

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

NINJA®

AIR FRYER MAX XL

QUICK START GUIDE

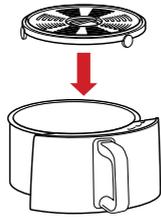
+ COOKING CHARTS
+ 20 IRRESISTIBLE RECIPES

AIR FRY 101



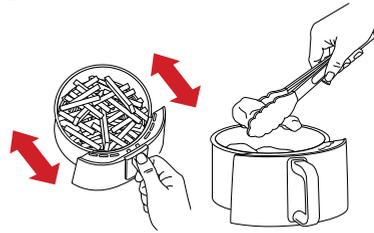
PREHEAT

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.

USING YOUR AIR FRYER'S FUNCTIONS

Pull crispy meals out of thin air.

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

PREHEAT RECOMMENDATION: Preheat for 3 minutes before adding ingredients. Select desired function and temperature, set time to 3 minutes, and press START/PAUSE.

FUNCTION	ACCESSORY REQUIRED	TEMP	TIME
MAX CRISP Best for frozen foods such as French fries and chicken nuggets.	Crisper Plate	Adjust temp as needed	Set time, in minutes, and press ► to begin
AIR FRY Best for fresh foods such as hand-cut fries and chicken wings.	Crisper Plate	Adjust temp as needed	Set time, in minutes, and press ► to begin

Note: When setting time, the digital display shows HH:MM.

FUNCTION	ACCESSORY REQUIRED	TEMP	TIME
AIR ROAST Best for roasted vegetables and meats.		Adjust temp as needed	Set time, in minutes, and press ► to begin
AIR BROIL Best for fish and steaks.	Broil Rack and Crisper Plate	Adjust temp as needed	Set time, in minutes, and press ► to begin
BAKE Best for cakes and desserts.	Crisper Plate	Adjust temp as needed	Set time, in minutes, and press ► to begin
REHEAT Best for reviving leftovers.	Crisper Plate	Adjust temp as needed	Set time, in minutes, and press ► to begin
DEHYDRATE Best for making veggies/fruit chips or jerky.	Crisper Plate	Adjust temp as needed	Set time, in minutes, and press ► to begin

For inspiring recipes and cooking charts, visit ninjakitchen.ca.

AIR FRY TIPS & TRICKS



SHAKE, SHAKE, SHAKE

Check food and shake basket frequently for even browning.



CONVERT OVEN RECIPES

Convert oven recipes by using the Roast or Bake function and reducing the temperature by 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 the cook time. Check food frequently.



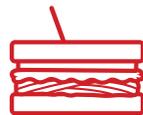
AIR FRYING FRESH INGREDIENTS

For best results with fresh vegetables, using at least 1 tablespoon of oil is a good rule of thumb, but you can use more or less to achieve your desired level of crispiness.



DON'T OVERCROWD

Evenly arrange and space ingredients out to ensure consistent browning.



SECURE YOUR FOOD

To keep lightweight foods from being blown around by the fan, secure them with toothpicks.



MORE EVEN BROWNING

Use an oil spritzer or cooking spray to evenly coat ingredients for more consistent 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 brown quickly when cut. To delay oxidation, soak them in water with a squeeze of lemon juice for 5 minutes.



DRY BEFORE YOU DEHYDRATE

Pat fruits and vegetables as dry as possible before placing them in 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 beef or poultry, make sure to trim off all fat, as it does not dry out and could turn rancid.



PASTEURIZING JERKY

Before dehydrating meats and fish, use 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 become.



STORAGE

To maximize shelf life, 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
VEGETABLES					
Asparagus	2 bunches	Whole, trim stems	2 tsp	390°F	11-13 mins
Beets	6 small or 4 large (about 2 lbs)	Whole	None	390°F	45-60 mins
Bell peppers (for roasting)	4 peppers	Whole	None	400°F	26-30 mins
Broccoli	1 head	Cut in 1-inch florets	1 Tbsp	390°F	13-16 mins
Brussels sprouts	2 lbs	Cut in half, remove stems	1 Tbsp	390°F	18-22 mins
Butternut squash	2 lbs	Cut in 1-2-inch pieces	1 Tbsp	390°F	23-26 mins
Carrots	2 lbs	Peel, cut in 1/2-inch pieces	1 Tbsp	400°F	20-24 mins
Cauliflower	2 heads (about 2 lbs)	Cut in 1-inch florets	2 Tbsp	390°F	20-24 mins
Corn on the cob	4 ears	Whole, remove husks	1 Tbsp	390°F	12-15 mins
Green beans	2 bags (12 oz each)	Trim	1 Tbsp	390°F	12-14 mins
Kale (for chips)	1/2 bag (8 oz)	Tear in pieces, remove stems	None	300°F	8-10 mins
Mushrooms	2 packages (10 oz each)	Rinse, cut in quarters	1 Tbsp	390°F	10-12 mins
Potatoes, russet	2 lbs	Cut in 1-inch wedges	1 Tbsp	390°F	20-25 mins
	1 lb	Hand-cut fries*, thin	1/2-3 Tbsp, canola	390°F	20-24 mins
	2 lbs	Hand-cut fries*, thick	1/2-3 Tbsp, canola	390°F	23-26 mins
	4 whole (6-8 oz)	Pierce with fork 3 times	None	390°F	30-35 mins
Potatoes, sweet	2 lbs	Cut in 1-inch chunks	1 Tbsp	390°F	20-24 mins
	4 whole (6-8 oz)	Pierce with fork 3 times	None	390°F	30-35 mins
Zucchini	2 lbs	Cut in quarters lengthwise, then cut in 1-inch pieces	1 Tbsp	390°F	18-20 mins
POULTRY					
Chicken breasts	2 breasts (3/4-1 1/2 lbs each)	Bone in	Brush with oil	375°F	25-35 mins
	2 breasts (1/2-3/4 lb each)	Boneless	Brush with oil	375°F	18-22 mins
Chicken thighs	4 thighs (6-10 oz each)	Bone in	Brush with oil	390°F	22-28 mins
	4 thighs (4-8 oz each)	Boneless	Brush with oil	390°F	18-22 mins
Chicken wings	3 lbs	Drumettes & flats	1 Tbsp	390°F	22-26 mins
FISH & SEAFOOD					
Crab cakes	2 cakes (6-8 oz each)	None	Brush with oil	350°F	12-15 mins
Lobster tails	4 tails (3-4 oz each)	Whole	None	375°F	5-8 mins
Salmon fillets	2 fillets (4 oz each)	None	Brush with oil	390°F	10-13 mins
Shrimp	16 large	Whole, peeled, tails on	1 Tbsp	390°F	9-11 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.

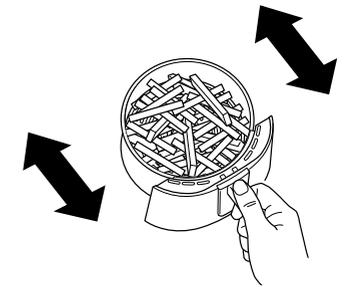
Preheat.

Let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients.

