

Please make sure to read the enclosed Ninja® Owner's Guide prior to using your unit.

# NINJA®

## AIR FRYER

# QUICK START GUIDE

---

+ COOKING CHARTS  
+ 10 IRRESISTIBLE RECIPES






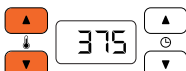
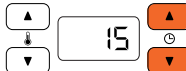









---

# USING YOUR AIR FRYER'S FUNCTIONS

Pull crispy meals out of thin air.

The Ninja® Air Fryer circulates super-hot air around your food to remove moisture from its surface to give it that golden-brown, crispy finish.

**PREHEAT RECOMMENDATION:** Let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients.

FUNCTION	ACCESSORY REQUIRED	TEMP	TIME
<b>AIR FRY</b>  Crisp without the guilt of deep-fried food.	 Crisper plate	 Adjust temp as needed	 Set time, in minutes, and press ►■ to begin
<b>ROAST</b>  Bake and roast your favorite foods traditionally made in an oven without the crisper plate.		 Adjust temp as needed	 Set time, in minutes, and press ►■ to begin
<b>REHEAT</b>  Perfect for reviving your leftovers.	 Crisper plate	 Adjust temp as needed	 Set time, in minutes, and press ►■ to begin
<b>DEHYDRATE</b>  Gently and slowly remove moisture from foods to create delicious homemade snacks.	 Multi-layer rack   Crisper plate	 Adjust temp as needed	 Set time in 15-minute increments, and press ►■ to begin

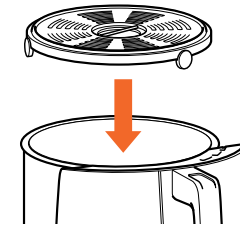
# AIR FRY 101

For inspiring recipes and cooking charts, visit [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com).



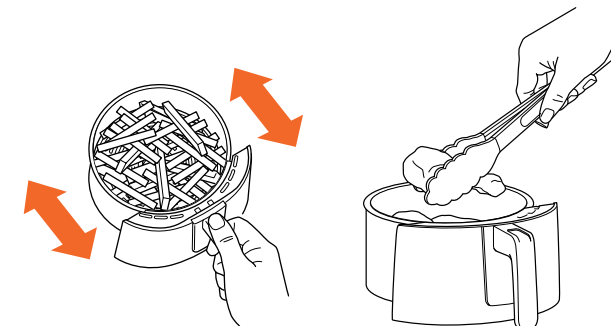
## PREHEAT

For best cooking and crisping results, always preheat your Ninja Air Fryer for 3 minutes.



## CRISPER PLATE

The crisper plate promotes overall browning. We recommend using it every time you air fry.



## SHAKE OR TOSS

For best results, frequently shake your food or toss it with silicone-tipped tongs to get it as crispy as you'd like.

## AIR FRY TIPS & TRICKS



### SHAKE, SHAKE, SHAKE

Check food and shake basket frequently for even browning. Remove food at desired level of brownness.



### CONVERT OVEN RECIPES

Convert oven recipes by using the Roast function and reducing the cooking temperature by 10–20°C (25°F). Check food frequently to avoid overcooking.



### FREESTYLING RECIPES

If you are cooking less food than the recipe calls for, remember to reduce the cook time. If you're cooking a bit more, increase cook time. Check food frequently.



### AIR FRYING FRESH INGREDIENTS

For best results with fresh vegetables, use at least 15 mL (1 tablespoon) of oil. Add a little more to achieve that perfect level of crispiness.



### DON'T OVERCROWD

Evenly arrange and space ingredients out to ensure consistent browning.



### SECURE YOUR FOOD

Keep light foods from being blown around by the fan by securing them with toothpicks.



### MORE EVEN BROWNING

Use an oil spritzer to evenly coat ingredients for more even browning.

## DEHYDRATE TIPS & TRICKS



### SLICING

Use a mandoline slicer to get consistent, thin fruit and vegetable slices. Fruits and veggies should be sliced as thinly as possible without falling apart.



### PREVENT OXIDATION

Fruits like apples and pears quickly oxidize when cut. To delay oxidation, soak them in water for 5 minutes with a squeeze of lemon juice.



### DRY BEFORE YOU DEHYDRATE

Fruits and vegetables should be patted as dry as possible before being placed into the basket.



### DON'T OVERLAP

Lay ingredients flat and close together to optimize space. Individual pieces should not overlap or be stacked.



### TRIM THE FAT

Before dehydrating meat or poultry, make sure to trim off all fat, as it does not dry out and could turn rancid.



### PASTEURIZING JERKY

Finish off dehydrated meats and fish by using the Roast function at 330°F for 1 minute to fully pasteurize them.



### HOW LONG TO DEHYDRATE?

Most fruits and veggies take 6–8 hours, while jerky takes 5–7 hours. The longer you dehydrate ingredients, the crispier they will get.



### STORAGE

To maximize longevity, store dehydrated foods at room temperature in an airtight container up to 2 weeks.

# Air Fry Cooking Chart

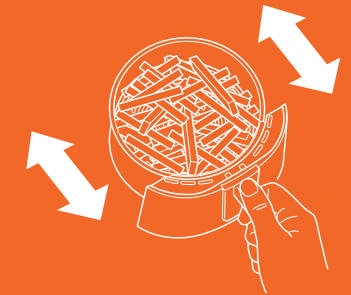
INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	TOSS IN OIL	TEMP	COOK TIME
<b>VEGETABLES</b>					
Asparagus	1 bunch	Whole, stems trimmed	2 tsp	390°F	8-12 mins
Beets	6 small or 4 large (about 1 kg)	Whole	None	390°F	45-60 mins
Bell peppers (for roasting)	4 peppers	Whole	None	400°F	25-30 mins
Broccoli	1 head	Cut in 2.5 cm florets	1 Tbsp	390°F	10-12 mins
Brussels sprouts	500 g	Cut in half, stem removed	1 Tbsp	390°F	15-20 mins
Butternut squash	500-750 g	Cut in 2.5-5 cm pieces	1 Tbsp	390°F	20-25 mins
Carrots	500 g	Peeled, cut in 1.25 cm pieces	1 Tbsp	390°F	13-16 mins
Cauliflower	1 head	Cut in 2.5 cm florets	2 Tbsp	390°F	15-20 mins
Corn on the cob	4 ears	Whole ears, husks removed	1 Tbsp	390°F	12-15 mins
Green beans	375 g	Trimmed	1 Tbsp	390°F	8-10 mins
Kale (for chips)	1 bunch (225 g)	Torn in pieces, stems removed	None	300°F	8-10 mins
Mushrooms	250 g	Rinsed, cut in quarters	1 Tbsp	390°F	7-9 mins
Potatoes, russet	750 g	Cut in 2.5 cm wedges	1 Tbsp	390°F	18-20 mins
	500 g	Hand-cut fries*, thin	1/2-3 Tbsp, canola	390°F	20-24 mins
	500 g	Hand-cut fries*, thick	1/2-3 Tbsp, canola	390°F	23-26 mins
	4 whole (185-250 g)	Pierced with fork 3 times	None	390°F	30-35 mins
Potatoes, sweet	750 g	Cut in 2.5 cm chunks	1 Tbsp	390°F	15-20 mins
	4 whole (185-250 g)	Pierced with fork 3 times	None	390°F	30-35 mins
Zucchini	500 g	Cut in quarters lengthwise, then cut in 2.5 cm pieces	1 Tbsp	390°F	15-18 mins
<b>POULTRY</b>					
Chicken breasts	2 breasts (375-750 g)	Bone in	Brushed with oil	375°F	25-35 mins
	2 breasts (250-375 g)	Boneless	Brushed with oil	375°F	18-22 mins
Chicken thighs	4 thighs (185-315 g)	Bone in	Brushed with oil	390°F	22-28 mins
	4 thighs (125-250 g)	Boneless	Brushed with oil	390°F	18-22 mins
Chicken wings	1 kg	Drumettes and flats	1 Tbsp	390°F	22-26 mins
<b>FISH &amp; SEAFOOD</b>					
Crab cakes	2 cakes (185-250 g)	None	Brushed with oil	350°F	12-15 mins
Lobster tails	4 tails (90-125 g)	Whole	None	375°F	5-8 mins
Salmon fillets	2 fillets (125 g each)	None	Brushed with oil	390°F	10-13 mins
Shrimp	16 large	Whole, peeled, tails on	1 Tbsp	390°F	7-10 mins

\*After cutting potatoes, allow raw fries to soak in cold water for at least 30 minutes to remove unnecessary starch. Pat fries dry. The drier the fries the better the results.

