	Bacon	6 tranches	12 min	320 °F (160 °C)	-	-
Friture air	Croquettes de poulet congelées	24, en une seule couche	10 min	380 °F (193 °C)	-	Tourner
Cuisson four	Gâteau rond	Moule de 8 po (20 cm)	25 min	325 °F (163 °C)	✓	-
Cuisson four	Petits pains mollets	6	10 min	350 °F (176 °C)	✓	-
Rôtissage	Poulet, entier	4 lb (1,8 kg)	55 min	350 °F (176 °C)	-	-
Rôtissage	Poulet, pilons	5 épis	25 min	380 °F (193 °C)	-	Tourner
Roast	Blé d'inde	4 épis	20 min	350 °F (176 °C)	-	Tourner
Rôtissage	Garniture de fromage gratiné	-	3–5 min	400 °F (204 °C)	✓	-
Cuisson gril	Burgers (cuisson à point)	4 galettes de 4 oz (113 g)	8–10 min	450 °F (232 °C)	✓	Tourner
Cuisson gril	Saucisses	5	10 min	450 °F (232 °C)	✓	Tourner
Cuisson gril	Bifteck	Faux filet de 10 oz (283 g), 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	10–12 min	450 °F (232 °C)	✓	Tourner

PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS	QUANTITÉ	DURÉE	TEMPÉRATURE	PRÉCHAUFFAGE	SECOUER/TOURNER
Pommes de terre frites	2 lb (907 g)	18 min	450 °F (230 °C)	-	Secouer
Ailes de poulet	3 lb (1,36 kg)	25 min	400 °F (200 °C)	-	Secouer
Collations congelées	-	10 min	400 °F (200 °C)	-	Secouer
Légumes	8 t. (2 L)	10 min	350 °F (180 °C)	-	Secouer
Restants	-	10 min	350 °F (180 °C)	-	-

DÉPANNAGE

Alimentation	Pourquoi l'appareil n'allume-t-il pas?	Vérifier que l'appareil est branché dans une prise de courant qui fonctionne.
		Vérifier que le panier est bien insérée dans la friteuse.
		Appeler le Service après-vente au 1-800-472-7606 .
Cuisson	Pourquoi les aliments frits ne sont-ils pas croustillants ou sont-ils frits de manière inégale?	Certains aliments requièrent plus d'huile que d'autres. Si les aliments ne sont pas assez croustillants, les badigeonner ou les vaporiser d'huile.
		Il faut s'assurer que les aliments sont étalés en une seule couche, sans se chevaucher, dans le panier à friture. Si des aliments se chevauchent, les secouer ou les tourner à mi-cuisson. Utiliser le Rappel de secouage, un signal sonore qui évite d'oublier.
		Prolonger la durée de cuisson. Vérifier périodiquement les aliments pour surveiller le degré de brunissage.
	Pourquoi les aliments ne sont-ils pas assez cuits?	S'Il y a trop d'aliments dans le panier, ils ne cuiront pas dans la durée suggérée. Procéder par lots d'aliments plus petits ou s'assurer de les étaler en une seule couche.
Si la température est trop basse, les aliments ne cuiront pas bien. Pour la friture à air, la température idéale se situe autour de 400 °F (200 °C).		
Nettoyage	Comment nettoyer les résidus d'aliments tenaces sur le panier ou le plateau à friture?	Pour éliminer les résidus gras tenaces, laisser tremper l'accessoire dans de l'eau chaude savonneuse ou utiliser un produit nettoyant non abrasif. Nous recommandons de laver les accessoires à la main à l'eau chaude savonneuse avec une brosse ou un tampon à récuser en nylon et de les rincer parfaitement, ou de les laver dans le lave-vaisselle.
Code d'erreur	Pourquoi le code d'erreur « out » paraît-il sur l'afficheur?	Si le mot « out » clignote sur l'afficheur, vérifier que le panier est bien inséré dans la friteuse avant de sélectionner une fonction ou un programme pré réglé.

AUTRES MODES DE CUISSON

La friteuse à air à panier Cuisinart^{MD} fait plus que de la friture! Pour utiliser ses autres fonctions – cuisson au four, cuisson au gril, rôtissage – vous n’avez qu’à sélectionner celle désirée, puis régler la température et la durée de cuisson (jusqu’à 60 minutes) à l’aide des touches fléchées. Voici quelques recommandations utiles.

- La friteuse à panier est un appareil à convection. L’air pulsé par le ventilateur à grande vitesse a généralement pour effet d’accélérer la cuisson. Il est donc possible qu’il faille réduire la durée de cuisson. Il est recommandé de vérifier la cuisson des aliments 5 à 10 minutes avant l’expiration du délai de cuisson suggéré.
- Pour la Cuisson au four des produits de boulangerie-pâtisserie :
 - utiliser un plat résistant à la chaleur (non compris) sur le plateau à friture.
 - pour les recettes qui n’ont pas été spécifiquement conçues pour cet appareil, réduire de 25 ou 50 °F (-3,8 °C à 10 °C) la température indiquée dans la recette.
- La fonction Cuisson au gril sert à griller du bœuf, du poulet, du porc, du poisson et plus.
- La fonction Cuisson au gril peut aussi servir à dorer le dessus des casseroles et des plats gratinés. Pour de meilleurs résultats, régler la friteuse à sa température la plus élevée (450 °F [230 °C]). Surveiller les aliments de près, car ils doreraient rapidement.
- La fonction Rôtissage est parfaite pour rôtir des légumes ou des viandes. Régler la température à 400 °F (200 °C).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez toujours l’appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir parfaitement avant de le nettoyer.
- Pour nettoyer l’extérieur, n’utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, afin d’éviter d’endommager le fini. Passez simplement un chiffon humide propre et essuyez parfaitement. Versez le produit nettoyant sur un chiffon et non pas directement sur l’appareil.
- Pour nettoyer les parois intérieures, utilisez simplement un chiffon humide avec un savon liquide doux ou une éponge vaporisée de nettoyant. Essuyez avec un linge humide propre. N’utilisez jamais de produits abrasifs ou rigoureux puissants, ni de tampons à récurer métalliques sur les surfaces intérieures, car ils risqueraient d’endommager le fini.
- Le panier et le plateau sont compatibles lave-vaisselle. Ils peuvent également être lavés à la main dans l’eau chaude savonneuse ou avec un produit nettoyant non abrasif, puis rincés parfaitement.
- Retirez le plateau à friture du panier pour avoir facilement accès au fond du panier.
- Confiez toute autre opération d’entretien à un représentant du service à la clientèle autorisé.

RECETTES

Brioches à la cannelle	10
Gâteau aux miettes au babeurre et aux bleuets	11
Bâtonnets de pain doré	12
Croustilles de tortilla à la lime.	12
Nachos vite faits.	12
Ailes de poulet piri-piri	13
Ailes de poulet Buffalo	14
Chou-fleur Buffalo	14
Calmar frit avec piments forts marinés	14
Salade César au poulet	15
Crevettes pétard.	16
Épis de maïs de rue à la mexicaine	16
Frites au parmesan et à la truffe.	17
Choux de Bruxelles croustillants façon Kung Pao	17
Taquitos au poulet Tinga	18
Poulet rôti avec légumes d'automne	19
Saumon glacé au thym avec asperges et pommes de terre Fingerling	19
Mini-burgers au bœuf.	20
Pains au sésame à mini-burger	21
Bouchées de beignets au sucre à la cannelle	21
Petites tartes aux framboises et aux pêches	22

Brioches à la cannelle

Faites des brioches à la cannelle à la friteuse en 12 minutes.
Notre recette utilise de la pâte à pizza déjà prête; donc,
vous pouvez facilement vous en faire quand vous en avez le goût!