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
BEEF					
Burgers	4 patties (1/4 lb each), 80% lean	1 inch thick	None	375°F	8-10 mins
Steaks	2 steaks (8 oz each)	Whole	None	390°F	10-20 mins
PORK					
Bacon	4 strips, cut in half	None	None	350°F	8-10 mins
Pork chops	2 thick-cut, bone-in chops (10-12 oz each)	Bone in	Brush with oil	375°F	14 mins
	4 boneless chops (8 oz each)	Boneless	Brush with oil	375°F	14-17 mins
Pork tenderloins	2 tenderloins (1-1 1/2 lbs each)	Whole	Brush with oil	375°F	25-30 mins
Sausages	6 sausages	Whole	None	390°F	8-10 mins
FROZEN FOODS					
Chicken cutlets	5 cutlets	None	None	390°F	18-21 mins
Chicken nuggets, precooked	2 lbs	None	None	390°F	15-18 mins
Chicken nuggets, uncooked	3 boxes (12 oz each)	None	None	390°F	20-22 mins
Fish fillets	1 box (6 fillets)	None	None	390°F	14-16 mins
Fish sticks	1 box (25 oz)	None	None	390°F	12-14 mins
French fries	1 lb	None	None	350°F	20-25 mins
French fries	2 lbs	None	None	360°F	28-32 mins
Mozzarella sticks	2 boxes (12 oz each)	None	None	375°F	9-10 mins
Pot stickers	2 lbs	None	None	390°F	14-17 mins
Pizza rolls	2 lbs	None	None	390°F	14-16 mins
Popcorn shrimp	2 boxes (14-16 oz each)	None	None	390°F	14-15 mins
Sweet potato fries	1 lb	None	None	375°F	20-22 mins
Tater tots	2 lbs	None	None	360°F	20 mins

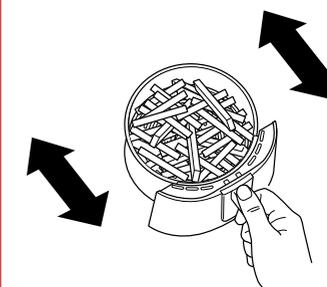
Preheat.

Let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients.

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

Max Crisp Cooking Chart

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	TOSS IN OIL	COOK TIME
FROZEN FOOD				
Chicken nuggets	1 box (12 oz)	None	None	7-9 mins
Chicken wings	2 lbs (32 oz)	None	1 Tbsp	25 mins
French fries	1 lb (16 oz)	None	None	15 mins
French fries	2 lbs (32 oz)	None	None	25 mins
Mini corn dogs	14 oz (20-24 ct)	None	None	6 mins
Mini corn dogs	24 oz (40-46 ct)	None	None	8-10 mins
Mozzarella sticks	24 oz	None	None	6-8 mins
Pizza rolls	1 bag (20 oz, 40 ct)	None	None	6-8 mins
Pot stickers	24 oz (20-24 ct)	None	None	8-10 mins

NOTE There is no temperature adjustment available or necessary when using the Max Crisp function.

Dehydrate Chart

INGREDIENTS	PREPARATION	TEMP	DEHYDRATE TIME
FRUITS & VEGETABLES			
Apples	Cut in 1/8-inch slices, remove core, rinse in lemon water, pat dry	135°F	7-8 hrs
Asparagus	Cut in 1-inch pieces, blanch	135°F	6-8 hrs
Bananas	Peel, cut in 3/8-inch slices	135°F	8-10 hrs
Beets	Peel, cut in 1/8-inch slices	135°F	6-8 hrs
Eggplant	Peel, cut in 1/4-inch slices, blanch	135°F	6-8 hrs
Fresh herbs	Rinse, pat dry, remove stems	135°F	4 hrs
Ginger root	Cut in 3/8-inch slices	135°F	6 hrs
Mangoes	Peel, cut in 3/8-inch slices, remove pits	135°F	6-8 hrs
Mushrooms	Clean with soft brush (do not wash)	135°F	6-8 hrs
Pineapple	Peel, core, cut in 3/8-1/2-inch slices	135°F	6-8 hrs
Strawberries	Cut in half or in 1/2-inch slices	135°F	6-8 hrs
Tomatoes	Cut in 3/8-inch slices or grate; steam if planning to rehydrate	135°F	6-8 hrs
MEAT, POULTRY, FISH			
Beef jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight (refer to Chicken Jerky recipe, page 28)	150°F	5-7 hrs
Chicken jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight (refer to Chicken Jerky recipe, page 28)	150°F	5-7 hrs
Turkey jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight (refer to Chicken Jerky recipe, page 28)	150°F	5-7 hrs
Salmon jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight (refer to Chicken Jerky recipe, page 28)	150°F	3-5 hrs

FROZEN FRENCH FRIES

COOK: 30 MINUTES | MAKES: 5-6 SERVINGS

INGREDIENTS

2 pounds frozen French fries



TIP Shake often or toss with silicone-tipped tongs for even, crispy results.

DIRECTIONS



Insert crisper plate in basket and insert basket in unit. Preheat the unit by selecting AIR FRY, setting temperature to 360°F, and setting time to 3 minutes. Select START/PAUSE to begin.



Once unit is preheated, add fries to basket; reinsert basket. Select AIR FRY, set time to 360°F, and set time to 30 minutes. Select START/PAUSE to begin.



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

TIP For faster and crispier results, select MAX CRISP and cook for 25 minutes, shaking twice throughout.

CRISPY CHICKEN WINGS

PREP: 5 MINUTES | COOK: 24 MINUTES | MAKES: 2-4 SERVINGS

INGREDIENTS

2 pounds uncooked frozen chicken wings
1 tablespoon canola oil
1 tablespoon kosher salt
1 teaspoon black pepper

DIRECTIONS

- 1 Insert crisper plate in basket and basket in unit. Preheat unit by selecting MAX CRISP and setting time to 3 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 2 In a bowl, toss wings with oil, salt, and pepper. Once unit is preheated, place wings on crisper plate; reinsert basket.
- 3 Select MAX CRISP and set time to 24 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 4 After 12 minutes, toss wings with silicone-tipped tongs. Reinsert basket to resume cooking.
- 5 When cooking is complete, toss wings with desired flavorings and serve.

FLAVORINGS

Dijon Honey Mustard: Whisk together $\frac{1}{4}$ cup Dijon mustard, $\frac{1}{4}$ cup mayonnaise, and 2 tablespoons honey. Serve with wings after cooking.

Lemon Pepper: Before cooking the wings, toss with 2 tablespoons dried lemon and pepper seasoning along with the oil, salt, and pepper. Cook the wings as directed.

Buffalo: Whisk together $\frac{1}{4}$ cup hot sauce with 2 tablespoons melted butter. Toss wings in sauce after cooking and serve with blue cheese dressing.

Soy & Sesame Ginger: Whisk together $\frac{1}{4}$ cup soy sauce, $\frac{1}{4}$ cup rice wine vinegar, 2 tablespoons brown sugar, 2 tablespoons ground ginger, 1 tablespoon toasted sesame seeds, and 1 tablespoon cornstarch. Toss wings in sauce after cooking.

Honey, Siracha & Lime: Whisk together 2 tablespoons siracha, 2 tablespoons fresh lime juice, 2 tablespoons honey, 2 tablespoons rice wine vinegar and 1 tablespoon sugar. Toss wings in sauce after cooking.



BASICS

TATER TOT EGG BAKE

PREP: 10 MINUTES | **COOK:** 25 MINUTES | **MAKES:** 4-6 SERVINGS

INGREDIENTS

5 eggs
 1/4 cup whole milk
 1 teaspoon kosher salt
 1 teaspoon black pepper
 Cooking spray
 2 pre-cooked andouille sausages (3 ounces each), cut in 1/4-inch slices
 1 cup shredded cheddar cheese
 1 pound frozen tater tots
 Fresh scallions, sliced, for serving

DIRECTIONS

- 1 Remove crisper plate from basket. Preheat unit by selecting BAKE, setting temperature to 390°F, and setting time to 3 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 2 In a bowl, whisk together the eggs, milk, salt and pepper.
- 3 Remove basket and spray it with cooking spray. Pour the egg mixture into the basket.
- 4 Reinsert basket and cook for 5 minutes. After 5 minutes, remove basket and place sliced sausage evenly on top of eggs, then sprinkle cheese on top. Place frozen tater tots in an even layer on top; reinsert basket.
- 5 Select BAKE, set temperature to 390°F, and set time to 20 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 6 When cooking is complete, let rest for 2 minutes. Top with scallions and serve.

TIP Substitute any other cooked sausage for the andouille.