**For best results, shake or toss often.**

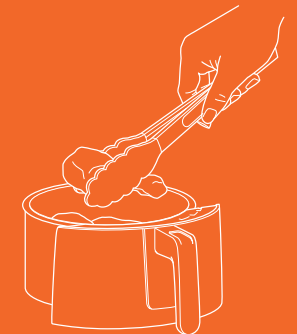
We recommend frequently checking your food and shaking or tossing it to ensure desired results.

Use these cook times as a guide, adjusting to your preference.



Shake your food

OR



Toss with silicone-tipped tongs

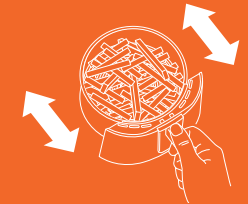
# Air Fry Cooking Chart, continued

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	TOSS IN OIL	TEMP	COOK TIME
<b>BEEF</b>					
Burgers	4 patties (125 g each), 80% lean	2.5 cm	None	375°F	8-10 mins
Steaks	2 steaks (250 g each)	Whole	None	390°F	10-20 mins
<b>PORK &amp; LAMB</b>					
Bacon	4 strips, cut in half	None	None	350°F	8-10 mins
Pork chops	2 thick-cut, bone-in chops (315-375 g each)	Bone in	Brushed with oil	375°F	15-17 mins
	4 boneless chops (250 g each)	Boneless	Brushed with oil	375°F	14-17 mins
Pork tenderloins	2 tenderloins (500-750 g each)	Whole	Brushed with oil	375°F	25-35 mins
Sausages	4 sausages	Whole	None	390°F	8-10 mins
<b>FROZEN FOODS</b>					
Chicken cutlets	5 cutlets	None	None	390°F	18-21 mins
Chicken nuggets	1 box (375 g)	None	None	390°F	10-13 mins
Fish fillets	1 box (6 fillets)	None	None	390°F	14-16 mins
Fish sticks	18 fish sticks (345 g)	None	None	390°F	10-13 mins
French fries	500	None	None	350°F	20-25 mins
French fries	1 kg	None	None	360°F	28-32 mins
Mozzarella sticks	1 box (345 g)	None	None	375°F	8-10 mins
Pot stickers	1 bag (750 g, 20 count)	None	None	390°F	12-14 mins
Pizza rolls	1 bag (630 g, 40 count)	None	None	390°F	12-15 mins
Popcorn shrimp	1 box (440-500 g)	None	None	390°F	9-11 mins
Frozen sweet potato fries	1 bag (566 g)	None	None	375°F	20-22 mins
Tater tots	500 g	None	None	360°F	18-22 mins

**For best results, shake or toss often.**

We recommend frequently checking your food and shaking or tossing it to ensure desired results.

Use these cook times as a guide, adjusting to your preference.



Shake your food

OR



Toss with silicone-tipped tongs

# Dehydrate Chart

INGREDIENTS	PREPARATION	TEMP	DEHYDRATE TIME
<b>FRUITS &amp; VEGETABLES</b>			
Apples	Core removed, cut in 3 mm slices, rinsed in lemon water, patted dry	135°F	7-8 hours
Asparagus	Cut in 2.5 cm pieces, blanched	135°F	6-8 hours
Bananas	Peeled, cut in 3 mm slices	135°F	8-10 hours
Beets	Peeled, cut in 3 mm slices	135°F	6-8 hours
Eggplant	Peeled, cut in 6 mm slices, blanched	135°F	6-8 hours
Fresh herbs	Rinsed, patted dry, stems removed	135°F	4 hours
Ginger root	Cut in 3 mm slices	135°F	6 hours
Mangoes	Peeled, cut in 3 mm slices, pit removed	135°F	6-8 hours
Mushrooms	Cleaned with soft brush (do not wash)	135°F	6-8 hours
Pineapple	Peeled, cored, cut in 3 mm-1.25 cm slices	135°F	6-8 hours
Strawberries	Cut in half or in 1.25cm slices	135°F	6-8 hours
Tomatoes	Cut in 3 mm slices or grated; steam if planning to rehydrate	135°F	6-8 hours
<b>MEAT, POULTRY, FISH</b>			
Beef jerky	Cut in 6 mm slices, marinated overnight (refer to Beef Jerky recipe, page 15)	150°F	5-7 hours
Chicken jerky	Cut in 6 mm slices, marinated overnight (refer to Beef Jerky recipe, page 15)	150°F	5-7 hours
Turkey jerky	Cut in 6 mm slices, marinated overnight (refer to Beef Jerky recipe, page 15)	150°F	5-7 hours
Salmon jerky	Cut in 6 mm slices, marinated overnight (refer to Beef Jerky recipe, page 15)	150°F	3-5 hours

# FROZEN FRENCH FRIES

COOK: 20-23 MINUTES | MAKES: 5-6 SERVINGS

## INGREDIENTS

500 g frozen French fries

**TIP:** For crispier fries, shake or toss with silicone-tipped tongs 2 separate times during cooking.



Insert crisper plate in basket and insert basket in unit. Preheat the unit by selecting AIR FRY, setting the temperature to 350°F, and setting the time to 3 minutes. Select ►■ to begin.



After 3 minutes, add fries to basket; reinsert basket. Select AIR FRY, set temperature to 350°F, and set time to 23 minutes. Select ►■ to begin.



After 10 minutes, select ►■ to pause cooking. Remove basket from unit and shake fries or toss them with silicone-tipped tongs. Reinsert basket and select ►■ to resume cooking for 10 more minutes. Check for desired crispiness, cooking for an additional 3 minutes if needed. When cooking is complete, serve with your favorite dipping sauce.

# HAND-CUT FRIES

PREP: 10 MINUTES | COOK: 20-25 MINUTES | MAKES: 5-6 SERVINGS

## INGREDIENTS

500 g russet or Idaho potatoes, cut in thin 5 cm strips  
1/2-3 tablespoons canola oil

## DIRECTIONS

- 1 Soak cut potatoes in cold water for 30 minutes to remove excess starch. Drain well, then pat with a paper towel until very dry.
- 2 Place all ingredients into a large mixing bowl; toss to combine. Use at least 1/2 tablespoon oil. For crispier results, use up to 3 tablespoons oil.
- 3 Insert crisper plate in basket and basket in unit. Preheat unit by selecting AIR FRY, setting the temperature to 390°F, and setting the time to 3 minutes. Select ►■ to begin.
- 4 After 3 minutes, place fries on the crisper plate; reinsert basket. Select AIR FRY, set temperature to 390°F, and set time to 25 minutes. Select ►■ to begin.
- 5 After 10 minutes, select ►■ to pause cooking. Remove basket from unit and shake fries or toss them with silicone-tipped tongs. Reinsert basket and select ►■ to resume cooking.
- 6 Check fries after 20 minutes. For crispier fries, continue cooking for up to 25 minutes.
- 7 When cooking is complete, serve immediately with your favorite dipping sauce.



**TIP:** Shaking the fries is key for getting them crisp and golden brown, so shake or toss with silicone-tipped tongs frequently.