Donne 8 brioches

Enduit végétal de cuisson

- t. (75 ml) de sucre granulé**
1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
1 lb (454 g) de pâte à pizza
**3 c. à soupe (45 ml) plus 1 c. à thé (5 ml) de beurre non salé,
fondu et divisé**
²/₃ t. (150 ml) de sucre à glacer, tamisé
2 c. à soupe (30 ml) d'eau chaude

1. Vaporiser un moule à gâteau rond de 8 po (20 cm) d'enduit végétal de cuisson; réserver.
2. Combiner le sucre et la cannelle.
3. Abaissez la pâte à pizza en un grand rectangle d'environ 12 x 18 po (30 x 45 cm). Badigeonner toute la surface de 3 c. à soupe (45 ml) de beurre fondu. Saupoudrer du sucre mélangé avec la cannelle.
4. En commençant par le bord long, rouler la pâte en un rouleau serré. Avec un couteau bien coupant, retailer les extrémités et couper le rouleau en huit tranches égales. Disposer les tranches dans le moule préparé.
5. Sélectionner la fonction Cuisson au four, régler la durée pour 12 minutes et la température à 350 °F (180 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, mettre le moule dans le panier et mettre le panier dans la friteuse. À mi-cuisson, badigeonner les brioches du 1 c. à thé (5 ml) de beurre fondu.
6. Pendant que les brioches finissent de cuire, préparer la glace : mettre le sucre à glacer dans un bol de taille moyenne, ajouter l'eau chaude et remuer jusqu'à consistance lisse et tartinable.

7. À la fin de la cuisson, sortir le moule du panier, étaler la glace uniformément sur le dessus des brioches et servir.

Valeur nutritive d'une brioche :

*Calories 236 (20 % provenant des lipides) • Glucides 44 g • Protéines 4 g
• Lipides 5 g • Lipides saturés 3 g • Cholestérol 12 mg • Sodium 269 mg
• Calcium 4 mg • Fibres 1 g*

Gâteau aux miettes au babeurre et aux bleuets

Cette variante du gâteau danois ne fera que des heureux!

Donne un gâteau de 8 po (20 cm), environ 12 portions

Enduit végétal de cuisson

Garniture de miettes :

- ¾ t. (175 ml) plus 2 c. à soupe (30 ml) de farine tout usage non blanchie
- 6 c. à soupe (90 ml) de cassonade dorée, bien tassée
- 6 c. à soupe (90 ml) de beurre non salé, à température ambiante, coupé en dés
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
- ½ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille pur
- 1 pincée de sel cascher

Gâteau au babeurre :

- 1 1/3 t. (325 ml) de farine tout usage non blanchie
- ½ c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé (2,5 ml) de crème de tartre
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher
- 1/3 t. (75 ml) de beurre non salé, à température ambiante, coupé en dés
- ½ t. (125 ml) plus 2 c. à soupe (30 ml) de sucre granulé gros œuf, à température ambiante
- ½ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille pur
- 1/3 t. (75 ml) de babeurre
- 2 t. (500 ml) de bleuets, lavés et bien éponvés

1. Vaporiser un moule à gâteau de 8 po (20 cm) d'un peu d'enduit végétal de cuisson; réserver.
2. Préparer la garniture de miettes : mettre la farine, la cassonade, le beurre, la cannelle, la vanille et le sel dans un grand bol. Mélanger à la main ou avec un batteur à main jusqu'à ce que l'obtention d'une texture grumeleuse. Réfrigérer.
3. Préparer le gâteau : mélanger la farine, le bicarbonate de soude, la crème de tartre et le sel dans un bol de taille moyenne. Réserver.
4. Mettre le beurre et le sucre dans un grand bol. Mélanger à la main ou avec un batteur à main jusqu'à consistance légère et mousseuse.
5. Racler les parois du bol. Ajouter l'œuf et la vanille et mélanger jusqu'à consistance parfaitement lisse.
6. Ajouter la moitié du mélange d'ingrédients secs, puis la moitié du babeurre. Mélanger jusqu'à ce que combinés. Racler les parois et le fond du bol. Ajouter le reste des ingrédients secs et du babeurre. Battre à basse vitesse jusqu'à consistance lisse.
7. Verser la pâte dans le moule préparé et lisser le dessus. Répartir les bleuets également sur le dessus et appuyer délicatement dessus pour les enfoncer partiellement dans la pâte.
8. En défaisant les gros morceaux, émietter la garniture de miettes sur les bleuets en une couche uniforme.
9. Sélectionner la fonction Cuisson au four, régler la durée pour 45 minutes et la température à 325 °F (162 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, mettre le moule dans le panier et le panier dans la friteuse. Le gâteau est cuit lorsque la garniture est uniformément dorée et qu'une sonde à gâteau piquée au centre en ressort propre. Au besoin, prolonger la cuisson par tranche de 5 minutes.
10. Transférer le gâteau sur une grille à gâteau. Laisser refroidir parfaitement avant de couper et de servir.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 12 portions) :

*Calories 270 (37 % provenant des lipides) • Glucides 39 g • Protéines 4 g
• Lipides 11 g • Lipides saturés 8 g • Cholestérol 46 mg • Sodium 196 mg
• Calcium 15 mg • Fibres 1 g*

Bâtonnets de pain doré

Dix minutes suffit pour régaler votre famille au petit-déjeuner.

Donne 12 bâtonnets

- 4** **gros œufs**
- ½** **t. (125 ml) de crème épaisse**
- ½** **t. (125 ml) de lait entier**
- 3** **c. à soupe (45 ml) de sucre granulé**
- 1** **c. à thé (5 ml) de cannelle moulue**
- 4** **tranches de brioche, coupées en trois**
- 1** **c. à soupe (15 ml) de sucre en poudre**
- Sirop d'érable chaud, pour servir**

1. Dans un plat de cuisson peu profond, mélanger les œufs, la crème, le lait, le sucre et la cannelle avec un fouet. Tremper les tranches de brioche des deux côtés dans le mélange et les déposer dans le panier. Mettre le panier dans la friteuse. Sélectionner la fonction Friture air, régler la durée pour 10 minutes et la température à 320 °F (160 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt.
2. Lorsque les bâtonnets sont cuits, les saupoudrer de sucre en poudre et servir immédiatement avec du sirop d'érable.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 12 portions) :

*Calories 115 (52 % provenant des lipides) • Glucides 10 g • Protéines 4 g
• Lipides 7 g • Lipides saturés 4 g • Cholestérol 82 mg • Sodium 84 mg
• Calcium 27 mg • Fibres 0 g*

Croustilles de tortilla à la lime

Une fois que vous aurez essayé nos croustilles maison, vous ne pourrez plus vous contenter des croustilles de commerce. Parfaites seules ou avec votre trempette favorite!