FRENCH TOAST STICKS

PREP: 10 MINUTES | **COOK:** 16 MINUTES | **MAKES:** 4-6 SERVINGS

INGREDIENTS

1 tablespoon maple syrup, plus more for serving
 4 eggs, lightly beaten
 1 cup coconut milk (or whole milk)
 1/4 cup brown sugar
 1 teaspoon ground cinnamon
 1/2 teaspoon ground nutmeg
 1 loaf (approximately 14 ounces) sliced bread (preferably challah, French, or sourdough), cut in 1-inch-thick strips
 Cooking spray
 Fresh fruit, for serving

DIRECTIONS

- 1 In a shallow baking dish, whisk together 1 tablespoon syrup, eggs, milk, brown sugar, cinnamon, and nutmeg. Place the bread sticks into the mixture and allow them to absorb batter for at least 5 minutes.
- 2 Insert crisper plate in basket and basket in unit. Preheat unit by selecting AIR FRY, setting temperature to 390°F, and setting time to 3 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 3 Once unit is preheated, spray the crisper plate with cooking spray. Working in batches, fill the basket with the sticks in a single layer, making sure not to crowd the basket.
- 4 Select AIR FRY, set temperature to 390°F, and set time to 8 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 5 After 3 minutes, remove basket and flip the sticks. Reinsert basket to resume cooking for 3 more minutes. If desired, cook for up to 2 additional minutes.
- 6 Repeat steps 4 and 5 for the remaining sticks.
- 7 When cooking is complete, serve immediately with maple syrup and fresh fruit.



TIP Leave the bread out for a few hours before cooking so it can dry out a bit—it will soak up more egg that way.

CRESCENT ROLL BREAKFAST TARTS

PREP: 10 MINUTES | **COOK:** 12-14 MINUTES | **MAKES:** 4-6 SERVINGS

INGREDIENTS

1 package (4 ounces)
cream cheese, softened
1/4 cup fruit preserves
(strawberry, raspberry,
blueberry, etc.)
3 tablespoons powdered sugar
1 tube (8 ounces) refrigerated
crescent roll dough
Flour, for dusting
Cooking spray

DIRECTIONS

- 1 In a mixing bowl, combine the cream cheese, fruit preserves, and powdered sugar. Using an electric hand mixer or a whisk, mix together to fully incorporate. Set aside.
- 2 Cut crescent roll dough into 4 squares. Dust a small amount of flour onto each square. Roll out squares with a rolling pin until they are approximately 5 inches wide and 5 inches long.
- 3 Spread approximately 1/3 cup cream cheese mixture onto each square. Make sure to leave space at each end of square.
- 4 Working one at a time, take one corner of the square and roll towards the other end. Squeeze ends to create a seal. Repeat with remaining squares.
- 5 Insert crisper plate in basket and basket in unit. Preheat unit by selecting AIR FRY, setting temperature to 325°F, and setting time to 3 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 6 Once unit is preheated, spray the pastries liberally with cooking spray. Place onto the crisper plate.
- 7 Select AIR FRY, set temperature to 325°F, and set time to 14 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 8 After 12 minutes, remove basket and check doneness of pastries. If desired, reinsert basket and resume cooking up to 2 more minutes.
- 9 Cooking is complete when pastries are golden brown. Allow pastries to cool slightly before serving.

CRISPY FRIED FISH

PREP: 10 MINUTES | **COOK:** 8 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

2 tablespoons olive oil
1/2 cup Dijon mustard
1 teaspoon kosher salt
2 cups butter crackers, crushed
1 cup plain bread crumbs
4 uncooked cod or haddock
fillets (6 ounces each)
Cooking spray

DIRECTIONS

- 1 Place olive oil, mustard, and salt into a bowl; whisk to combine. Add crushed butter crackers and bread crumbs to another bowl, stirring to combine.
- 2 Working in small batches, coat fish fillets in mustard mixture. Transfer fish to bread crumb mixture, tossing well to evenly coat. Set aside.
- 3 Insert crisper plate in basket and basket in unit. Preheat unit by selecting AIR FRY, setting temperature to 390°F, and setting time to 3 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 4 Spray each breaded fillet liberally with cooking spray. Once unit is preheated, place fillets onto the crisper plate.
- 5 Select AIR FRY, set temperature to 390°F, and set time to 8 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 6 After 4 minutes, remove basket and flip fillets. Reinsert basket to resume cooking.
- 7 When cooking is complete, serve fish immediately.

BACON-WRAPPED SAUSAGES

PREP: 5 MINUTES | **COOK:** 20-22 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

4 uncooked sausages
(mild/hot Italian, chorizo, etc.)
8 slices uncooked bacon
4 toothpicks, cut in
1/2-inch pieces
4 hot dog buns, for serving

DIRECTIONS

- 1 Insert crisper plate in basket and basket in unit. Preheat unit by selecting AIR FRY, setting temperature to 360°F, and setting time to 3 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 2 While unit is preheating, wrap each sausage with 2 slices of bacon. Secure each end of bacon with half of a toothpick.
- 3 Once unit is preheated, place sausages on crisper plate.
- 4 Select AIR FRY, set temperature to 360°F, and set time to 22 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 5 After 10 minutes, remove basket and flip sausages. Reinsert basket and resume cooking for 10 minutes.
- 6 After 10 minutes, check sausages for doneness. If desired, cook sausages up to 2 more minutes. When cooking is complete, serve sausages in buns with condiments.



MINI CHEESEBURGER MEATLOAVES

PREP: 10 MINUTES | **COOK:** 32 MINUTES | **MAKES:** 6 SERVINGS

INGREDIENTS

2 pounds uncooked ground beef (80/20 blend)
5 slices uncooked bacon (6 ounces), chopped
1/2 cup white onion, diced
2 eggs, lightly beaten
1/2 cup seasoned bread crumbs
1/2 cup ketchup, plus more for serving
1/4 cup yellow mustard
2 tablespoons sweet relish
1 cup shredded cheddar cheese
1 tablespoon kosher salt
1 teaspoon black pepper
8 slices American cheese
8 slices bread

DIRECTIONS

- 1 Insert crisper plate in basket and basket in unit. Preheat unit by selecting AIR FRY, setting temperature to 390°F, and setting time to 3 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 2 In a large mixing bowl, combine beef, bacon, onion, eggs, bread crumbs, ketchup, mustard, relish, cheddar cheese, salt, and pepper. Mix thoroughly to fully incorporate ingredients. Form mixture into 8 mini meatloaves (about 6-7 ounces each).
- 3 Once unit is preheated, place 4 loaves on the crisper plate; reinsert basket.
- 4 Select AIR FRY, set temperature to 390°F, and set time to 16 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 5 After 10 minutes, remove basket and flip meatloaves. Reinsert basket to resume cooking for remaining 6 minutes.
- 6 When cooking is complete, top each meatloaf with a slice of American cheese. Cover meatloaves to keep warm and set aside.
- 7 Repeat steps 3 through 6 with remaining meatloaves.
- 8 Place each mini meatloaf on a slice of bread and drizzle with ketchup or your favorite burger condiments before serving.

CAJUN SHRIMP & VEGETABLES

PREP: 5 MINUTES | **COOK:** 16 MINUTES | **MAKES:** 3-4 SERVINGS

INGREDIENTS

1 bag (16 ounces) frozen mixed vegetables (Asian medley)
2 tablespoons olive oil, divided
1 teaspoon kosher salt
1 pound frozen raw jumbo shrimp, peeled, deveined
2 tablespoons Cajun seasoning blend

DIRECTIONS

- 1 Insert crisper plate in basket and basket in unit. Preheat unit by selecting MAX CRISP and setting time to 3 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 2 While unit is preheating, toss the frozen vegetables with 1 tablespoon oil and salt in a bowl.
- 3 Once unit is preheated, place vegetables on crisper plate.
- 4 Select MAX CRISP and set time to 6 minutes. Select START/PAUSE to begin. Shake vegetables halfway through cooking.
- 5 While vegetables are cooking, toss shrimp with remaining 1 tablespoon olive oil and Cajun seasoning blend in a bowl.
- 6 When cooking is complete, open basket and place shrimp on top of the vegetables. Reinsert basket.
- 7 Select AIR FRY, set temperature to 390°F, and set time to 10 minutes. Select START/PAUSE to begin. Shake basket halfway through cooking.
- 8 When the cooking is complete, stir to combine and serve immediately.