BASICS

# JALAPEÑO POPPERS

**PREP:** 15 MINUTES | **COOK:** 15 MINUTES | **MAKES:** 8 SERVINGS

## INGREDIENTS

113 g cream cheese, softened  
112 g grated cheddar cheese  
1 tablespoon kosher salt  
8 jalapeño peppers, cut in half lengthwise, seeds and membranes removed  
8 strips uncooked bacon

## DIRECTIONS

- 1 In a small mixing bowl, mix together the cream cheese, cheddar, and salt.
- 2 Using a small teaspoon or coffee spoon, fill each jalapeño half with the cheese mixture.
- 3 Place 2 pepper halves together, then wrap each pepper with 1 piece of bacon. Repeat with remaining peppers.
- 4 Insert crisper plate in basket and basket in unit. Then preheat the unit by selecting AIR FRY, setting the temperature to 400°F, and setting the time to 3 minutes. Select ▶■ to begin.
- 5 After 3 minutes, place peppers on crisper plate; reinsert basket. Select AIR FRY, set temperature to 400°F, and set time to 15 minutes. Select ▶■ to begin.
- 6 After 7 minutes, select ▶■ to pause cooking. Remove basket from unit and rotate the peppers to ensure the bacon crisps on all sides. Reinsert basket and select ▶■ to resume cooking.
- 7 Cooking is complete when bacon is crisp and peppers are beginning to shrivel. Remove peppers and allow to cool for 10 minutes, then serve warm.

# BEEF JERKY

**PREP:** 15 MINUTES | **MARINATE:** 8 HOURS | **COOK:** 5-8 HOURS  
**MAKES:** 3 CUPS (170 g) DRIED JERKY

## INGREDIENTS

60 mL soy sauce  
2 tablespoons Worcestershire sauce  
2 tablespoons dark brown sugar  
1 teaspoon ground black pepper  
1 teaspoon garlic powder  
1 teaspoon onion powder  
1 teaspoon paprika  
2 teaspoons kosher salt  
500 g uncooked beef eye of round, cut in 6 mm slices

## DIRECTIONS

- 1 Whisk together all ingredients, except beef. Place mixture into large resealable plastic bag.
- 2 Add beef to bag and rub to coat. Marinate in refrigerator for 8 hours or overnight.
- 3 Strain meat; discard excess marinade.
- 4 Remove the crisper plate from the basket. Lay half the sliced meat flat on the bottom of the basket in one layer. Place the crisper plate on top of the meat. Place remaining meat on the crisper plate.
- 5 Insert basket in unit. Select DEHYDRATE, set temperature to 150°F, and set time to 7 hours. Select ▶■ to begin. Check after 5 hours, then cook until desired texture is reached.
- 6 When cooking is complete, remove jerky and store in an airtight container.





# FRENCH TOAST BREAD PUDDING

**PREP:** 10 MINUTES | **CHILL:** 30 MINUTES-8 HOURS  
**COOK:** 40 MINUTES | **MAKES:** 4-6 SERVINGS

## INGREDIENTS

4 eggs  
180 mL double cream  
1 tablespoon sugar  
2 teaspoons orange liqueur  
1 teaspoon kosher salt  
¼ teaspoon ground cloves  
9 precooked pecan sticky  
or cinnamon buns  
(80 g each),  
cut in quarters  
70 g dried cherries

## DIRECTIONS

- 1 In a large mixing bowl, whisk together eggs, double cream, and sugar until smooth. Add orange liqueur, salt, and ground cloves and whisk to incorporate.
- 2 Add sticky buns and cherries to the egg mixture and liberally coat. Cover the bowl and refrigerate for 30 minutes to 8 hours.
- 3 Remove the crisper plate from the basket and insert basket in unit. Preheat the unit by selecting ROAST, setting the temperature to 400°F, and setting the time to 3 minutes. Select ▶■ to begin.
- 4 After 3 minutes, remove the basket and spray liberally with cooking spray. Pour the bread mixture directly into the bottom of the basket. Pat the mixture down evenly using a spatula; reinsert basket.
- 5 Select ROAST, set temperature to 325°F, and set time to 45 minutes. ▶■ to begin.
- 6 After 20 minutes, select ▶■ to pause cooking. Remove basket from unit, and cover the surface of bread pudding with aluminum foil to allow the eggs to fully set without burning the tops. Reinsert basket and select ▶■ to resume cooking.
- 7 Check every 5 minutes. Cooking is complete when a toothpick fully inserted comes out clean and the internal temperature reaches 160°F. Remove basket and let bread pudding cool for 10 minutes before serving.

# BACON AND PEPPER BREAKFAST HASH

**PREP:** 15 MINUTES | **COOK:** 43-45 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

## INGREDIENTS

225 g uncooked bacon,  
cut in 6 mm pieces  
1 small yellow onion,  
peeled, diced  
1 red bell pepper, diced  
2 russet potatoes, peeled, diced  
1 teaspoon paprika  
1 teaspoon black pepper,  
plus more for seasoning  
1 teaspoon celery or garlic salt  
1 teaspoon kosher salt,  
plus more for seasoning  
4 eggs

## DIRECTIONS

- 1 Remove the crisper plate from the basket and insert basket in unit. Preheat the unit by selecting ROAST, setting the temperature to 300°F, and setting the time to 3 minutes. Select ▶■ to begin.
- 2 After 3 minutes, add bacon to the basket. Reinsert basket. Select ROAST, set temperature to 300°F, and set time to 45 minutes. Select ▶■ to begin. Cook for 5 minutes, or until bacon is crispy, stirring occasionally.
- 3 After 5 minutes, select ▶■ to pause cooking. Remove basket from unit and add the onion, pepper, potatoes, and spices. Stir to incorporate. Reinsert basket and select ▶■ to resume cooking.
- 4 Cook for 35 minutes, stirring occasionally, until potatoes are cooked through and golden brown.
- 5 Once vegetables are browned, select ▶■ to pause cooking. Remove basket from unit, and crack eggs onto the surface of the hash and season with additional salt and pepper, to taste. Reinsert basket and select ▶■ to resume cooking.
- 6 Cook for 3 to 5 minutes, or until egg whites are set, adding more time if needed. Serve immediately.

# PORK LOIN WITH VEGETABLES

**PREP:** 15 MINUTES | **COOK:** 40 MINUTES | **MAKES:** 2 SERVINGS

## INGREDIENTS

1 medium courgette, cut in 2.5 cm pieces  
 1 medium yellow squash, cut in 2.5 cm pieces  
 1 red onion, peeled, cut in eighths  
 3 teaspoons kosher salt, divided  
 3 teaspoons ground black pepper, divided  
 2 teaspoons fresh oregano, diced  
 1 tablespoon olive oil  
 1 uncooked pork loin roast (0.75 kg)

## DIRECTIONS

- 1 In a large mixing bowl, toss courgette, squash, and onion (making sure to separate the onion layers) with 1 teaspoon salt, 1 teaspoon pepper, oregano, and olive oil. Season the pork loin on all sides with the remaining salt and pepper.
- 2 Insert crisper plate in basket and basket in unit. Preheat the unit by selecting AIR FRY, setting the temperature to 325°F, and setting the time to 3 minutes. Select ▶■ to begin.
- 3 After 3 minutes, place vegetables on the crisper plate. Lay the pork, fat-side down, on top of the vegetables; reinsert basket.
- 4 Select AIR FRY, set temperature to 325°F, and set time to 40 minutes. Select ▶■ to begin.
- 5 After 20 minutes, select ▶■ to pause cooking. Remove basket from unit and flip pork. Reinsert basket and select ▶■ to resume cooking.
- 6 Cooking is complete when internal temperature reaches 145°F. Remove basket and let the pork cool for 5 to 10 minutes before serving.

# SPICE-RUBBED CHICKEN BREASTS WITH CHIMICHURRI

**PREP:** 15 MINUTES | **COOK:** 35 MINUTES | **MAKES:** 2 SERVINGS

## INGREDIENTS

1 tablespoon kosher salt  
 1 tablespoon ground paprika  
 1 tablespoon chili powder  
 1 tablespoon ground fennel  
 1 teaspoon fresh cracked black pepper  
 1 teaspoon onion powder  
 1 teaspoon garlic powder  
 1 teaspoon ground cumin  
 2 uncooked bone-in, skin-on chicken breasts (375-625 g each)

## CHIMICHURRI

60 mL olive oil  
 1/2 bunch fresh cilantro  
 1/2 bunch fresh parsley  
 1 shallot, peeled, cut in quarters  
 4 cloves garlic, peeled  
 Zest and juice of 1 lemon  
 1 teaspoon kosher salt

## DIRECTIONS

- 1 In a small mixing bowl, stir together all dried spices.
- 2 Pat the chicken breasts dry and season them liberally on all sides with spice mixture.
- 3 Insert crisper plate in basket and basket in unit. Preheat the unit by selecting AIR FRY, setting the temperature to 300°F, and setting the time to 3 minutes. Select ▶■ to begin.
- 4 After 3 minutes, place chicken in basket; reinsert basket. Select AIR FRY, set temperature to 300°F, and set time to 35 minutes. Select ▶■ to begin.
- 5 While chicken is cooking, combine the chimichurri ingredients in a food processor and process until finely minced, being careful not to over-process.
- 6 Cooking is complete when internal temperature reaches 165°F. Add more time if necessary. Remove basket and let chicken cool for 5 minutes, then serve with a generous amount of chimichurri.