Donne 40 croustilles

- 10** **tortillas au maïs de 6 po (15 cm)**
- 2** **c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive**

- ½** **lime**
- 2** **c. à thé (10 ml) de zeste de lime**
- 2** **c. à thé (10 ml) de sel cascher**

1. Couper les tortillas en quatre et les déposer dans une plaque à pâtisserie. Badigeonner des deux côtés avec l'huile d'olive.
2. Étaler la moitié des quarts de tortillas en une seule couche dans le panier. Mettre le panier dans la friteuse. Sélectionner la fonction Friture air, régler la durée pour 8 minutes et la température à 350 °F (180 °C), appuyer sur la touche Rappel de secouage, puis sur l'interrupteur Marche/arrêt. À mi-cuisson, secouer le panier pour mélanger les croustilles et remettre à cuire dans la friteuse. Transférer les croustilles dans un bol. Répéter avec le reste des morceaux de tortilla.
3. Lorsque toutes les croustilles sont frites, presser le jus de lime dessus et saupoudrer du zeste de lime et de sel. Remuer pour enduire.

Valeur nutritive d'une portion :

*Calories 172 (33 % provenant des lipides) • Glucides 27 g • Protéines 3 g
• Lipides 7 g • Lipides saturés 1 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 949 mg
• Calcium 92 mg • Fibres 3 g*

Nachos vite faits

Un goûter savoureux, prêt en moins de 10 minutes. Personnalisez la recette à votre goût en remplaçant des garnitures ou en ajoutant d'autres que vous préférez.

Donne 6 portions

- 6** **t. (1,5 L) de croustilles de tortilla (autant qu'il en faut pour couvrir la surface du panier [cela varie selon le type de croustilles utilisées])**
- 1½** **t. (375 ml) de fromage cheddar ou Monterey Jack, râpé en filaments**
- ½** **t. (125 ml) de haricots frits**
- 2** **c. à soupe (30 ml) de salsa, plus une quantité pour servir**

- 1 piment jalapeno, coupé en deux, épépiné, finement tranché
 - 1 ou 2 oignons verts, finement tranchés
 - ¼ t. (60 ml) de piments verts, hachés (environ la moitié d'une boîte 4,5 oz [127 g] égouttés)
 - ½ t. (125 ml) d'olives noires, tranchées (si on utilise des olives en conserve, les égoutter)
 - ¼ t. (60 ml) de piments jalapeno en rondelles marinés, égouttés
- Guacamole et crème sure pour servir**

1. Mettre environ 2 t. (500 ml) de croustilles de tortilla dans le fond du panier à friture. Garnir de ½ t. (125 ml) de fromage, ajouter une couche de croustilles, étaler les haricots cuits et 2 c. à soupe (30 ml) de salsa, puis garnir des ingrédients tranchés. Recouvrir du reste des croustilles, puis du fromage.
2. Mettre le panier dans la friteuse. Sélectionner la fonction Friture air, régler la durée pour 5 minutes et la température à 400 °F (200 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt.
3. Servir immédiatement, accompagnés de salsa, de guacamole et de crème sure.

Valeur nutritive d'une portion :

*Calories 270 (52 % provenant des lipides) • Glucides 22 g • Protéines 10 g
• Lipides 3 g • Lipides saturés 6 g • Cholestérol 25 mg • Sodium 578 mg
• Calcium 268 mg • Fibres 3 g*

Ailes de poulet piri-piri

Un peu sure, un peu sucrée et légèrement épicée, la sauce piri-piri accommode bien les ailes de poulet... mais pas que!

Donne environ 20 ailes

- 2 lb (907 g) d'ailes de poulet*
- 1¾ c. à thé (9 ml) de sel cascher, divisé
- 1 oz (28 g) de piri-piri (piment oiseau ou autres piments rouges), sans la tige
- 4 gousses d'ail

- 1 petite échalotte
- 1 morceau de 2 po (5 cm) de gingembre frais, pelé
- ½ t. (125 ml) de feuilles de coriandre fraîche
- ¼ t. (60 ml) de feuilles d'origan frais
- 2 c. à thé (10 ml) de paprika fumé
- 1 c. à thé (5 ml) de sucre granulé
- 2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de vin rouge
- 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron frais
- Zeste de 1 citron
- ½ t. (125 ml) d'huile d'olive

* **Si les ailes ne sont pas déjà divisées en petits pilons d'aile et en ailettes, les couper en deux aux articulations et jeter les bouts.**

1. Étaler les ailes dans le panier et saupoudrer de ¾ c. à thé (3,75 ml) de sel. Mettre le panier dans la friteuse. Sélectionner le programme Ailes de poulet et appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Au signal, secouer les ailes. Remettre à cuire dans la friteuse.
2. Pendant ce temps, préparer la sauce : mettre les piments, l'ail, l'échalotte et le gingembre dans le bol d'un petit robot culinaire ou robot-hachoir, muni du couteau hachoir en métal. Régler le robot à haute vitesse et hacher finement par impulsions. Racler les parois du bol. Ajouter la coriandre, l'origan, le paprika, le sucre et 1 c. à thé (5 ml) de sel; hacher grossièrement par impulsions. Pendant que le robot tourne, ajouter le vinaigre, le jus de citron et le zeste de citron et mélanger jusqu'à ce que bien combinés. Ajouter l'huile d'olive et mélanger jusqu'à ce que parfaitement homogène.
3. Lorsque les ailes sont cuites, les transférer dans un saladier avec la sauce et remuer pour bien enrober. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une aile nature :

*Calories 94 (39 % provenant des lipides) • Glucides 0 g • Protéines 14 g
• Lipides 4 g • Lipides saturés 1 g • Cholestérol 39 mg • Sodium 127 mg
• Calcium 7 mg • Fibres 0 g*

Valeur nutritive d'une portion de sauce piri-piri (basée sur 20 portions) :
*Calories 92 (64 % provenant des lipides) • Glucides 7 g • Protéines 1 g
• Lipides 7 g • Lipides saturés 1 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 209 mg
• Calcium 3 mg • Fibres 0 g*

Ailes de poulet Buffalo

Toutes aussi savoureuses – mais plus santé – que les ailes frites en bain d'huile! La friteuse à air à panier Cuisinart^{MD} les fait croustillantes à souhait, sans huile et sans trop de préparation.

Donne environ 20 ailes

- 2 lb (907 g) d'ailes de poulet***
- ¾ c. à thé (3,75 ml) de sel cascher**
- ¼ t. (60 ml) de sauce piquante à base de vinaigre**
- 1 c. à soupe (15 ml) de beurre non salé fondu**

*** Si les ailes ne sont pas déjà divisées en petits pilons d'aile et en ailettes, les couper en deux aux articulations et jeter les bouts.**

1. Étaler les ailes dans le panier et saupoudrer de sel. Mettre le panier dans la friteuse. Sélectionner le programme Ailes de poulet et appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Au signal, secouer les ailes. Remettre à cuire dans la friteuse.
2. Pendant ce temps, mélanger la sauce piquante et le beurre dans un grand bol.
3. Lorsque les ailes sont cuites, les transférer dans le grand bol avec la sauce et remuer pour bien enrober. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'un morceau d'aile nature :

*Calories 94 (39 % provenant des lipides) • Glucides 0 g • Protéines 14 g
• Lipides 4 g • Lipides saturés 1 g • Cholestérol 39 mg • Sodium 127 mg
• Calcium 7 mg • Fibres 0 g*

Valeur nutritive d'une portion de sauce Buffalo (basée sur 20 portions) :

*Calories 6 (100 % provenant des lipides) • Glucides 0 g • Protéines 0 g
• Lipides 1 g • Lipides saturés 1 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 28 mg
• Calcium 0 mg • Fibres 0 g*

Bouchées de chou-fleur Buffalo

Une collation simple et saine quand on a envie de quelque chose salé et croustillant.