RANCH CHICKEN TENDERS

PREP: 10 MINUTES | **MARINATE:** 1 HOUR
COOK: 24 MINUTES | **MAKES:** 4-6 SERVINGS

INGREDIENTS

2 pounds uncooked chicken tenderloins
1 tablespoon olive oil
1 packet (1 ounce) ranch dressing seasoning mix
1 tablespoon kosher salt
4 cups corn flakes, finely crushed

DIRECTIONS

- 1 In a large mixing bowl, toss chicken with oil. Add ranch seasoning and toss to coat. Cover bowl with plastic wrap and refrigerate for 1 hour.
- 2 In a separate bowl, combine the kosher salt and crushed corn flakes. Working in batches, coat the marinated chicken in the corn flake mixture. Make sure to press the flakes onto the chicken to fully coat.
- 3 Insert crisper plate in basket and basket in unit. Preheat unit by selecting AIR FRY, setting temperature to 390°F, and setting time to 3 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 4 Once unit is preheated, place half the chicken in the basket in a single layer.
- 5 Select AIR FRY, set temperature to 390°F, and set time to 12 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 6 After 6 minutes, remove basket and flip chicken. Reinsert basket to resume cooking for the remaining 4 minutes.
- 7 Repeat steps 4–6 with remaining chicken.
- 8 When cooking is complete, serve immediately with dipping sauce.



CUBAN-STYLE BISCUITS

PREP: 10 MINUTES | **COOK:** 26 MINUTES | **MAKES:** 8 SERVINGS

INGREDIENTS

1 tube (16.3 ounces)
refrigerated biscuit dough
¼ cup Dijon mustard, divided
4 kosher dill pickle
spears, chopped
16 slices deli ham
(honey, oven roasted, etc.)
8 slices Swiss cheese

DIRECTIONS

- 1 Insert crisper plate in basket and basket in unit. Preheat unit by selecting BAKE, setting temperature to 325°F, and setting time to 3 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 2 Unpackage the biscuit dough and separate the biscuits.
- 3 Once unit is preheated, place 4 biscuits in the basket; reinsert basket.
- 4 Select BAKE, set temperature to 325°F, and set time to 10 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 5 After 8 minutes, check biscuits for doneness. If necessary, cook up to 2 more minutes.
- 6 Repeat steps 3 and 4 with remaining biscuits.
- 7 When cooking is complete, allow biscuits to cool slightly. When they are cool enough to handle, start by pressing down on the biscuits with the flats of your palm. Spread 1 ½ teaspoons Dijon mustard on each biscuit, then add 1 tablespoon chopped pickles on top. Fold 2 pieces of ham and place on top. Finish by placing 1 slice of cheese on top of each biscuit.
- 8 Place 4 assembled biscuits in the basket; reinsert basket. Select AIR FRY, set temperature to 390°F, and set time to 3 minutes. Select START/PAUSE to begin. Repeat with remaining biscuits.
- 9 Allow to cool slightly before serving.



ITALIAN PORK LOIN & ROASTED VEGETABLES

PREP: 20 MINUTES | **MARINATE:** 2-4 HOURS | **COOK:** 23 MINUTES | **MAKES:** 4-6 SERVINGS

INGREDIENTS

1 uncooked boneless pork
tenderloin (1 ½-2 pounds),
cut in half widthwise
½ cup Italian dressing
1 eggplant, peeled,
cut in 1-inch pieces
2 Roma tomatoes, diced
1 zucchini, sliced in half moons
1 summer squash,
sliced in half moons
1 red bell pepper, diced
3 cloves garlic, peeled, minced
2 tablespoons extra virgin
olive oil
¼ cup fresh basil, torn
3 teaspoons kosher salt, divided

DIRECTIONS

- 1 Place pork loin into a bowl or large zip-top bag. Coat pork with Italian dressing. Cover and refrigerate for 2 to 4 hours.
- 2 In a large bowl, toss eggplant, tomatoes, zucchini, squash, and garlic with oil, basil, and 2 teaspoons salt.
- 3 Insert crisper plate in basket and basket in unit. Preheat unit by selecting AIR ROAST, setting temperature to 375°F, and setting time to 3 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 4 While unit is preheating, remove pork from marinade and season with remaining 1 teaspoon salt.
- 5 Once unit is preheated, place vegetable mixture on the crisper plate. Place pork on top of vegetables.
- 6 Select AIR ROAST, set temperature to 375°F, and set time to 23 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 7 After 10 minutes, remove basket. Stir vegetables and flip the pork. Reinsert basket to resume cooking.
- 8 After 20 minutes, check pork for doneness. If necessary, cook up to 3 more minutes.
- 9 When cooking is complete, let pork rest for 5 minutes before slicing.

PROSCIUTTO-STUFFED CHEESY CHICKEN BREASTS

PREP: 20 MINUTES | **COOK:** 26 MINUTES | **MAKES:** 4-6 SERVINGS

INGREDIENTS

3 uncooked boneless, skinless chicken breasts (6-8 ounces each), butterflied
6 slices prosciutto
1 bunch asparagus, trimmed
¼ cup sundried tomatoes in oil
1 cup shredded mozzarella, divided
1 tablespoon kosher salt
1 teaspoon ground black pepper
Cooking spray

DIRECTIONS

- 1 Lay out butterflied chicken breasts, insides facing up, on a clean work surface. Place 2 slices of prosciutto on each breast. Place a small bundle of asparagus (about 5 standard asparagus or 3 jumbo asparagus) on top of the prosciutto, toward one side of each breast. Divide sun-dried tomatoes and ½ cup mozzarella between the breasts. Season with salt and pepper.
- 2 Working one at a time, hold the asparagus in place with your fingers, then roll the chicken over the asparagus and other fillings. Repeat with remaining chicken breasts. Use toothpicks to secure the stuffed breasts.
- 3 Insert crisper plate in basket and basket in unit. Preheat unit by selecting AIR FRY, setting temperature to 390°F, and setting time to 3 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 4 Once unit is preheated, place stuffed chicken in the basket. Spray each with cooking spray. Insert basket in unit.
- 5 Select AIR FRY, set temperature to 390°F, and set time to 26 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 6 After 12 minutes, remove basket and rotate chicken. Reinsert basket to resume cooking.
- 7 In the last 2 minutes, remove basket and top chicken with remaining mozzarella. Reinsert basket to resume cooking.
- 8 When cooking is complete, allow chicken to rest for 5 minutes before serving.

TIP If you do not know how to butterfly chicken yourself, you can ask your butcher to do it for you.

GREEK-STYLE POTATOES

PREP: 10 MINUTES | **COOK:** 18 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

1 pound red bliss potatoes, cut in quarters
2 tablespoons olive oil
1 teaspoon kosher salt
2 teaspoons dried oregano
1 teaspoon black pepper
1 teaspoon paprika
¼ cup red onion, diced
½ cup crumbled feta cheese
1 tomato, diced
¼ cup sliced black olives
2 tablespoons lemon juice
Fresh dill, for serving

DIRECTIONS

- 1 Insert crisper plate in basket and basket in unit. Preheat unit by selecting AIR FRY, setting temperature to 390°F, and setting time to 3 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 2 In a large bowl, toss the potatoes with olive oil, salt, oregano, pepper, and paprika.
- 3 Once unit is preheated, place potatoes in the basket; reinsert basket.
- 4 Select AIR FRY, set temperature to 390°F, and set time to 18 minutes. Select START/PAUSE to begin. Shake basket halfway through cooking.
- 5 After 13 minutes, add onion to basket, shaking to incorporate; reinsert basket.
- 6 When cooking is complete, transfer potatoes to a bowl. Add feta, tomato, olives, and lemon juice and toss to combine. Top with fresh dill and serve.