# LEMON & HERB PANKO CRUSTED COD

**PREP:** 5 MINUTES | **COOK:** 12 MINUTES | **MAKES:** 2 SERVINGS

## INGREDIENTS

2 uncooked cod fillets (170 g each)  
 3 teaspoons kosher salt, divided  
 75 g panko bread crumbs  
 2 tablespoons butter, melted  
 5 g fresh parsley, minced  
 Zest and juice of 1 lemon

## DIRECTIONS

- 1 Season each cod fillet on all sides with 1 teaspoon salt.
- 2 In a mixing bowl, stir together bread crumbs, butter, parsley, lemon zest and juice, and remaining 1 teaspoon salt. Mix thoroughly so the bread crumbs are coated with lemon and butter.
- 3 Generously pack the top of each cod fillet with seasoned breading.
- 4 Insert crisper plate in basket and basket in unit. Preheat the unit by selecting AIR FRY, setting the temperature to 360°F, and setting the time to 3 minutes. Select ▶■ to begin.
- 5 After 3 minutes, place the fillets, breaded side up, in the basket. Insert basket in unit.
- 6 Select AIR FRY, set temperature to 360°F, and set time to 12 minutes. Select ▶■ to begin.
- 7 Cook for 12 to 15 minutes. Cooking is complete when the top is evenly browned and the fish is flaky or the internal temperature reaches 145°F. Remove fillets and serve immediately.

# BAKED APPLES

**PREP:** 5 MINUTES | **COOK:** 45 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

## INGREDIENTS

2 apples (Fuji, Gala, or other baking apples), cut in half, core removed, skin left on  
 Juice of 1 lemon  
 4 teaspoons light brown sugar  
 115 g butter, cut in 16 pieces  
 8 teaspoons granulated sugar

## TOPPINGS

Vanilla ice cream  
 Caramel syrup  
 Chopped peanuts  
 Crushed vanilla wafers  
 Crumbled graham crackers

## DIRECTIONS

- 1 Pierce each apple half with a fork 6 times.
- 2 Insert crisper plate in basket and basket in unit. Preheat unit by selecting AIR FRY, setting the temperature to 325°F, and setting the time to 3 minutes. Select ▶■ to begin.
- 3 Place aluminum foil into the basket, over crisper plate. Place apple halves onto foil, cut-side up. Sprinkle with lemon juice and brown sugar and top each apple half with 4 pieces of butter.
- 4 Select AIR FRY, set temperature to 325°F, and set time to 45 minutes. Select ▶■ to begin.
- 5 After 25 minutes, select ▶■ to pause cooking. Remove basket from unit and sprinkle granulated sugar on top of the apples. Reinsert basket and select ▶■ to resume cooking for another 20 minutes, or until centers of apples are softened.
- 6 When cooking is complete, serve apples with your favorite toppings.

**NINJA**<sup>®</sup>

**For questions or to register your product,  
visit us online at [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com)**

AF101CCO\_IG\_QSG\_EN\_FR\_10Recipe\_REV\_Mv4

©2019 SharkNinja Operating LLC.

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

Veillez lire le guide d'utilisateur Ninja<sup>MD</sup> ci-joint avant d'utiliser votre appareil.

# NINJA<sup>®</sup>

FRITEUSE À AIR CHAUD

# GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

---

+ TABLEAU DE CUISSON  
+ 10 RECETTES IRRÉSISTIBLES








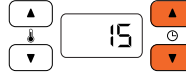




---

# UTILISER LES FONCTIONS DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD

Faites apparaître de croustillants repas comme par magie.

La friteuse à air chaud Ninja® fait circuler un air extrêmement chaud autour de vos aliments pour éliminer l'humidité des surfaces en leur donnant un fini doré et croustillant.

**RECOMMANDATION DE PRÉCHAUFFAGE :** Il est recommandé de laisser l'appareil préchauffer pendant 3 minutes avant d'ajouter les ingrédients.

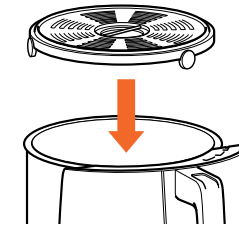
FONCTION	ACCESSOIRES REQUIS	TEMP (TEMPÉRATURE)	TIME (HEURE)
<b>AIR FRY FRITEUSE À CONVECTION</b>	 Plaquette de cuisson croustillante	 Réglez la température au besoin	 Configurez le délai en minutes, puis appuyez sur ► pour commencer
<b>ROAST RÔTIR</b>		 Réglez la température au besoin	 Configurez le délai en minutes, puis appuyez sur ► pour commencer
<b>REHEAT RÉCHAUFFER</b>	 Plaquette de cuisson croustillante	 Réglez la température au besoin	 Configurez le délai en minutes, puis appuyez sur ► pour commencer
<b>DEHYDRATE DÉSHYDRATER</b>	 Grille à couches multiples  Plaquette de cuisson croustillante	 Réglez la température au besoin	 Configurez le délai par intervalles de 15 minutes, et appuyez sur ► pour commencer

# FRIRE À L'AIR CHAUD 101



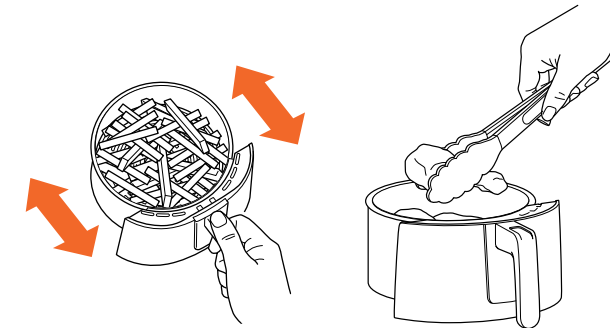
## PRÉCHAUFFAGE

Pour de meilleurs résultats de cuisson et des plats plus croustillants, prenez un moment pour préchauffer votre friteuse à air chaud Ninja pendant 3 minutes.



## PLAQUE DE CUISSON CROUSTILLANTE

La fonction plaque de cuisson croustillante permet de dorer les aliments de façon uniforme. Nous recommandons son utilisation chaque fois que vous désirez frire à l'air chaud.



## SECOUER OU MÉLANGER

Pour de meilleurs résultats, secouez souvent vos aliments ou mélangez-les avec les pinces recouvertes de silicone afin de les rendre aussi croustillants que souhaité.

## TRUCS ET ASTUCES POUR LA FRITURE À AIR CHAUD



### SECOUEZ, SECOUEZ, SECOUEZ

Vérifiez les aliments et secouez le panier fréquemment pour assurer une cuisson uniforme. Retirez les aliments dès que le degré de cuisson désiré est obtenu.



### RECETTES IMPROVISÉES

Si vous faites cuire moins d'aliments que les recettes vous le demandent, n'oubliez pas de réduire le temps de cuisson. Si vous en faites cuire un peu plus, augmentez le temps de cuisson. Vérifiez fréquemment les aliments.



### ÉVITEZ DE SURCHARGER

Disposez les aliments de manière uniforme et dispersez-les pour assurer une cuisson uniforme.



### CUISSON PLUS UNIFORME

Utilisez un vaporisateur d'huile pour enrober uniformément les ingrédients en vue d'obtenir une cuisson plus uniforme.



### ADAPTATION DES RECETTES AU FOUR TRADITIONNEL

Adaptez vos recettes au four traditionnel en utilisant la fonction Roast/rôtir et en réduisant la température de cuisson de 10-20 °C (25 °F). Vérifiez fréquemment les aliments pour éviter de trop les cuire.