Donne environ 6 portions

- 1 chou-fleur moyen d'environ 2 à 2½ lb (907 g à 1,1 kg), défait en petits fleurons individuels (environ 10 t. [2,36 L])**
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive**
- ¾ c. à thé (3,75 ml) de sel cascher**
- ½ c. à soupe (7,5 ml) de farine de riz blanc**
- ½ c. à soupe (7,5 ml) de farine de tapioca**
- 1 c. à soupe (15 ml) plus 1 c. à thé (5 ml) de beurre non salé, fondu (ou huile de coco pour une alternative végétalienne)**
- 1 c. à soupe (15 ml) plus 1 c. à thé (5 ml) de sauce piquante à base de vinaigre**

1. Remuer les fleurons de chou-fleur dans un bol avec l'huile d'olive, le sel, la farine de riz et la farine de tapioca. Étaler en une seule couche dans le panier à friture. Mettre le panier dans la friteuse.
2. Sélectionner le programme Légumes, régler la durée pour 20 minutes et la température à 325 °F (160 °C), puis appuyer sur la touche Rappel de secouage et sur l'interrupteur Marche/arrêt. Au signal, secouer le chou-fleur dans le panier.
3. Quand le chou-fleur est cuit, secouer le panier à nouveau. Sélectionner à nouveau le programme Légumes, puis régler la durée pour 5 minutes et la température à 400 °F (200 °C).
4. Pendant que le chou-fleur cuit, faire fondre le beurre et y incorporer la sauce piquante.
5. Le chou-fleur est cuit quand l'extérieur est doré et croustillant. Retirer de la friteuse, transférer dans un bol, arroser du beurre sauce piquante et remuer pour bien enrober. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 6 portions) :

*Calories 62 (73 % provenant des lipides) • Glucides 3 g • Protéines 1 g
• Lipides 5 g • Lipides saturés 2 g • Cholestérol 8 mg • Sodium 309 mg
• Calcium 15 mg • Fibres 1 g*

Calmar frit avec piments forts marinés

L'assaisonnement Old Bay^{MD} confère une note salée et fumée.

Donne 2 à 3 portions

- 1 lb (454 g) de calmar en rondelles**

- ½ **t. (125 ml) d'amidon de maïs**
- Huile d'olive vierge extra, pour vaporiser**
- ½ **c. à thé (2,5 ml) de sel cascher**
- ½ **c. à thé (2,5 ml) d'assaisonnement Old Bay^{MD}**
- ¼ **t. (60 ml) de piments forts marinés en rondelles, égouttés**
- 3 quartiers de citron**
- Sauce marinara chaude, comme trempette**

1. Éponger parfaitement les rondelles de calmar avec des essuie-tout. Saupoudrer l'amidon de maïs dans une plaque à pâtisserie. Étaler les rondelles de calmar dans la plaque et remuer pour bien enrober.
2. Déposer les rondelles de calmar dans le panier à friture, les vaporiser d'une fine couche d'huile d'olive et les saupoudrer de sel et d'assaisonnement Old Bay. Mettre le panier dans la friteuse. Sélectionner la fonction Friture air, régler la durée pour 10 minutes et la température à 400 °F (200 °C), appuyer sur le bouton Rappel de secouage, puis sur l'interrupteur Marche/arrêt. Au signal, secouer le panier et vaporiser d'huile additionnelle si le calmar paraît sec.
3. Lorsque les rondelles de calmar sont cuites, les transférer dans un plat de service, garnir de rondelles de piments forts et servir avec les quartiers de citron et la sauce marinara.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 3 portions) :

*Calories 266 (24 % provenant des lipides) • Glucides 25 g • Protéines 24 g
• Lipides 7 g • Lipides saturés 1 g • Cholestérol 352 mg • Sodium 681 mg
• Calcium 50 mg • Fibres 1 g*

Salade César au poulet

Les croûtons qu'on achète à l'épicerie sont bourrés de sel et d'autres ingrédients inutiles. Préparez les vôtres à la maison et vous saurez exactement ce que vous mettez dedans. Profitez de notre recette vraiment simple avec, en prime, une façon ultra facile de préparer du poulet.

Donne 4 portions

- Poulet :**
- 2 poitrines de poulet désossées, sans la peau, d'épaisseur égale**
 - 1 c. à soupe (15 m) d'huile d'olive**
 - 1 gousse d'ail, broyée et pelée**
 - Sel cascher**
 - Poivre noir frais moulu**

- Croûtons :**
- 2 t. (500 ml) de pain au levain, en dés de ½ à 1 po [1,25 à 2,5 cm]**
 - 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive**
 - 2 pincées de sel cascher et de poivre noir frais moulu**
 - 1 pincée de poudre d'ail**

- Salade :**
- 1 petite laitue romaine, déchiquetée**
 - 3 à 4 c. à soupe (45 à 60 ml) de sauce à salade César (de commerce ou faite maison; recette à Cuisinart.ca)**
 - 2 c. à soupe (30 ml) de copeaux de parmesan**
 - 1 citron, coupé en quartiers, pour servir**

1. Mettre les poitrines de poulet dans un grand bol peu profond avec 1 c. à soupe (15 m) d'huile d'olive, l'ail et une bonne pincée de sel et de poivre. Frotter le poulet du mélange, couvrir et mettre à mariner au réfrigérateur pendant 30 minutes.
2. Pendant ce temps, préparer les croûtons : sélectionner la fonction Cuisson four, régler la durée pour 4 minutes et la température à 350 °F (180 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Pendant la période de préchauffage, mettre les dés de pain dans un grand bol peu profond avec l'huile d'olive, le sel, le poivre et la poudre d'ail. Remuer pour bien enrober. Transférer dans le panier et mettre dans la friteuse préchauffée. À la fin de la cuisson, retirer et réserver.

3. À la fin de la période de marinage, transférer le poulet dans le panier et mettre le panier dans la friteuse. Sélectionner la fonction Friture air, régler la durée pour 18 minutes et la température à 375 °F (190 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Lorsque le poulet est cuit (il doit avoir une température interne de 170 °F [75 °C] sur un thermomètre à mesure instantanée), retirer de la friteuse, laisser reposer quelques minutes, puis trancher finement.
4. Mettre la laitue romaine déchiquetée dans un saladier. Ajouter les croûtons, le poulet tranché et les copeaux de parmesan. Arroser de sauce à salade et remuer délicatement. Servir chaque portion avec un quartier de citron.

Valeur nutritive d'une portion :

*Calories 413 (42 % provenant des lipides) • Glucides 28 g • Protéines 33 g
 • Lipides 19 g • Lipides saturés 4 g • Cholestérol 79 mg • Sodium 733 mg
 • Calcium 130 mg • Fibres 4 g*

Crevettes pétard

Des succulentes crevettes enrobées d'amidon de maïs et frites à l'air chaud avant d'être remuées dans une sauce collante sucrée et piquante.