BRUSSELS SPROUT & BACON GRATIN

PREP: 10 MINUTES | **COOK:** 26 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

1 pound Brussels sprouts, trimmed, cut in quarters
 1 small red onion, peeled, thinly sliced
 3 slices bacon, thinly sliced
 ½ cup shredded Parmesan cheese, divided
 2 tablespoons olive oil
 1 teaspoon kosher salt
 1 teaspoon finely ground black pepper
 1 cup shredded cheddar cheese
 ¼ cup seasoned bread crumbs
 ½ cup heavy cream
 Fresh parsley, chopped, for serving

DIRECTIONS

- 1 Remove crisper plate from basket. Preheat unit by selecting AIR ROAST, setting temperature to 400°F, and setting time to 3 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 2 In a large mixing bowl, combine the Brussels sprouts, red onion, bacon, ¼ cup Parmesan, olive oil, salt, and pepper.
- 3 Once unit is preheated, place mixture in the basket; reinsert basket.
- 4 Select AIR ROAST, set temperature to 400°F, and set time to 24 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 5 After 8 minutes, remove the basket and stir mixture; reinsert basket.
- 6 In a mixing bowl, combine ¼ cup Parmesan, cheddar, and bread crumbs.
- 7 After 16 minutes, remove basket and stir heavy cream into Brussels sprout mixture. Top with bread crumb mixture. Reinsert basket to resume cooking.
- 8 When cooking is complete, remove gratin from the basket. Top with parsley and serve immediately.

TIP Omit the bacon to make this dish vegetarian.

GARLIC PARMESAN HAND-CUT FRENCH FRIES

PREP: 15 MINUTES | **SOAK:** 30 MINUTES | **COOK:** 24-26 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

1 pound russet potatoes (about 3 medium potatoes), cut in thin matchsticks
 2 tablespoons canola oil, divided
 2 cloves garlic, peeled, minced
 1 teaspoon garlic powder
 1 teaspoon kosher salt
 2 tablespoons fresh parsley, chopped
 ¼ cup grated Parmesan cheese

DIRECTIONS

- 1 Soak raw fries in cold water for 30 minutes to remove excess starch. After 30 minutes, strain fries and pat completely dry. The drier the fries, the better they will crisp.
- 2 Place fries and 1 tablespoon canola oil in a large mixing bowl; toss to combine.
- 3 Insert crisper plate in basket and basket in unit. Preheat unit by selecting AIR FRY, setting temperature to 360°F, and setting the time to 3 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 4 Once unit is preheated, place fries on crisper plate; reinsert basket.
- 5 Select AIR FRY, set temperature to 360°F, and set time to 26 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 6 After 12 minutes, remove basket and shake fries or toss them with silicone-tipped tongs. Reinsert basket to resume cooking.
- 7 While fries are cooking, in a large mixing bowl, combine remaining canola oil, minced garlic, garlic powder, salt, parsley, and Parmesan.
- 8 Check fries after 24 minutes. For crispier fries, continue cooking up to 2 more minutes.
- 9 When cooking is complete, toss fries in bowl with garlic-Parmesan mix and serve immediately.



TIP Shaking fries during cooking is key for making them crispy and golden brown, so shake or toss with silicone-tipped tongs frequently.

CHICKEN JERKY

PREP: 15 MINUTES | **MARINATE:** 4-8 HOURS | **COOK:** 6 HOURS | **MAKES:** 200-300 G

INGREDIENTS

1 pound uncooked boneless skinless chicken breasts, cut in 1/4 inch thin strips
 1/4 cup sriracha
 2 tablespoons soy sauce
 1 tablespoon kosher salt
 3 tablespoons brown sugar
 1 teaspoon black pepper
 1 teaspoon smoked paprika

DIRECTIONS

- 1 Whisk together all the ingredients, except chicken. Place mixture into a large resealable plastic bag.
- 2 Add chicken to bag and rub to coat. Marinate in refrigerator for 4-6 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 1 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 6 hours. Select START/PAUSE to begin. Check after 4 hours, cooking until desired texture is reached.
- 6 When cooking is complete, remove jerky and store in an airtight container.



CRISPY ASPARAGUS FINGERS

PREP: 15 MINUTES | **COOK:** 8 MINUTES | **MAKES:** 2-4 SERVINGS

INGREDIENTS

1/4 cup all-purpose flour
 1 1/2 teaspoons kosher salt
 2 eggs, lightly beaten
 1/2 cup seasoned bread crumbs
 1/4 cup grated Parmesan cheese
 1 bunch jumbo asparagus, trimmed
 Cooking spray

SRI-RANCH-A DIPPING SAUCE

2 tablespoons sriracha
 1/4 cup ranch dressing
 1 teaspoon lime juice

DIRECTIONS

- 1 Place flour and salt in a shallow bowl or on a plate; stirring to combine. Add eggs to another bowl. Place bread crumbs and Parmesan cheese into a third bowl; stirring to combine.
- 2 Working in small batches, coat asparagus with cooking spray. Toss in flour. Tap off excess flour, then coat asparagus in egg. Transfer asparagus to bread crumb mixture, tossing well to evenly coat. Place the coated asparagus on a tray or plate.
- 3 Insert crisper plate in basket and basket in unit. Preheat unit by selecting AIR FRY, setting temperature to 390°F, and setting time to 3 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 4 Once unit is preheated, place asparagus on the crisper plate in a single layer (if all spears won't fit, set additional ones aside). Spray with cooking spray; reinsert basket.
- 5 Select AIR FRY, set temperature to 390°F, and set time to 8 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 6 After 4 minutes, remove basket and shake asparagus or toss with silicone-tipped tongs. Reinsert basket to resume cooking.
- 7 While asparagus is cooking, stir together all dipping sauce ingredients in a bowl. If there are additional spears, repeat steps 4-6.
- 8 When cooking is complete, serve asparagus immediately with dipping sauce.



AIR-FRIED PEANUT BUTTER CUP S'MORES

PREP: 3 MINUTES | **COOK:** 2 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

4 large graham crackers
4 peanut butter cups
($\frac{3}{4}$ ounce each)
4 marshmallows

DIRECTIONS

- 1 Insert crisper plate in basket and basket in unit. Preheat unit by selecting AIR FRY, setting temperature to 360°F, and setting time to 3 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 2 While unit is preheating, break graham crackers in half.
- 3 Once unit is preheated, place 4 graham cracker halves on the crisper plate. Then top each with a peanut butter cup; reinsert basket.
- 4 Select AIR FRY, set temperature to 360°F, and set time to 2 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 5 After 1 minute, top each peanut butter cup with a marshmallow; reinsert basket and cook for the remaining 1 minute.
- 6 When cooking is complete, top each s'more with another graham cracker half. Serve immediately.



PEANUT BUTTER, JELLY & BANANA BITES

PREP: 15 MINUTES | **COOK:** 24 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

Creamy peanut or almond butter, as desired
8 slices white or whole wheat bread
Jam, jelly, or preserves (grape, strawberry, or raspberry), as desired
2 ripe bananas, sliced
 $\frac{1}{4}$ cup white sugar
2 teaspoons ground cinnamon
Cooking spray
Chocolate hazelnut spread, for serving
Marshmallow spread, for serving

DIRECTIONS

- 1 Start by building the sandwiches: spread the nut butter on one slice of bread and jelly or jam on another. Add half of a sliced banana and then close sandwich. Repeat with remaining ingredients.
- 2 In a small bowl, stir together the sugar and cinnamon. Set aside.
- 3 Insert crisper plate in basket and basket in unit. Preheat unit by selecting AIR FRY, setting temperature to 390°F, and setting time to 3 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 4 While unit is preheating, spray both sides of sandwiches with cooking spray. Dust each side with the cinnamon sugar mixture.
- 5 Once unit is preheated, place a sandwich on the crisper plate. Select AIR FRY, set temperature to 390°F, and set time to 6 minutes. Select START/PAUSE to begin.
- 6 After 3 minutes, remove basket and flip sandwich. Reinsert basket to resume cooking.
- 7 Repeat steps 5 and 6 with remaining sandwiches.
- 8 When cooking is complete, allow to cool slightly before cutting into strips. Serve with a side of chocolate hazelnut or marshmallow spread, if desired.