### FRIRE DES INGRÉDIENTS FRAIS À AIR CHAUD

Pour obtenir les meilleurs résultats possibles avec les légumes frais, utilisez au moins 15 mL (une cuillère à soupe) d'huile. Ajoutez-en un peu plus pour obtenir le parfait degré de croustillant.



### MAINTENEZ LES ALIMENTS EN PLACE

Évitez que les aliments légers soient soufflés par la ventilation en les maintenant en place à l'aide de cure-dents.

## TRUCS ET ASTUCES POUR LA DÉSHYDRATATION



### COUPE

Utilisez une mandoline pour obtenir de minces tranches de fruits et de légumes uniformes. Les fruits et les légumes doivent être tranchés aussi minces que possible sans se défaire.



### PRÉVENTION DE L'OXYDATION

Les fruits comme les pommes et les poires s'oxydent rapidement une fois coupés. Pour retarder l'oxydation, trempez-les pendant 5 minutes dans un mélange d'eau et d'un peu de jus de citron.



### SÉCHEZ AVANT DE DÉSHYDRATER

Les fruits et légumes doivent être tamponnés jusqu'à devenir le plus secs possible avant de les placer dans le panier.



### ÉVITEZ LES CHEVAUCHEMENTS

Disposez les ingrédients à plat et proches les uns des autres pour optimiser l'espace. Assurez-vous que les aliments ne se chevauchent pas et qu'ils ne sont pas l'un sur l'autre.



### ÉLIMINATION DU GRAS

Avant de déshydrater votre viande ou votre volaille, assurez-vous de retirer tout le gras, car il ne sèche pas et pourrait rancir.



### PASTEURISATION DE LA VIANDE SÉCHÉE

Terminez la déshydratation des viandes et du poisson séchés en utilisant la fonction Roast/rôtir à 330 °F pendant 1 minute pour bien les pasteuriser.



### DURÉE DE DÉSHYDRATATION

La plupart des fruits et des légumes prennent de 6 à 8 heures, tandis que les viandes séchées prennent de 5 à 7 heures. Plus la déshydratation est longue, plus les aliments seront croustillants.



### RANGEMENT

Pour maximiser la longévité, entreposez les aliments déshydratés à température ambiante dans un contenant étanche pour une période maximale de 2 semaines.

# Tableau de cuisson de la friture à l'air

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS	PRÉPARATION	TOUILLER DANS L'HUILE	TEMP (TEMPÉRATURE)	DURÉE DE CUISSON
<b>LÉGUMES</b>					
Asperges	1 paquet	Entières, parées	2 c. à thé	390 °F	8 à 12 min
Betteraves	6 petites ou 4 grosses (environ 1 kg)	Entiers	Aucun	390 °F	45 à 60 min
Poivrons (à rôtir)	4 poivrons	Entiers	Aucun	400 °F	25 à 30 min
Brocoli	1 tête	Coupez en fleurons de 2,5 cm	1 c. à soupe	390 °F	10 à 12 min
Choux de Bruxelles	500 g	Coupez en deux, retirez la tige	1 c. à soupe	390 °F	15 à 20 min
Courge musquée	500 à 750 g	Couper en morceaux de 2,5 à 5 cm	1 c. à soupe	390 °F	20 à 25 min
Carottes	500 g	Pelées et coupées en morceaux de 1,25 cm	1 c. à soupe	390 °F	13 à 16 min
Chou-fleur	1 tête	Coupez en fleurons de 2,5 cm	2 c. à soupe	390 °F	15 à 20 min
Maïs à grains	4 épis	Entiers, sans l'enveloppe	1 c. à soupe	390 °F	12 à 15 min
Haricots verts	375 g	Parés	1 c. à soupe	390 °F	8 à 10 min
Chou frisé (pour les chips)	1 paquet (225 g)	Découpez en morceau, retirez les tiges	Aucun	300 °F	8 à 10 min
Champignons	250g g	Rincés, coupés en quartiers	1 c. à soupe	390 °F	7 à 9 min
	750 g	Coupez en quartiers de 2,5 cm	1 c. à soupe	390 °F	18 à 20 min
	500 g	Frites coupées à la main*, minces	1/2 à 3 cuillères à soupe d'huile de canola	390 °F	20 à 24 min
	500 g	Frites coupées à la main*, épaisses	1/2 à 3 cuillères à soupe d'huile de canola	390 °F	23 à 26 min
Pommes de terre, roussettes	4 entiers (185 à 250,8 g)	Percez 3 fois avec une fourchette	Aucun	390 °F	30 à 35 min
	750 g	Coupez en morceaux de 2,5 cm	1 c. à soupe	390 °F	15 à 20 min
Patates douces	4 entiers (185 à 250,8 g)	Percez 3 fois avec une fourchette	Aucun	390 °F	30 à 35 min
	500 g	Coupez en quartier dans le sens de la longueur, puis coupez en morceaux de 2,5 cm	1 c. à soupe	390 °F	15 à 18 min
Courgettes	500 g	Coupez en quartier dans le sens de la longueur, puis coupez en morceaux de 2,5 cm	1 c. à soupe	390 °F	15 à 18 min
<b>VOLAILLE</b>					
Poitrines de poulet	2 poitrines (375 à 750 g chacune)	Laissez les os	Badigeonnez d'huile	375 °F	25 à 35 min
	2 poitrines (250 à 375 g chacune)	Sans os	Badigeonnez d'huile	375 °F	18 à 22 min
Cuisses de poulet	4 cuisses (185 à 315,5 g chacune)	Laissez les os	Badigeonnez d'huile	390 °F	22 à 28 min
	4 cuisses (125,4 à 250 g chacune)	Sans os	Badigeonnez d'huile	390 °F	18 à 22 min
Ailes de poulet	1 kg	Pilons et joints	1 c. à soupe	390 °F	22 à 26 min
<b>POISSON ET FRUITS DE MER</b>					
Beignets de crabe	2 beignets (185 à 250 g chacune)	Aucun	Badigeonnez d'huile	350 °F	12 à 15 min
Queues de homard	4 queues (90 à 125 g chacune)	Entiers	Aucun	375 °F	5 à 8 min
Filets de saumon	2 filets (125 g)	Aucun	Badigeonnez d'huile	390 °F	10 à 13 min
Crevette	16 grosses	Entières, pelées, avec les queues	1 c. à soupe	390 °F	7 à 10 min

**Pour de meilleurs résultats, secouez ou mélangez souvent.**

Nous recommandons de vérifier vos aliments souvent et de les secouer ou de les mélanger afin d'obtenir les résultats désirés.

Utilisez ces durées de cuisson comme guide en les ajustant selon votre préférence.



**Secouez vos aliments**

**OU**



**Mélangez avec les pinces recouvertes de silicone**

\* Après avoir coupé les pommes de terre, laissez tremper les frites dans l'eau froide pendant au moins 30 minutes pour éliminer l'amidon inutile. Tamponnez pour les sécher. Plus les frites sont bien séchées, meilleurs sont les résultats.