Donne 4 portions (14 à 16 grosses crevettes)

- 1 lb (454 g) de grosses crevettes
- ½ t. (125 ml) d'amidon de maïs
- Huile d'olive vierge extra, à vaporiser
- ¼ t. (60 ml) de sauce chili douce
- 1 c. à soupe (15 ml) de jus de lime frais
- 1 c. à thé (5 ml) de zeste de lime
- 1 c. à soupe (15 ml) de sauce soja
- 1 c. à soupe (15 ml) de sauce sriracha
- 1 c. à thé (5 ml) de graines de sésame grillées
- Oignon vert et coriandre, hachés, pour servir

1. Éponger parfaitement les crevettes avec des essuie-tout. Saupoudrer l'amidon de maïs dans une plaque à pâtisserie. Étaler les crevettes dans la plaque et remuer pour bien enrober.
2. Déposer les crevettes dans le panier à friture et vaporiser d'une fine couche d'huile d'olive. Mettre le panier dans la friteuse. Sélectionner la fonction Friture air, régler la durée pour 8 minutes et la température à 350 °F (180 °C), puis appuyer sur la touche Rappel de secouage et l'interrupteur Marche/arrêt. Au signal, secouer le panier et vaporiser d'huile additionnelle au besoin. Remettre à cuire dans la friteuse.
3. Pendant que les crevettes cuisent, combiner la sauce chili, le jus de lime, le zeste de lime, la sauce soja et la sauce sriracha dans un bol de taille moyenne. Réserver.
4. Lorsque les crevettes sont cuites, les transférer dans le bol contenant la sauce et remuer délicatement. Transférer dans un bol de service et garnir de graines de sésame, d'oignon vert et de coriandre.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 4 portions) :

*Calories 222 (20 % provenant des lipides) • Glucides 27 g • Protéines 16 g
 • Lipides 5 g • Lipides saturés 1 g • Cholestérol 143 mg • Sodium 1225 mg
 • Calcium 62 mg • Fibres 1 g*

Blé d'inde de rue à la mexicaine

Plus faciles à manger que l'épi entier et incroyablement savoureux, ces quartiers d'épis sont un mets que vous devez absolument essayer dans votre friteuse à air à panier Cuisinart^{MD}!

Donne 8 quartiers d'épi

- ¼ t. (60 ml) d'huile d'olive
- 1 c. à thé (5 ml) de sel cascher
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre d'oignon
- 1¹/₈ c. à thé (5,5 ml) d'assaisonnement au chili, divisé
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poudre d'ail
- 1¹/₈ c. à thé (0,5 ml) de poivre noir frais moulu
- 2 épis de maïs, coupés en quatre sur la longueur
- ¼ t. (60 ml) de mayonnaise

1/2 **Jus de 1 lime**
t. (125 ml) de fromage cotija émietté
Coriandre hachée, pour garnir

1. Dans un petit bol, mélanger l'huile d'olive, le sel, la poudre d'oignon, 1/8 c. à thé (0,5 ml) d'assaisonnement au chili, la poudre d'ail et le poivre. Badigeonner les quartiers de maïs de cette préparation et les mettre dans le panier à friture. Mettre le panier dans la friteuse. Sélectionner la fonction Friture air, régler la durée pour 20 minutes et la température à 350 °F (180 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt.
2. Pendant que le maïs cuit, mélanger la mayonnaise et le jus de lime dans un petit bol. Réserver.
3. À la fin de la cuisson, badigeonner les quartiers d'épis d'une mince couche du mélange de mayonnaise, saupoudrer du cotija et de la coriandre. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion :

*Calories 170 (76 % provenant des lipides) • Glucides 7 g • Protéines 3 g
• Lipides 15 g • Lipides saturés 4 g • Cholestérol 12 mg • Sodium 530 mg
• Calcium 4 mg • Fibres 1 g*

Frites au parmesan et à la truffe

Ces frites allumettes croustillantes n'ont pas leur pareil.
Elles sont la preuve qu'il est possible de faire
des frites savoureuses sans bain d'huile!

Donne 4 à 6 portions

- 2 **lb (907 g) de pommes de terre allumettes frites congelées**
1/4 **t. (60 ml) de parmesan râpé**
1 **c. à thé (5 ml) de poudre de porcini (facultatif)**
2 **c. à soupe (30 ml) de persil frais haché**
2 **c. à soupe (30 ml) d'huile de truffe**
2 **c. à thé (10 ml) de sel cascher**

1. Sélectionner le programme Frites et appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Mettre les frites dans le panier et les secouer pour les étaler uniformément. Au signal, secouer le panier et remettre à cuire dans la friteuse.
2. Lorsque les frites sont cuites, les transférer dans un bol avec le reste des ingrédients. Remuer pour bien enrober. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 6 portions) :

*Calories 314 (41 % provenant des lipides) • Glucides 41 g • Protéines 5 g
• Lipides 14 g • Lipides saturés 2 g • Cholestérol 2 mg • Sodium 1330 mg
• Calcium 65 mg • Fibres 4 g*

Choux de Bruxelles croustillants façon Kung Pao

Une variante végétarienne du grand classique chinois, le poulet Kung Pao. Les choux de Bruxelles croustillants ont un petit piquant que leur confère le poivre Sichuan.

Choux de Bruxelles :

- 1 1/2 **lb (680 g) de choux de Bruxelles**
2 **c. à soupe (30 ml) d'huile de sésame grillée**

Sauce:

- 1 **c. à soupe (15 ml) d'huile de sésame grillée**
1/2 à 1 **c. à thé (2,5 à 5 ml) de grains de poivre Sichuan (au goût)**
2 **oignons verts, parties vertes et blanches séparées, finement tranchés**
4 **piments chili séchés, coupés en deux, sans la tige**
1 **morceau de 1 1/2 po (3,75 cm) de gingembre frais, pelé et râpé**
2 **gousses d'ail, tranchées**
3 **c. à soupe (45 ml) de sauce soja**
3 **c. à soupe (45 ml) de sauce hoisin**

2 c. à soupe (30 ml) de vin de riz

1 c. à soupe (15 ml) de sucre granulé

¼ t. (60 ml) d'arachides grillées non salées, hachées

1. Tailler le dessous de chaque chou de Bruxelles et les couper en deux sur la longueur. Remuer avec les 2 c. à soupe (30 ml) d'huile de sésame.
2. Sélectionner la fonction Friture air, régler la durée pour 12 minutes et la température à 350 °F (180 °C), puis appuyer sur la touche Rappel de secouage et sur l'interrupteur Marche/arrêt. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, mettre les choux de Bruxelles dans le panier et secouer pour les étaler uniformément. Au signal, secouer le panier, puis remettre à cuire dans la friteuse. À la fin de la cuisson, les choux de Bruxelles doivent être tendres, mais croustillants.
3. Pendant que les choux de Bruxelles cuisent, chauffer 1 c. à soupe (15 ml) d'huile de sésame dans une petite casserole à feu moyen. Ajouter les grains de poivre, les parties blanches des oignons verts, les piments chili, le gingembre et l'ail. Faire rôtir pendant 1 minute environ, jusqu'à ce que le tout embaume. Ajouter la sauce soja, la sauce hoisin, le vin de riz et le sucre. Porter à ébullition et baisser le feu. Laisser mijoter jusqu'à réduction de moitié.
4. Lorsque les choux de Bruxelles sont cuits, les transférer dans le bol avec la sauce et remuer. Garnir des parties vertes des oignons verts et des arachides. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 293 (45 % provenant des lipides) • Glucides 32 g • Protéines 9 g

• Lipides 16 g • Lipides saturés 2 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 1 g

• Calc. 91 mg • Fibres 8 g

Taquitos au poulet tinga

Les taquitos sont des tortillas au maïs farcies au poulet effiloché fumé et parfaitement croustillantes.