NINJA[®]
AIR FRYER MAX XL

**For questions or to register your product,
visit us online at ninjakitchen.ca**

AF161C_Series_IG_QSG_E_F_20Recipe_REV_Mv3

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

This product may be covered by one or more U.S. patents. See sharkninja.com/patents for more information.

© 2021 SharkNinja Operating LLC.

Veillez lire le guide d'utilisateur Ninja® ci-joint avant d'utiliser votre appareil.

NINJA®

**FRITEUSE À AIR
CHAUD MAX TG**

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

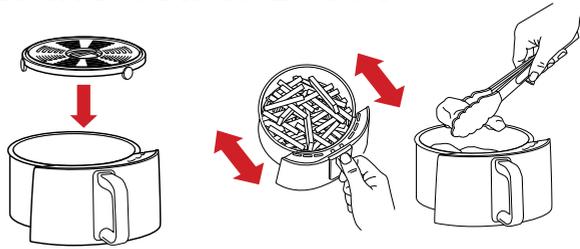
**+ TABLEAU DE CUISSON
+ 20 RECETTES IRRÉSISTIBLES**

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.

UTILISER LES FONCTIONS DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD

Faites apparaître de croustillants repas comme par magie.

La friteuse à air chaud Ninja® Max TG 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 : Préchauffez pendant 3 minutes avant d'ajouter les ingrédients. Sélectionnez la fonction désirée et la température, réglez le temps à 3 minutes, et appuyez sur START/PAUSE (marche/pause).

FONCTION	ACCESSOIRES REQUIS	TEMP (TEMPÉRATURE)	TIME (HEURE)
MAX CRISP (croustillant max.) Parfait pour les aliments congelés comme les frites et les croquettes de poulet.	 Plaque de cuisson croustillante	 Il n'y a pas de réglage de température disponible ou nécessaire lors de l'utilisation de la fonction Max Crisp (croustillant max.).	 Configurez le délai en minutes, puis appuyez sur ►► pour commencer
AIR FRY (friteuse à convection)	 Plaque de cuisson croustillante	 Réglez la température au besoin	 Configurez le délai en minutes, puis appuyez sur ►► pour commencer

Remarque : Lors du réglage de l'heure, l'affichage numérique indique HH:MM.

FONCTION	ACCESSOIRES REQUIS	TEMP (TEMPÉRATURE)	TIME (HEURE)
AIR ROAST (rôti par convection) Parfait pour faire rôti des légumes et de la viande.		 Réglez la température au besoin	 Configurez le délai en minutes, puis appuyez sur ►► pour commencer
AIR BROIL (griller par convection) Parfait pour le poisson et les steaks.	 Grille à griller et plaque de cuisson croustillante	 Réglez la température au besoin	 Configurez le délai en minutes, puis appuyez sur ►► pour commencer
BAKE (cuire) Parfait pour les gâteaux et les desserts.	 Plaque de cuisson croustillante	 Réglez la température au besoin	 Configurez le délai en minutes, puis appuyez sur ►► pour commencer
REHEAT RÉCHAUFFER	 Plaque de cuisson croustillante	 Réglez la température au besoin	 Configurez le délai en minutes, puis appuyez sur ►► pour commencer
DEHYDRATE DÉSHYDRATER	 Plaque de cuisson croustillante	 Réglez la température au besoin	 Configurez le délai en minutes, puis appuyez sur ►► pour commencer

Pour des recettes inspirantes et des tableaux de cuisson, visitez ninjakitchen.ca.

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.



ADAPTATION DES RECETTES AU FOUR TRADITIONNEL

Adaptez vos recettes au four traditionnel en utilisant la fonction Roast (rôtir) ou Bake (cuire) en réduisant la température de cuisson de 4°C (25°F). Vérifiez fréquemment les aliments pour éviter de trop les cuire.



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.



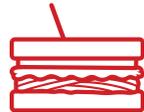
FRIRE DES INGRÉDIENTS FRAIS À AIR CHAUD

Pour obtenir de meilleurs résultats avec des légumes frais, utilisez au moins 1 cuillère à soupe d'huile, mais vous pouvez en utiliser plus ou moins pour qu'ils soient croustillants à votre goût.



ÉVITEZ DE SURCHARGER

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



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.



CUISSON PLUS UNIFORME

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

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 brunissent 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

Tamponnez les fruits et les légumes pour les assécher le plus rapidement possible avant de les déposer 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 bœuf ou votre volaille, assurez-vous de retirer tout le gras, car il ne séchera pas et pourrait rancir.



PASTEURISATION DE LA VIANDE SÉCHÉE

Avant de déshydrater des viandes et du poisson, utilisez la fonction Roast (rôtir) à 165 °C (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 l'aliment sera croustillant.



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
LÉGUMES					
Asperges	2 pieds	Entières, parées	2 c. à thé	390°F (200°C)	11 à 13 mins
Betteraves	6 petites ou 4 grosses (environ 900g)	Entiers	Aucun	390°F (200°C)	45 à 60 mins
Poivrons (à rôtir)	4 poivrons	Entiers	Aucun	400°F (204°C)	26 à 30 mins
Brocoli	1 tête	Coupé en fleurons de 2 cm	1 c. à soupe	390°F (200°C)	13 à 16 mins
Choux de Bruxelles	900 g	Coupés en deux, tiges retirées	1 c. à soupe	390°F (200°C)	18 à 22 mins
Courge musquée	900 g	Coupée en morceaux de 2 à 5 cm	1 c. à soupe	390°F (200°C)	23 à 26 mins
Carottes	900 g	Pelées, coupées en morceaux de 1 cm	1 c. à soupe	400°F (204°C)	20 à 24 mins
Chou-fleur	2 têtes (environ 900 g)	Coupé en fleurons de 2 cm	2 c. à soupe	390°F (200°C)	20 à 24 mins
Maïs à grains	4 ears	Entier, sans l'épi	1 c. à soupe	390°F (200°C)	12 à 15 mins
Haricots verts	2 sacs (340 g)	Coupés	1 c. à soupe	390°F (200°C)	12 à 14 mins
Chou frisé (pour les chips)	1/2 sac (230 g)	Déchiré en morceaux, tiges retirées	Aucun	300°F (150°C)	8 à 10 mins
Champignons	2 paquets (280 g chacun)	Rincés, coupés en quartiers	1 c. à soupe	390°F (200°C)	10 à 12 mins
	900 g	Coupées en quartiers de 2 cm	1 c. à soupe	390°F (200°C)	20 à 25 mins
Pommes de terre, roussettes	450 g	Frites coupées à la main*, minces	1/2 à 3 cuillères à soupe d'huile de canola	390°F (200°C)	20 à 24 mins
	900 g	Frites coupées à la main*, épaisses	1/2 à 3 cuillères à soupe d'huile de canola	390°F (200°C)	23 à 26 mins
	4 entières (170 à 230 g)	Percez 3 fois avec une fourchette	Aucun	390°F (200°C)	30 à 35 mins
Patates douces	900 g	Coupées en morceaux de 2 cm	1 c. à soupe	390°F (200°C)	20 à 24 mins
	4 entières (170 à 230 g)	Percez 3 fois avec une fourchette	Aucun	390°F (200°C)	30 à 35 mins
Courgettes	900 g	Coupés en quartier dans le sens de la longueur, puis coupés en morceaux de 2,5 cm	1 c. à soupe	390°F (200°C)	18 à 20 mins
VOLAILLE					
Poitrines de poulet	2 poitrines (340 à 680 g chacun)	Laissez les os	Badigeonnez d'huile	375°F (190°C)	25 à 35 mins
	2 poitrines (227 à 340 g chacun)	Sans os	Badigeonnez d'huile	375°F (190°C)	18 à 22 mins
Cuisses de poulet	4 cuisses (170 à 280 g chacun)	Laissez les os	Badigeonnez d'huile	390°F (200°C)	22 à 28 mins
	4 cuisses (110 à 230 g chacun)	Sans os	Badigeonnez d'huile	390°F (200°C)	18 à 22 mins
Ailes de poulet	1.35 kg	Pilons et joints	1 c. à soupe	390°F (200°C)	22 à 26 mins
POISSON ET FRUITS DE MER					
Beignets de crabe	2 beignets (170 à 230g chacun)	Aucun	Badigeonnez d'huile	350°F (180°C)	12 à 15 mins
Queues de homard	4 queues (85 à 115 g chacun)	Entiers	Aucun	375°F (190°C)	5 à 8 mins
Filets de saumon	2 filets (115 g chacun)	Aucun	Badigeonnez d'huile	390°F (200°C)	10 à 13 mins
Crevette	16 grosses	Entières, pelées, avec les queues	1 c. à soupe	390°F (200°C)	9 à 11 mins

* 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.