# Tableau de cuisson de la friture à l'air, suite

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS	PRÉPARATION	TOUILLER DANS L'HUILE	TEMP (TEMPÉRATURE)	DURÉE DE CUISSON
<b>BŒUF</b>					
Hamburgers	4 boulettes (125 g chacune) 80 % de maigre	Épaisseur de 2,5 cm	Aucun	375 °F	8 à 10 min
Steaks	2 steaks (250 g chacune)	Entiers	Aucun	390 °F	10 à 20 min
<b>PORC ET AGNEAU</b>					
Bacon	4 tranches, coupées en deux	Aucun	Aucun	350 °F	8 à 10 min
Côtelettes de porc	2 côtelettes épaisses avec l'os (315 à 375,2 g chacune)	Laissez les os	Badigeonnez d'huile	375 °F	15 à 17 min
	4 côtelettes sans os (250 g chacune)	Sans os	Badigeonnez d'huile	375 °F	14 à 17 min
Filet mignon de porc	2 filets mignons (500 à 750 g chacune)	Entiers	Badigeonnez d'huile	375 °F	25 à 35 min
Saucisses	4 saucisses	Entiers	Aucun	390 °F	8 à 10 min
<b>ALIMENTS CONGELÉS</b>					
Escalopes de poulet	5 escalopes	Aucun	Aucun	390 °F	18 à 21 min
Croquettes de poulet	1 boîte (375 g)	Aucun	Aucun	390 °F	10 à 13 min
Filets de poisson	1 boîte (6 filets)	Aucun	Aucun	390 °F	14 à 16 min
Bâtonnets de poisson	18 bâtonnets de poisson (345 g)	Aucun	Aucun	390 °F	10 à 13 min
Frites	500 g (1 lb)	Aucun	Aucun	350 °F	20 à 25 min
Frites	1 kg	Aucun	Aucun	360 °F	28 à 32 min
Bâtonnets de mozzarella	1 boîte (345 g)	Aucun	Aucun	375 °F	8 à 10 min
Chaussons chinois	1 sac (750 g, 20 morceaux)	Aucun	Aucun	390 °F	12 à 14 min
Rouleaux de pizza	1 sac (630 g, 40 morceaux)	Aucun	Aucun	390 °F	12 à 15 min
Crevettes popcorn	1 boîte (440 à 500,6 g)	Aucun	Aucun	390 °F	9 à 11 min
Frites de patate douce congelées	1 sac (566 g)	Aucun	Aucun	375 °F	20 à 22 min
Croquettes de pommes de terre	500 g	Aucun	Aucun	360 °F	18 à 22 min

**Pour de meilleurs résultats, secouez ou mélangez souvent.**

Nous recommandons de vérifier vos aliments souvent et de les secouer ou de les mélanger afin d'obtenir les résultats désirés.

Utilisez ces durées de cuisson comme guide en les ajustant selon votre préférence.



**Secouez vos aliments**

**OU**



**Mélangez avec les pinces recouvertes de silicone**

# Tableau de déshydratation

INGRÉDIENTS	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE	DÉLAI DE DÉSHYDRATATION
<b>FRUITS ET LÉGUMES</b>			
Pommes	Retirez le cœur, coupez en tranches de 3 mm, rincez dans l'eau citronnée, tamponnez pour sécher	135 °F	7 à 8 heures
Asperges	Coupez en morceaux de 2,5 cm, blanchissez	135 °F	6 à 8 heures
Bananes	Pelées et coupées en morceaux de 3 mm	135 °F	8 à 10 heures
Betteraves	Pelées et coupées en tranches de 3 mm	135 °F	6 à 8 heures
Aubergines	Pelées et coupées en tranches de 6 mm	135 °F	6 à 8 heures
Fines herbes	Rincées, tamponnées pour sécher, tiges retirées	135 °F	4 heures
Racine de gingembre	Coupée en morceaux de 3 mm	135 °F	6 heures
Mangue	Pelées et coupées en morceaux de 3 mm, noyau retiré	135 °F	6 à 8 heures
Champignons	Nettoyés à l'aide d'une brosse douce (non lavés)	135 °F	6 à 8 heures
Ananas	Pelés, cœurs retirés et coupés en tranches de 3 mm à 1,25 cm	135 °F	6 à 8 heures
Fraises	Coupées en deux ou en tranches de 1,25 cm	135 °F	6 à 8 heures
Tomates	Coupées en tranches de 3 mm ou râpées; passez à la vapeur si une réhydratation est prévue	135 °F	6 à 8 heures
<b>VIANDE, VOLAILLE, POISSON</b>			
Bœuf séché	Coupé en tranches de 6 mm, faites mariner toute la nuit (consultez la recette de bœuf séché à la page 15)	150 °F	5 à 7 heures
Poulet séché	Coupé en tranches de 6 mm, faites mariner toute la nuit (consultez la recette de bœuf séché à la page 15)	150 °F	5 à 7 heures
Dinde séché	Coupé en tranches de 6 mm, faites mariner toute la nuit (consultez la recette de bœuf séché à la page 15)	150 °F	5 à 7 heures
Saumon séché	Coupé en tranches de 6 mm, faites mariner toute la nuit (consultez la recette de bœuf séché à la page 15)	150 °F	3 à 5 heures

# FRITES CONGELÉES

CUIRE : 20 À 23 MINUTES | DONNE : 5 À 6 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

500 g de frites congelées

**CONSEIL :** Pour des frites plus croustillantes, secouez ou remuez avec des pinces recouvertes de silicone deux fois durant la cuisson.



Insérez la plaque de cuisson croustillante dans le panier, puis le panier dans l'appareil. Préchauffez l'appareil en sélectionnant AIR FRY/FRITEUSE À CONVECTION, réglez la température à 350 °F et la durée à 3 minutes. Sélectionnez ►■ pour démarrer.



Après 3 minutes, ajoutez les frites au panier, réinsérez le panier. Sélectionnez AIR FRY/FRITEUSE À CONVECTION, réglez la température à 350 °F et la durée à 23 minutes. Sélectionnez ►■ pour démarrer.



Après 10 minutes, appuyez sur ►■ pour faire un arrêt durant la cuisson. Retirez le panier de l'unité et secouez les frites ou mélangez-les avec les pinces recouvertes de silicone. Remplacez le panier et appuyez sur ►■ pour reprendre la cuisson pendant 10 minutes de plus. Vérifiez si le résultat est suffisamment croustillant, faites cuire 3 minutes de plus au besoin. Une fois la cuisson terminée, servez avec votre trempette favorite.

# FRITES COUPÉES À LA MAIN

ÉLÉMENTS DE BASE

PRÉP. : 10 MINUTES | DURÉE DE CUISSON : 20 À 25 MINUTES | DONNE : 5 À 6 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

500 g de pommes de terre roussettes ou Idaho, coupées en tranches de 5 cm d'épaisseur

1/2 à 3 cuillères à soupe d'huile de canola

## INSTRUCTIONS

- 1 Trempez les pommes de terre dans l'eau froide pendant 30 minutes pour éliminer l'excès d'amidon. Égouttez, puis tamponnez avec une serviette de papier jusqu'à ce que les légumes soient très secs.
- 2 Placez tous les ingrédients dans un grand bol à mélanger, touillez pour bien mélanger. Utilisez au moins 1/2 cuillère à soupe d'huile. Pour un résultat plus croustillant, utilisez 3 cuillères à soupe d'huile.
- 3 Insérez la plaque de cuisson croustillante dans le panier, puis le panier dans l'appareil. Préchauffez l'appareil en sélectionnant AIR FRY/FRITEUSE À CONVECTION, réglez la température à 390 °F et la durée à 3 minutes. Sélectionnez ►■ pour démarrer.
- 4 Après 3 minutes, placez les frites dans la plaque de cuisson croustillante, puis réinsérez le panier. Sélectionnez AIR FRY/FRITEUSE À CONVECTION, réglez la température à 390 °F et la durée à 25 minutes. Sélectionnez ►■ pour démarrer.
- 5 Après 10 minutes, appuyez sur ►■ pour faire un arrêt durant la cuisson. Retirez le panier de l'unité et secouez les frites ou mélangez-les avec les pinces recouvertes de silicone. Réinsérez le panier et appuyez sur ►■ pour reprendre la cuisson.
- 6 Vérifiez les frites après 20 minutes. Pour des frites plus croustillantes, poursuivez la cuisson jusqu'à 25 minutes.
- 7 Une fois la cuisson terminée, servez avec votre trempette favorite.



**CONSEIL :** Secouez les frites s'avère l'élément clé pour que celles-ci soient croustillantes et dorées. Alors, secouez ou remuez souvent avec des pinces recouvertes de silicone.