Donne 8 taquitos

1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive, plus une quantité pour badigeonner

1 oignon blanc moyen, tranché

3 gousses d'ail, émincées

1 boîte de 14,5 oz (411 ml) de tomates rôties au feu

¼ t. (60 ml) de sauce adobo

½ c. à thé (2,5 ml) de poudre de chipotle

½ c. à thé (2,5 ml) de cumin moulu

½ c. à thé (2,5 ml) d'origan déshydraté

1 c. à thé (5 ml) de sel cascher

½ c. à thé (2,5 ml) de poivre noir frais moulu

2 t. (500 ml) de poulet rôti (de commerce ou des restants) effiloché

8 tortillas au maïs de 6 po (15 cm)

½ t. (125 ml) de fromage Oaxaca, râpé en filaments

Huile d'olive pour vaporiser

Crème sure, coriandre fraîche hachée et fromage cotija émietté, pour garnir

1. Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à frire à feu moyen. Ajouter l'oignon et l'ail. Cuire pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que translucides et tendres, sans laisser dorer. Ajouter les tomates, la sauce adobo, la poudre de chipotle, le cumin, l'origan, le sel et le poivre. Cuire pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le tout embaume. Ajouter le poulet effiloché et remuer. Chauffer jusqu'à ce que le poulet soit chaud.
2. Envelopper les tortillas dans un linge humide et faire chauffer 15 secondes au micro-ondes. Garder couvertes jusqu'à l'emploi.
3. Placer une tortilla à plat sur un plan de travail. Déposer environ 2 c. à soupe (30 ml) du mélange de poulet sur la moitié inférieure de la tortilla et parsemer de fromage Oaxaca. Enrouler la tortilla et la fixer à l'aide d'un cure-dents. Mettre le taquito assemblé dans le panier à friture. Continuer avec le reste des tortillas.
4. Lorsque le panier est plein, badigeonner les taquitos d'une fine couche d'huile d'olive. Mettre le panier dans la friteuse. Sélectionner la fonction Friture air, régler la durée pour 8 minutes et

la température à 350 °F (180 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt.

5. Lorsque les taquitos sont cuits, les retirer du panier. Garnir d'un peu de crème sure et saupoudrer de coriandre et de fromage cotija.

Valeur nutritive d'une portion (un demi-taquito) :

*Calories 522 (59 % provenant des lipides) • Glucides 9 g • Protéines 43 g
• Lipides 34 g • Lipides saturés 22 g • Cholestérol 107 mg • Sodium 2619 mg
• Calcium 34 mg • Fibres 1 g*

Poulet rôti avec légumes d'automne

Un repas complet en un plat.

Donne 4 à 6 portions

- 1 lb (453 g) de choux de Bruxelles, coupés en deux oignon rouge moyen, coupé en deux, puis recoupé en 6 quartiers**
- 8 oz (225 g) de courge Butternut, en dés de 1 po (5 cm)**
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive**
- 1¾ c. à thé (9 ml) de sel cascher, divisé**
- Poivre noir frais moulu**
- 1 poulet de 3½ lb (1,6 kg)**
- 4 gousses d'ail, broyées**
- 1 citron moyen, coupé en deux**

1. Mettre les choux de Bruxelles dans un bol de taille moyenne avec l'oignon, la courge, l'huile d'olive, 1 c. à thé (5 ml) du sel et du poivre au goût et mélanger. Sélectionner la fonction Rôtissage, régler la durée pour 25 minutes et la température à 300 °F (150 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, mettre les légumes dans le panier et les étaler uniformément. Mettre le panier dans la friteuse.
2. Pendant la cuisson des légumes, préparer le poulet : éponger le poulet parfaitement avec des-essuie-tout. Appuyer dessus

pour l'aplatir un peu afin d'assurer une cuisson plus uniforme. Frotter ¾ c. à thé (4 ml) de sel partout sur la peau et à l'intérieur de la cavité. Poivrer un peu. Mettre l'ail dans la cavité du poulet, presser les moitiés de citron dans la cavité et les laisser dedans.

3. Lorsque les légumes sont cuits, les transférer dans un bol à mélanger. Mettre le poulet dans le panier et mettre le panier dans la friteuse. Sélectionner la fonction Rôtissage, régler la durée pour 55 minutes et la température à 350 °F (180 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt.
4. Quand il reste 10 minutes à la cuisson, remettre les légumes dans le panier et les étaler autour du poulet. Remettre le panier dans la friteuse pour terminer la cuisson.
5. Lorsque le poulet est cuit (il doit avoir une température interne de 165 °F [74 °C] sur un thermomètre à mesure instantanée), le retirer le poulet du panier et le découper en portions individuelles. Servir avec les légumes.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 6 portions) :

*Calories 268 (23 % provenant des lipides) • Glucides 16 g • Protéines 36 g
• Lipides 7 g • Lipides saturés 1 g • Cholestérol 103 mg • Sodium 768 mg
• Calcium 130 mg • Fibres 5 g*

Saumon glacé au thym avec asperges et pommes de terre Fingerling

Un repas complet pour un soir de semaine – vite fait avec la friteuse panier à air Cuisinart^{MD}.

Donne 4 portions

- 12 oz (340 g) de pommes de terre Fingerling, multicolores si possible, coupées en deux sur la longueur**
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive, divisé**
- 1½ c. à thé (7,5 ml) de sel cascher, divisé**
- 2 pincées de poivre noir frais moulu, divisé**
- 1 lb (454 g) d'asperges, sans la partie coriace**
- 1 c. à soupe (15 ml) de miel**

- ½ **c. à thé (2 ml) de zeste de citron frais, divisé**
- ½ **c. à thé (2 ml) de jus de citron frais**
- ½ **c. à thé (2 ml) de feuilles de thym frais**
- 1/2 **lb (680 g) de saumon, coupé en 4 filets individuels**

1. Dans un grand bol, remuer les pommes de terre avec 1 c. à thé (5 ml) de l'huile d'olive, ¾ c. à thé (3,75 ml) du sel et 1 pincée de poivre. Sélectionner le programme Légumes, régler la durée à 15 minutes et appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, mettre les pommes de terre dans le panier et les étaler uniformément. Mettre le panier dans la friteuse. Au signal, secouer le panier. Remettre à cuire dans la friteuse.
2. Pendant la cuisson des pommes de terre, mettre les asperges dans le bol avec 1 c. à thé (5 ml) de l'huile, ¼ c. à thé (1 ml) du sel, 1 pincée de poivre et ¼ c. à thé (1 ml) du zeste de citron. Remuer.
3. Mélanger ensemble la dernière cuillère à thé d'huile d'olive avec le miel, le jus de citron, le reste du zeste de citron, le thym et ½ c. à thé (2,5 ml) du sel. Badigeonner uniformément sur les filets de saumon. Réserver.
4. Lorsque les pommes de terre sont cuites, les transférer dans un plat de service. Couvrir légèrement d'un papier d'aluminium pour les garder chaudes.
5. Mettre les asperges dans le panier et mettre le panier dans la friteuse. Sélectionner le programme Légumes, régler la durée de cuisson à 8 minutes, puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. À la fin de la cuisson, transférer les asperges avec les pommes de terre.
6. Mettre le saumon dans le panier et mettre le panier dans la friteuse. Sélectionner la fonction Friture air, régler la durée pour 10 minutes et la température à 375 °F (190 °C), puis appuyer sur la touche Rappel de secouage et sur l'interrupteur Marche/arrêt.
7. Lorsque le saumon est cuit, servir avec les pommes de terre et les asperges.