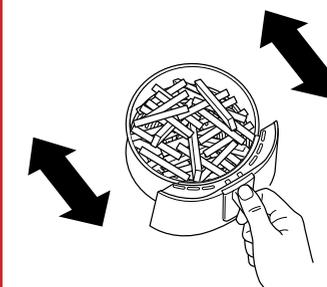
Préchauffez.

Laissez l'appareil préchauffer pendant 3 minutes avant d'ajouter les ingrédients.

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 cuisson de la friture à l'air, suite

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS	PRÉPARATION	TOUILLER DANS L'HUILE	TEMP (TEMPÉRATURE)	DURÉE DE CUISSON
BŒUF					
Hamburgers	4 boulettes (115g chacun) 80 % de maigre	Épaisseur de 2 cm	Aucun	375°F (190°C)	8 à 10 mins
Steaks	2 steaks	Whole	Aucun	390°F (200°C)	10 à 20 mins
PORC					
Bacon	4 tranches, coupées en deux	Aucun	Aucun	350°F (180°C)	8 à 10 mins
Côtelettes de porc	2 côtelettes épaisses avec l'os (285 à 340g chacune)	Laissez les os	Badigeonnez d'huile	375°F (190°C)	14 mins
	4 côtelettes désossées (230g chacune)	Sans os	Badigeonnez d'huile	375°F (190°C)	14 à 17 mins
Filet mignon de porc	2 filets mignons (450g à 680g chacun)	Entiers	Badigeonnez d'huile	375°F (190°C)	25 à 30 mins
Saucisses	6 saucisses	Entiers	Aucun	390°F (200°C)	8 à 10 mins
ALIMENTS CONGELÉS					
Chicken cutlets	5 escalopes	Aucun	Aucun	390°F (200°C)	18 à 21 mins
Croquettes de poulet, précuites	900g	Aucun	Aucun	390°F (200°C)	15 à 18 mins
Croquettes de poulet, non cuites	3 boîtes (340g chacune)	Aucun	Aucun	390°F (200°C)	20 à 22 mins
Filets de poisson	1 boîte (6 filets)	Aucun	Aucun	390°F (200°C)	14 à 16 mins
Bâtonnets de poisson	1 boîte (710g)	Aucun	Aucun	390°F (200°C)	12 à 14 mins
Frites	450g	Aucun	Aucun	390°F (200°C)	20 à 25 mins
Frites	900g	Aucun	Aucun	360°F (180°C)	28 à 32 mins
Bâtonnets de mozzarella	2 boîtes (340 chacune)	Aucun	Aucun	375°F (190°C)	9 à 10 mins
Chaussons chinois	900g	Aucun	Aucun	390°F (200°C)	14 à 17 mins
Rouleaux de pizza	900g	Aucun	Aucun	390°F (200°C)	14 à 16 mins
Crevettes popcorn	2 boîtes (400 à 455g chacune)	Aucun	Aucun	390°F (200°C)	14 à 15 mins
Frites de patate douce	450g	Aucun	Aucun	375°F (190°C)	20 à 22 mins
Croquettes de pommes de terre	900g	Aucun	Aucun	360°F (180°C)	20 mins

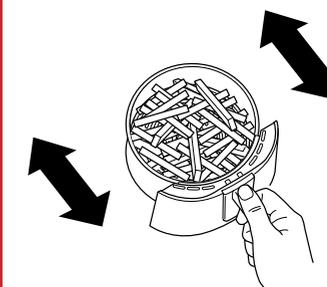
Préchauffez.

Laissez l'appareil préchauffer pendant 3 minutes avant d'ajouter les ingrédients.

Pour de meilleurs résultats, secouez ou mélangez souvent.

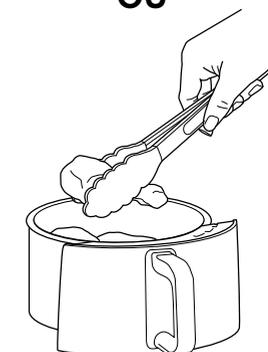
Nous recommandons de vérifier vos aliments souvent et de les secouer ou de les mélanger afin d'obtenir les résultats désirés.

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 cuisson Max Crisp

REMARQUE : Il n'y a pas de réglage de température disponible ou nécessaire lors de l'utilisation de la fonction Max Crisp (croustillant max.).

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS	PRÉPARATION	TOUILLER DANS L'HUILE	DURÉE DE CUISSON
ALIMENTS CONGELÉS				
Chicken nuggets	1 boîte (455g)	Aucun	Aucun	7 à 9 mins
Ailes de poulet	900g	Aucun	1 c. à soupe	25 mins
Frites	450g	Aucun	Aucun	15 mins
Frites	900g	Aucun	Aucun	25 mins
Mini-saucisses sur bâtonnet	400g (20 à 24 unités)	Aucun	Aucun	6 mins
Mini-saucisses sur bâtonnet	680g (40 à 46 unités)	Aucun	Aucun	8 à 10 mins
Bâtonnets de mozzarella	680g	Aucun	Aucun	6 à 8 mins
Rouleaux de pizza	1 sac (570g, 40 unités)	Aucun	Aucun	6 à 8 mins
Chaussons chinois	680g (20 à 24 unités)	Aucun	Aucun	8 à 10 mins

Tableau de déshydratation

INGRÉDIENTS	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE	DÉLAI DE DÉSHYDRATATION
FRUITS ET LÉGUMES			
Pommes	Retirez le cœur, coupez en tranches de 3 mm, rincez dans l'eau citronnée, tamponnez pour sécher	135°F (57°C)	7 à 8 hrs
Asperges	Coupées en morceaux de 2 cm, blanchies	135°F (57°C)	6 à 8 hrs
Bananes	Pelées, coupées en tranches de 1 cm d'épaisseur	135°F (57°C)	8 à 10 hrs
Betteraves	Pelées, coupées en tranches de 3 mm d'épaisseur	135°F (57°C)	6 à 8 hrs
Aubergines	Pelées et coupées en tranches de 6 mm d'épaisseur, blanchies	135°F (57°C)	6 à 8 hrs
Fines herbes	Rincées, séchées en tamponnant, tiges retirées	135°F (57°C)	4 hrs
Racine de gingembre	Coupées en tranches de 1 cm d'épaisseur	135°F (57°C)	6 hrs
Mangue	Pelées, coupées en tranches de 1 cm, noyau retiré	135°F (57°C)	6 à 8 hrs
Champignons	Nettoyés à l'aide d'une brosse douce (non lavés)	135°F (57°C)	6 à 8 hrs
Ananas	Pelé, cœur retiré et coupé en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur	135°F (57°C)	6 à 8 hrs
Fraises	Coupées en deux ou en tranches de 1 cm d'épaisseur.	135°F (57°C)	6 à 8 hrs
Tomates	Coupées en tranches de 1 cm ou râpées; passées à la vapeur si une réhydratation est prévue	135°F (57°C)	6 à 8 hrs
MEAT, POULTRY, FISH			
Bœuf séché	Coupé en tranches de 6 cm, mariné toute la nuit (consultez la recette de Charqui de poulet à la page 28)	150°F (65°C)	5 à 7 hrs
Poulet séché	Coupé en tranches de 6 cm, mariné toute la nuit (consultez la recette de Charqui de poulet à la page 28)	150°F (65°C)	5 à 7 hrs
Dinde séché	Coupé en tranches de 6 cm, mariné toute la nuit (consultez la recette de Charqui de poulet à la page 28)	150°F (65°C)	5 à 7 hrs
Saumon séché	Coupé en tranches de 6 cm, mariné toute la nuit (consultez la recette de Charqui de poulet à la page 28)	150°F (65°C)	3 à 5 hrs

FRITES CONGELÉES

CUIRE : 30 MINUTES | DONNE : 5 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

900g de frites congelées

CONSEIL Pour de meilleurs résultats, secouez ou mélangez souvent avec des pinces recouvertes en silicone.