# POPPERS AU JALAPEÑO

**PRÉP.** : 15 MINUTES | **DURÉE DE CUISSON** : 15 MINUTES | **DONNE** : 8 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

113 g de fromage à la crème ramolli  
112 g de fromage cheddar râpé  
1 cuillère à soupe de sel kascher  
8 piments jalapeño, coupés en deux dans le sens de la longueur, en gardant les tiges et en enlevant les graines et les membranes  
8 lanières de bacon non cuit

## INSTRUCTIONS

- 1 Dans un petit bol à mélanger, mélangez le fromage à la crème, le cheddar et le sel.
- 2 À l'aide d'une petite cuillère à thé, remplissez chaque moitié de jalapeño du mélange de fromage, en veillant à ne pas déborder.
- 3 Collez ensemble 2 moitiés de piment, puis enveloppez-les d'une tranche de bacon. Recommencez l'opération avec les piments qui restent.
- 4 Insérez la plaque de cuisson croustillante dans le panier, puis le panier dans l'appareil. Préchauffez ensuite l'appareil en sélectionnant AIR FRY/FRITEUSE À CONVECTION, réglez la température à 360 °F et la durée à 3 minutes. Sélectionnez ►■ pour démarrer.
- 5 Après 3 minutes, placez les piments dans la plaque de cuisson croustillante, puis réinsérez le panier. Sélectionnez AIR FRY/FRITEUSE À CONVECTION, réglez la température à 360 °F et la durée à 15 minutes. Sélectionnez ►■ pour démarrer.
- 6 Après 7 minutes, appuyez sur ►■ pour faire un arrêt durant la cuisson. Retirez le panier de l'appareil et retournez les piments pour que le bacon soit bien croustillant de tous les côtés. Réinsérez le panier et appuyez sur ►■ pour reprendre la cuisson.
- 7 La cuisson est terminée lorsque le bacon est croustillant et que les poivrons commencent à flétrir. Retirez les poivrons et laissez refroidir pendant 10 minutes, puis servez chaud.

# BŒUF SÉCHÉ

**PRÉP.** : 15 MINUTES | **MARINER** : 8 HEURES | **DURÉE DE CUISSON** : 5 À 8 HEURES  
**DONNE** : 3 TASSES (170 g) DE BŒUF SÉCHÉ

## INGRÉDIENTS

60 mL de sauce de soya  
2 c. à soupe de sauce Worcestershire  
2 c. à soupe de sucre brun  
1 cuillère à thé de poivre noir moulu  
1 c. à thé de poudre d'ail  
1 c. à thé de poudre d'oignon  
1 c. à thé de paprika  
2 cuillères à thé de sel kascher  
500 g d'œil de ronde coupé en tranches de 6 mm

## INSTRUCTIONS

- 1 Fouettez ensemble tous les ingrédients, excepté le bœuf. Placez le mélange dans un sac de plastique refermable.
- 2 Ajoutez le bœuf au sac et frottez pour le recouvrir. Laissez mariner au réfrigérateur pendant 8 heures ou toute la nuit.
- 3 Égouttez la viande et jetez l'excès de marinade.
- 4 Retirez la plaque de cuisson croustillante du panier. Disposez la moitié de la viande en tranches dans le fond du panier en une seule couche. Placez la plaque de cuisson croustillante par-dessus la viande. Placez la viande qui reste sur la plaque à cuisson croustillante.
- 5 Insérez le panier dans l'appareil. Sélectionnez DEHYDRATE/DÉSHYDRATER, réglez la température à 150 °F, et réglez le délai de cuisson à 7 heures. Sélectionnez ►■ pour démarrer. Vérifiez après 5 heures, puis poursuivez la cuisson jusqu'à la texture désirée.
- 6 Une fois la cuisson terminée, retirez le bœuf séché et rangez-le dans un contenant étanche.



# PAIN PERDU ET POUNDING AU PAIN

**PRÉP.** : 10 MINUTES | **REFROIDIR** : 30 MINUTES À 8 HEURES  
**CUISSON** : 40 MINUTES | **DONNE** : 4 À 6 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

4 œufs  
180 mL de crème fraîche épaisse  
1 c. à soupe de sucre  
2 c. à thé de liqueur d'orange  
1 c. à thé de sel kascher  
1/4 c. à thé de clou de girofle moulu  
9 bâtonnets de pacanes  
ou brioches à la cannelle  
(80 g chacune) préculs,  
coupés en quartiers  
70g de cerises séchées

## INSTRUCTIONS

- 1 Dans un grand bol à mélanger, battez ensemble les œufs, la crème et le sucre jusqu'à consistance crémeuse. Ajoutez de la liqueur d'orange, du sel et des clous de girofle, et fouettez le tout pour bien incorporer les ingrédients.
- 2 Ajoutez les bâtonnets de pacanes et les cerises au mélange d'œufs, et enduisez généreusement. Couvrez le bol et réfrigérez de 30 minutes à 8 heures.
- 3 Retirez la plaque de cuisson croustillante du panier et insérez le panier dans l'appareil. Préchauffez l'appareil en sélectionnant ROAST/RÔTIR, réglez la température à 400 °F et la durée à 3 minutes. Sélectionnez ▶■ pour démarrer.
- 4 Après 3 minutes, retirez le panier et vaporisez généreusement d'enduit à cuisson. Versez le mélange de pain directement dans le fond du panier. À l'aide d'une spatule, tapotez le mélange pour l'égaliser, puis réinsérez le panier.
- 5 Sélectionnez ROAST/RÔTIR, réglez la température à 325 °F et la durée à 45 minutes. Sélectionnez ▶■ pour démarrer.
- 6 Après 20 minutes, appuyez sur ▶■ pour faire un arrêt durant la cuisson. Retirez le panier de l'appareil et recouvrez la surface du pouding au pain de papier d'aluminium pour permettre aux œufs de cuire complètement sans brûler la garniture. Réinsérez le panier et appuyez sur ▶■ pour reprendre la cuisson.
- 7 Vérifiez les aliments toutes les 5 minutes. La cuisson est terminée lorsqu'un cure-dent en bois complètement inséré au centre en ressort propre et que la température interne atteint 71 °C (160 °F). Retirez le panier et laissez refroidir 10 minutes avant de servir.

# HACHIS DÉJEUNER AU BACON ET POIVRONS

**PRÉP.** : 15 MINUTES | **DURÉE DE CUISSON** : 43 À 45 MINUTES | **DONNE** : 4 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

225 g de bacon non cuit, coupé  
en tranches de 6 mm  
1 petit oignon jaune pelé et  
coupé en dés  
1 poivron rouge coupé en dés  
2 pommes de terre roussettes,  
pelées, coupées en dés  
1 c. à thé de paprika  
1 c. à thé de poivre noir,  
davantage pour l'assaisonnement  
1 c. à thé de sel de céleri ou de  
sel d'ail  
1 c. à thé de sel kascher,  
davantage pour l'assaisonnement  
4 œufs

## INSTRUCTIONS

- 1 Retirez la plaque de cuisson croustillante du panier et insérez le panier dans l'appareil. Préchauffez l'appareil en sélectionnant ROAST/RÔTIR, réglez la température à 300 °F et la durée à 3 minutes. Sélectionnez ▶■ pour démarrer.
- 2 Après 3 minutes, ajoutez le bacon dans le panier. Sélectionnez ROAST/RÔTIR, réglez la température à 300 °F et la durée à 45 minutes. Sélectionnez ▶■ pour démarrer. Cuire en remuant de temps en temps pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit croustillant.
- 3 Ajoutez l'oignon, le poivron, les pommes de terre et les épices au panier. Brassez pour incorporer le tout, puis insérez le panier dans l'appareil.
- 4 Faites cuire pendant 35 minutes, en mélangeant occasionnellement jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites et dorées.
- 5 Une fois les légumes cuits, sélectionnez ▶■ pour faire une pause de cuisson. Retirez le panier de l'appareil et cassez quatre œufs à la surface du hachis. Salez et poivrez au goût. Réinsérez le panier et appuyez sur ▶■ pour reprendre la cuisson.
- 6 Laissez cuire de 3 à 5 minutes, ou jusqu'à ce que les blancs d'œuf soit cuits (ajoutez plus de temps si nécessaire). Servez immédiatement.