Valeur nutritive d'une portion :

*Calories 367 (35 % provenant des lipides) • Glucides 23 g • Protéines 39 g
 • Lipides 14 g • Lipides saturés 2 g • Cholestérol 94 mg • Sodium 877 mg
 • Calcium 59 mg • Fibres 4 g*

Mini-burgers

Pas besoin d'allumer le barbecue! Les galettes de bœuf haché sont prêtes en moins de 5 minutes. Servez-les avec des mini-pains à hamburger faits maison (recette à la page 21) ou achetés en magasin.

Donne 6 galettes

- 12 lb (340 g) de bœuf haché**
- 1 c. à soupe (15 ml) d'oignon finement haché**
- 1 à 2 pincées de sel cascher**
- 1 à 2 pincées de poivre noir frais moulu**
- 6 Cheddar tranché ou râpé en filaments (facultatif)**
- 6 petits pains (de commerce ou faits maison; voir recette ci-contre)**
- Tranches de tomate italienne**
- Laitue**

1. Mettre le bœuf haché, l'oignon, le sel et le poivre noir dans un bol à mélanger peu profond.
2. Avec les mains, mélanger le tout délicatement. Diviser en six portions égales et façonner en galettes.
3. Sélectionner la fonction Cuire au gril, régler la durée pour 4 minutes et la température à 400 °F (200 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, mettre les galettes dans le panier à friture et mettre le panier dans la friteuse. Cuire pendant 3 minutes (cuisson mi-saignant) ou 4 minutes (cuisson à point). Pour faire des burgers au fromage, garnir chaque galette d'un petit peu de cheddar 1 minute avant la fin de la cuisson.
4. Pour servir, placer une galette dans un petit pain, garnir de laitue et de tomate et de toute autre garniture désirée.

Valeur nutritive d'un mini-burger (petit pain compris) :

*Calories 246 (36 % provenant des lipides) • Glucides 24 g • Protéines 16 g
 • Lipides 10 g • Lipides saturés 4 g • Cholestérol 76 mg • Sodium 335 mg
 • Calcium 13 mg • Fibres 1 g*

Valeur nutritive d'une galette de viande seule :

Calories 110 (59 % provenant des lipides) • Glucides 0 g • Protéines 11 g
• Lipides 7 g • Lipides saturés 3 g • Cholestérol 35 mg • Sodium 134 mg
• Calcium 8 mg • Fibres 0 g

Petits pains au sésame pour mini-burger

Parfaits pour les mini-burgers, ces petits pains font aussi de savoureux mini-sandwichs. Il faut absolument aplatir les petits pains en cours de cuisson pour qu'ils ne soient pas trop gonflés.

Donne 6 petits pains

- 1¼ t. (300 ml) de farine tout usage non blanchie, plus au besoin
 - ¼ t. (60 ml) de farine de blé entier
 - 1½ c. à thé (7,5 ml) de levure instantanée
 - 1½ c. à thé (7,5 ml) de sucre granulé
 - ½ c. à thé (2,5 ml) de sel cascher
 - 1 c. à soupe (15 ml) de beurre non salé, à température ambiante
 - ¼ t. (60 ml) d'eau, à température ambiante
 - 1 gros œuf, à température ambiante
- Dorure à l'œuf (1 gros œuf battu avec 1 c. à thé [5 ml] d'eau et 1 pincée de sel)**
- Graines de sésame non grillées**

1. Mettre les farines, la levure, le sucre et le sel dans le bol d'un robot culinaire, muni du couteau hachoir en métal ou du couteau pétrisseur. Mélanger par quelques impulsions pour tamiser. Ajouter le beurre et mélanger. Dans une tasse à mesurer, combiner l'eau et l'œuf. Pendant que le robot tourne à basse vitesse (ou au réglage Pâte), verser graduellement les ingrédients liquides par l'entonnoir. Mélanger jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol et qu'elle se forme en boule. Pétrir pendant 30 secondes encore.

2. Transférer la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et la pétrir à la main pendant 1 minute environ. La pâte devrait être lisse et élastique et reprendre sa forme au toucher.
3. Transférer la pâte dans un bol propre et couvrir d'un linge humide ou d'une pellicule plastique. Laisser lever dans un endroit chaud, à l'écart des courants d'air, pendant 90 minutes environ, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
4. Diviser la pâte en six morceaux d'égale grosseur. Rouler chacun en une boule lisse, déposer dans un moule rond de 8 po (20 cm) tapissé de papier parchemin et couvrir d'un linge humide ou d'une pellicule plastique. Laisser lever pendant 30 à 40 minutes environ, jusqu'à ce que bien gonflées.
5. Sélectionner la fonction Cuisson four, régler la durée pour 12 minutes et la température à 350 °F (180 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Aplatir délicatement chaque boule (cela fait en sorte qu'elle ne gonfle pas trop en cuisant) et badigeonner de dorure à l'œuf sur le dessus et les côtés. Saupoudrer des graines de sésame.
6. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, mettre les petits pains dans le panier. Mettre le panier dans la friteuse. Commencer à vérifier lorsqu'il reste deux minutes de cuisson. Les petits pains devraient être dorés.
7. Retirer du panier et laisser refroidir légèrement avant de couper en deux et servir.

Valeur nutritive d'un petit pain :

Calories 136 (18 % provenant des lipides) • Glucides 24 g • Protéines 5 g
• Lipides 3 g • Lipides saturés 1 g • Cholestérol 41 mg • Sodium 202 mg
• Calcium 6 mg • Fibres 1 g

Bouchées de beignets au sucre à la cannelle

Pas qu'il risque d'en rester, mais ces bouchées de beignets sont meilleures dès qu'elles sont prêtes.

Donne 16 bouchées de beignet

- ¾ **t. (175 ml) de farine panifiable, plus une quantité additionnelle (jusqu'à ¼ t. [60 ml]), au besoin, pour le pétrissage**
- 2 **c. à thé (10 ml) de sucre granulé**
- ¾ **c. à thé (3,75 ml) de levure sèche active**
- 2 **pincées de sel cascher**
- 2 **pincées de cannelle moulue**
- 1 **pincée de cannelle moulue**
- 1 **gros œuf, légèrement battu, à température ambiante**
- 3 **c. à soupe (45 ml) de babeurre, à température ambiante**
- ½ **c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille pur**
- 1 **c. à soupe (15 ml) de beurre non salé, à température ambiante, coupé en 4 dés**
- Beurre fondu (environ 2 c. à soupe [30 ml]) pour la finition**
- Sucre à la cannelle pour la finition (combinaison ¼ t. [60 ml] de sucre granulé avec 1 c. à soupe [15 ml] de cannelle moulue)**

1. Mettre la farine, le sucre, la levure, le sel, la cannelle et la muscade dans une grand bol à mélanger. Combiner à l'aide d'un fouet.
2. Dans un autre bol, mélanger l'œuf, le babeurre et la vanille avec un fouet. Incorporer lentement au mélange d'ingrédients secs (avec les mains ou une cuillère en bois). Saupoudrer un plan de travail propre d'une peu de farine. Transférer la pâte sur le plan de travail en la farinant légèrement. Pétrir la pâte, en ajoutant de la farine au besoin (1 c. à thé [5 ml] à la fois) pour empêcher la pâte de coller aux mains. Ajouter tout le beurre, un dé à la fois, en continuant à pétrir. Ajouter de la farine au besoin (1 c. à thé [5 ml] à la fois) pour empêcher la pâte de coller aux mains. La pâte devrait être légère, lisse et élastique (elle ne doit pas briser quand on tire dessus).
3. Former la pâte en une boule, la mettre dans un bol propre et couvrir d'un linge humide ou d'une pellicule plastique. Laisser lever pendant 1 heure. Au bout de 1 heure, retourner la pâte délicatement et appuyer dessus pour l'aplatir (ne pas la dégonfler d'un coup de poing). Couvrir et laisser reposer pendant 1 heure.
4. Transférer la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et la diviser en 16 morceaux d'égale grosseur. Prendre un morceau

à la fois (garder les autres couverts sous une pellicule plastique) et le rouler en une petite boule lisse entre les paumes des mains. Mettre les boules sous une pellicule plastique au fur et à mesure.

5. Lorsque 8 boules ont été formées, les déposer dans le panier à friture et mettre le panier dans la friteuse.
6. Sélectionner la fonction Cuisson four, régler la durée pour 8 minutes et la température à 350 °F (180 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt. Les beignets sont prêts lorsqu'ils sont légèrement dorés. Répéter avec le reste de la pâte.
7. Lorsqu'un lot de beignets est prêt, pendant qu'ils sont encore chauds, les badigeonner de beurre sur toutes les faces et les remuer délicatement dans le sucre à la cannelle. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une bouchée de beignet :

*Calories 66 (43 % provenant des lipides) • Glucides 8 g • Protéines 1 g
• Lipides 3 g • Lipides saturés 2 g • Cholestérol 20 mg • Sodium 25 mg
• Calcium 7 mg • Fibres 0 g*

Mini-tartes aux framboises et aux pêches

Les mini-tartes (hand pies en anglais) sont populaires parce qu'elles sont délicieuses, vite faites et quasi impossible à manquer. Si vous vous sentez créatifs, vous pouvez presser et sertir les bords ou entailler un motif sur la croûte du dessus.

Donne 10 à 12 mini-tartes

Croûte :

- 2 **t. (500 ml) de farine tout usage non blanchie**
- 2 **c. à thé (10 ml) de sucre granulé**
- 1 **c. à thé (5 ml) de sel cascher**
- ½ **lb (2 bâtonnets) de beurre non salé, froid, coupé en dés**
- ¼ **t. (60 ml) d'eau glacée**

Garniture :

- 1** sac de 10 oz (283 g) de pêches en tranches congelées, décongelées
- 6** oz (170 g) de framboises fraîches
- 1/3** t. (75 ml) de sucre granulé
- 2** c. à soupe (30 ml) de farine de tapioca
- 1** c. à soupe (15 ml) de gingembre confit, finement haché
- 2** c. à thé (10 ml) de jus de citron frais
- 1/2** c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille pur
- 1/4** c. à thé (1 ml) de sel cascher
- 1/4** c. à thé (1 ml) de gingembre moulu

Dorure à l'œuf :

- 1** Dorure à l'œuf (1 gros œuf battu avec 1 c. à thé [5 ml] d'eau et 1 pincée de sel)
Sucre à gros cristaux, pour saupoudrer (facultatif)

1. Préparer la pâte. À l'aide d'un fouet, combiner la farine, le sucre et le sel. Ajouter les dés de beurre. Avec les mains, défaire le beurre dans la farine jusqu'à ce qu'il ait l'apparence de petits pois. Ajouter l'eau et mélanger jusqu'à ce que la pâte n'apparaisse plus sèche et qu'elle se tienne quand on la pince entre les doigts. (Cette étape peut être faite au robot culinaire, muni du couteau hachoir en métal. Commencer par combiner les ingrédients secs à basse vitesse. Ajouter les dés de beurre et mélanger par impulsions à grande vitesse jusqu'à ce que le beurre ait l'apparence de petits pois. Mélanger l'eau, par impulsions, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois. Transférer sur un plan de travail légèrement fariné et mélanger à la main jusqu'à ce que la pâte commence à se tenir.) Replier la pâte sur elle-même quelques fois (c'est ce qui lui donne son feuilleté). Former en deux rondelles. Envelopper les rondelles et réfrigérer pendant au moins deux heures ou jusqu'au lendemain.
2. Au moment de cuire les tartes, préparer la garniture. Dans un bol de grande ou moyenne taille, combiner les pêches, les framboises, le sucre, la farine de tapioca, le gingembre confit, le jus de citron, la vanille, le sel et le gingembre moulu. Mélanger délicatement pour combiner. Réserver.

3. Abaisser l'une des deux rondelles de pâte en un grand cercle de 1/8 à 1/4 po (3 à 6 mm) d'épaisseur, puis y découper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce rond de 4 po (10 cm). (Réserver les retailles de pâte pour les récupérer.) Avec une cuillère fendue, prélever une ou deux cuillerées de garniture, égoutter au dessus du bol et déposer au centre de l'un des cercles de pâte. Badigeonner le pourtour de dorure à l'œuf et recouvrir d'un deuxième cercle de pâte. Sceller en pressant sur les bords. Avec un couteau coupant, faire quelques petites entailles sur le dessus. Répéter avec le reste des cercles de la première rondelle de pâte. Réfrigérer les mini-tartes préparées.
4. Répéter avec la deuxième rondelle de pâte, en y ajoutant les retailles de pâte récupérées.
5. Quand toutes les mini-tartes sont assemblées et refroidies, sélectionner la fonction Cuisson au four, régler la durée pour 20 minutes et la température à 350 °F (180 °C), puis appuyer sur l'interrupteur Marche/arrêt.
6. Pendant la période de préchauffage, badigeonner les dessus des tartes de la dorure à l'œuf et saupoudrer de gros cristaux de sucre, si désiré. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, mettre les tartes dans le panier, mettre le panier dans la friteuse et cuire jusqu'à ce que dorées.
7. Retirer et répéter avec le reste des mini-tartes.

Valeur nutritive d'une mini tarte :

*Calories 250 (53 % provenant des lipides) • Glucides 27 g • Protéines 2 g
• Lipides 15 g • Lipides saturés 11 g • Cholestérol 41 mg • Sodium 238 mg
• Calcium 6 mg • Fibres 2 g*

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

©2023 Cuisinart Canada | 100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON L4H 0L2 | Imprimé en Chine
Courriel centre au consommateur: Consumer_Canada@Conair.com
23CC087712

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes:

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

Adresse :
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1
Woodbridge, ON. L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle :
AIR-200C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal à Cuisinart Canada)
 - Adresse de retour et numéro de téléphone
 - Description du défaut du produit
 - Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
 - Toute autre information pertinente au retour du produit
- * Le code de date paraît sous la forme SSAA (semaine et année).
Par exemple, 2423 désigne la 24^e semaine de l'année 2023.

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas. Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au www.cuisinart.ca.

IB-17766-CAN