# LONGE DE PORC AVEC LÉGUMES

**PRÉP. :** 15 MINUTES | **DURÉE DE CUISSON :** 40 MINUTES | **DONNE :** 2 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

1 courgette de taille moyenne coupée en morceaux de 2,5 cm  
1 courge jaune de taille moyenne, coupée en morceaux de 2,5 cm  
1 oignon rouge, pelé et coupé en huit  
3 c. à thé de sel kascher, divisé  
3 c. à thé de poivre noir moulu, divisé  
2 c. à thé d'origan frais haché  
1 c. à soupe d'huile d'olive  
1 rôti de longe de porc non cuit (0.75 kg)

## INSTRUCTIONS

- 1 Dans un grand bol à mélanger, mélangez la courgette, la courge et l'oignon (en veillant à séparer les couches d'oignon) avec 1 c. à thé de sel, 1 c. à thé de poivre, l'origan et l'huile d'olive. Assaisonnez la longe de porc de tous les côtés avec le sel et le poivre restant.
- 2 Insérez la plaque de cuisson croustillante dans le panier, puis le panier dans l'appareil. Préchauffez l'appareil en sélectionnant AIR FRY/FRITEUSE À CONVECTION, réglez la température à 325 °F et la durée à 3 minutes. Sélectionnez ►■ pour démarrer.
- 3 Après 3 minutes, disposez les légumes sur la plaque de cuisson croustillante. Ajoutez le porc, côté gras vers le bas, sur les légumes.
- 4 Sélectionnez AIR FRY/FRITEUSE À CONVECTION, réglez la température à 325 °F et la durée à 40 minutes. Sélectionnez ►■ pour démarrer.
- 5 Après 20 minutes, appuyez sur ►■ pour faire un arrêt durant la cuisson. Retirez le panier de l'appareil et retournez la longe de porc. Mélangez les légumes. Réinsérez le panier et appuyez sur ►■ pour reprendre la cuisson.
- 6 La cuisson est complète lorsque la température interne atteint 145 °F. Retirez le panier et laissez refroidir de 5 à 10 minutes avant de servir.

# POITRINES DE POULET ENROBÉES D'ÉPICES AVEC CHIMICHURRI

**PRÉP. :** 15 MINUTES | **DURÉE DE CUISSON :** 35 MINUTES | **DONNE :** 2 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

2 cuillères à thé de sel kascher  
1 c. à soupe de paprika moulu  
1 c. à soupe de poudre de chili  
1 c. à soupe de fenouil moulu  
1 c. à thé de poivre noir frais concassé  
1 c. à thé de poudre d'oignon  
1 c. à thé de poudre d'ail  
1 c. à thé de cumin moulu  
2 poitrines de poulet non désossées avec la peau (375 à 625 g chacune)

## CHIMICHURRI

60 mL d'huile d'olive  
1/2 botte de coriandre fraîche  
1/2 botte de persil frais  
1 échalote pelée et coupée en morceaux  
4 gousses d'ail pelées  
Zeste et jus d'un citron  
1 c. à thé de sel kascher

## INSTRUCTIONS

- 1 Dans un petit bol, mélangez toutes les épices séchées.
- 2 Tamponnez les poitrines de poulet pour les assécher. Enduisez-les d'huile de canola, puis enduisez-les généreusement du mélange d'épices.
- 3 Insérez la plaque de cuisson croustillante dans le panier, puis le panier dans l'appareil. Préchauffez l'appareil en sélectionnant AIR FRY/FRITEUSE À CONVECTION, réglez la température à 300 °F et la durée à 3 minutes. Sélectionnez ►■ pour démarrer.
- 4 Après 3 minutes, ajoutez le poulet dans le panier. Sélectionnez AIR FRY/FRITEUSE À CONVECTION, réglez la température à 300 °F et la durée à 35 minutes. Sélectionnez ►■ pour démarrer.
- 5 Pendant que le poulet cuit, combinez les ingrédients du chimichurri dans un robot culinaire jusqu'à ce que le tout soit finement émincé, sans toutefois exagérer.
- 6 La cuisson est terminée lorsque la température interne atteint 74 °C (165 °F). Ajoutez plus de temps si nécessaire. Retirez le panier et laissez refroidir le poulet pendant 5 minutes, puis servez avec une généreuse quantité de chimichurri.



# MORUE EN CROÛTE PANKO AVEC CITRON ET FINES HERBES

**PRÉP.** : 5 MINUTES | **DURÉE DE CUISSON** : 12 MINUTES | **DONNE** : 2 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

2 filets de morue non cuite  
(170 g chacun)  
3 c. à thé de sel kascher, divisé  
75 g de chapelure panko  
2 cuillères à soupe de  
beurre fondu  
5 g de feuilles de persil frais,  
émincé  
Zeste et jus d'un citron

## INSTRUCTIONS

- 1 Insérez la plaque de cuisson croustillante dans le panier, puis le panier dans l'appareil. Préchauffez l'appareil en sélectionnant AIR FRY/FRITEUSE À CONVECTION, réglez la température à 360 °F et la durée à 3 minutes. Sélectionnez ►■ pour démarrer.
- 2 Pendant que l'appareil est en préchauffage, assaisonnez chaque filet de morue de tous les côtés avec 1 c. à thé de sel.
- 3 Dans un bol à mélanger, touillez la chapelure, le beurre, le persil, le zeste de citron et le jus, ainsi que la c. à thé de sel restante. Mélangez bien de façon à ce que la chapelure soit bien enduite de citron et de beurre.
- 4 Enduisez généreusement le dessus de chaque filet de morue de chapelure assaisonnée.
- 5 Après 3 minutes, disposez les filets, côtés panés vers le haut, dans le panier. Insérez le panier dans l'appareil.
- 6 Sélectionnez AIR FRY/FRITEUSE À CONVECTION, réglez la température à 360 °F et la durée à 15 minutes. Sélectionnez ►■ pour démarrer.
- 7 Laissez cuire de 12 à 15 minutes. La cuisson est terminée lorsque le dessus est uniformément doré et que le poisson est friable ou que la température interne atteint 63 °C (145 °F). Retirez les filets et servez immédiatement.

# POMMES CUITES

**PRÉP.** : 5 MINUTES | **DURÉE DE CUISSON** : 45 MINUTES | **DONNE** : 4 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

2 pommes (Fuji, Gala ou autres  
pommes à cuisson), coupées  
en deux, dont le cœur a été retiré  
et la peau laissée  
Jus d'un citron  
4 c. à thé de sucre brun pâle  
115 g de beurre coupé en  
16 morceaux  
8 c. à thé de sucre granulé

## GARNITURES

Crème glacée à la vanille  
Sirop de caramel  
Arachides hachées  
Gaufre à la vanille écrasée  
Biscuits Graham émiettés

## INSTRUCTIONS

- 1 Percez chaque demi-pomme 6 fois avec une fourchette.
- 2 Insérez la plaque de cuisson croustillante dans le panier, puis le panier dans l'appareil. Préchauffez l'appareil en sélectionnant AIR FRY/FRITEUSE À CONVECTION, réglez la température à 325 °F et la durée à 3 minutes. Sélectionnez ►■ pour démarrer.
- 3 Placez le papier d'aluminium dans le panier, sur la plaque de cuisson croustillante. Disposez les moitiés de pommes sur le papier d'aluminium, côté coupé vers le haut. Vaporisez de jus de citron et de sucre brun et recouvrez chaque moitié de pomme de 4 morceaux de beurre.
- 4 Sélectionnez AIR FRY/FRITEUSE À CONVECTION, réglez la température à 325 °F et la durée à 45 minutes. Appuyez sur ►■ pour démarrer.
- 5 Après 25 minutes, appuyez sur ►■ pour faire un arrêt durant la cuisson. Retirez le panier de l'appareil et saupoudrez de sucre granulé le dessus des pommes. Remplacez le panier et appuyez sur ►■ pour reprendre la cuisson pendant 20 minutes de plus ou jusqu'à ce que le centre des pommes soit tendre.
- 6 Une fois la cuisson terminée, servez les pommes avec vos garnitures favorites.

**NINJA**<sup>®</sup>

**Pour toute question ou pour l'enregistrement de votre produit,  
visitez-nous en ligne à l'adresse [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com).**

AF101CCO\_IG\_QSG\_EN\_FR\_10Recipe\_REV\_Mv4

©2019 SharkNinja Operating LLC.

NINJA est une marque de commerce déposée de SharkNinja Operating LLC.