DIRECTIONS



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 (180°C) et la durée à 3 minutes. Sélectionnez ►► pour commencer.

Une fois l'appareil préchauffé, versez les frites dans le panier et remplacez le panier. Sélectionnez AIR FRY (friteuse à convection), réglez la température à 360°F (180°C) et la durée à 30 minutes. Sélectionnez ►► pour commencer.

Après 10 minutes, retirez le panier de l'unité et secouez les frites ou mélangez-les avec des pinces recouvertes de silicone. Remplacez le panier pour reprendre la cuisson pendant 10 minutes de plus. Vérifiez si le résultat est suffisamment croustillant, faites cuire jusqu'à 10 minutes de plus au besoin. Une fois la cuisson terminée, servez avec votre trempette favorite.

CONSEIL : Pour obtenir des résultats plus rapides et croustillants, sélectionnez MAX CRISP (croustillant max.) pendant 25 minutes et remuez deux fois durant la cuisson.

AILES DE POULET CROUSTILLANTES

ÉLÉMENTS DE BASE

PRÉP. : 5 MINUTES | DURÉE DE CUISSON : 24 MINUTES | DONNE : 2 À 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

900g d'ailer de poulet non cuites et congelées

1 cuillère à soupe d'huile de canola

1 cuillère à soupe de sel casher

1 cuillère à thé de poivre noir

INSTRUCTIONS

- 1 Insérez la plaque de cuisson croustillante dans le panier, puis le panier dans l'appareil. Préchauffez l'appareil en sélectionnant MAX CRISP (croustillant max.) et la durée à 3 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 2 Dans un bol, mélangez les ailes avec l'huile, le sel et le poivre. Une fois l'appareil préchauffé, déposez les ailes sur la plaque de cuisson croustillante et remplacez le panier.
- 3 Sélectionnez MAX CRISP (croustillant max.) et réglez le temps à 24 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 4 Après 12 minutes, mélangez les ailes à l'aide de pinces recouvertes de silicone. Remplacez le panier et continuez la cuisson.
- 5 Une fois la cuisson terminée, mélangez les ailes avec les assaisonnements désirés et servez.

ASSAISONNEMENTS

Moutarde de Dijon au miel : Fouettez ensemble 32g de moutarde de Dijon, 32g de mayonnaise et 2 cuillères à soupe de miel. Servez avec les ailes après leur cuisson.

Poivre au citron : Avant de faire cuire les ailes, mélangez-les avec 2 cuillères à soupe d'assaisonnement poivre et poudre de citron ainsi qu'avec l'huile, le sel et le poivre. Faites cuire les ailes selon les instructions.

Buffalo : Fouettez ensemble 32g de sauce piquante avec 2 cuillères à soupe de beurre fondu. Mélangez les ailes cuites avec la sauce et servez-les avec une vinaigrette au fromage bleu.

Soya, sésame et gingembre : Fouettez ensemble 32g de sauce soya, 32g de vinaigre de riz, 2 cuillères à soupe de cassonade, 2 cuillères à soupe de gingembre moulu, 1 cuillère à soupe de graines de sésame rôties et 1 cuillère à soupe d'amidon de maïs. Mélangez les ailes cuites avec la sauce.

Miel, Sriracha et lime : Fouettez ensemble 2 cuillères à soupe de Sriracha, 2 cuillères à soupe de jus de lime frais, 2 cuillères à soupe de miel, 2 cuillères à soupe de vinaigre de riz et 1 cuillère à soupe de sucre. Mélangez les ailes cuites avec la sauce.



CASSEROLE D'ŒUFS ET DE CROQUETTES DE POMME DE TERRE

PRÉP. : 10 MINUTES | DURÉE DE CUISSON : 25 MINUTES | DONNE : 4 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

5 œufs
60 ml de lait entier
1 cuillère à thé de sel casher
1 cuillère à thé de poivre noir
Aérosol de cuisson
2 saucisses andouilles précuites (85g hacune), coupées en tranches de 5 mm d'épaisseur
130g de cheddar râpé
450g de croquettes de pomme de terre congelées
Oignons verts frais, tranchés, pour le service

INSTRUCTIONS

- 1 Retirez la plaque de cuisson croustillante du panier. Préchauffez l'appareil en sélectionnant BAKE (cuire), réglez la température à 390°F (200°C) et la durée à 3 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 2 Dans un grand bol, fouettez les œufs, le lait, le sel et le poivre.
- 3 Retirez le panier et vaporisez-le d'aérosol de cuisson. Versez le mélange d'œufs dans le panier.
- 4 Remplacez le panier et faites cuire pendant 5 minutes. Après 5 minutes, retirez le panier et répartissez uniformément les tranches de saucisses sur les œufs puis saupoudrez le fromage sur le dessus. Déposez les croquettes de pomme de terre congelées en une couche uniforme sur le dessus et remplacez le panier.
- 5 Sélectionnez BAKE (cuire), réglez la température à 390°F (200°C) et la durée à 20 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 6 Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant 2 minutes. Garnissez d'oignons verts et servez.

CONSEIL : Vous pouvez remplacer les saucisses andouilles par une autre variété de saucisse.

BÂTONNETS DE PAIN DORÉ

PRÉP. : 10 MINUTES | DURÉE DE CUISSON : 16 MINUTES | DONNE : 4 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 cuillère à soupe de sirop d'érable, plus une quantité pour le service
4 œufs, légèrement battus
236 ml de lait de coco (ou de lait entier)
30g de cassonade
1 cuillère à thé de cannelle
1/2 cuillère à thé de muscade moulue
1 miché (environ 340g) de pain tranché (de préférence challa, français ou au levain), coupé en languettes de 2 cm d'épaisseur
Aérosol de cuisson
Fruits frais, pour le service

INSTRUCTIONS

- 1 Dans un plat de cuisson peu profond, fouettez ensemble 1 cuillère à soupe de sirop d'érable, les œufs, le lait, la cassonade, la cannelle et la muscade. Placez les bâtonnets de pain dans le mélange et laissez-les absorber la pâte pendant au moins 5 minutes.
- 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 390°F (200°C) et la durée à 3 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 3 Une fois l'appareil préchauffé, vaporisez la plaque de cuisson croustillante d'aérosol de cuisson. Par portion, placez les bâtonnets dans le panier en une seule couche, en vous assurant de ne pas trop remplir le panier.
- 4 Sélectionnez AIR FRY (friteuse à convection), réglez la température à 390°F (200°C) et la durée à 8 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 5 Après 3 minutes, retirez le panier et retournez les bâtonnets. Remplacez le panier pour reprendre la cuisson pendant 3 minutes de plus. Si nécessaire, continuez la cuisson pendant jusqu'à 2 minutes de plus.
- 6 Répétez les étapes 4 et 5 pour le reste des bâtonnets.
- 7 Une fois la cuisson terminée, servez immédiatement avec du sirop d'érable et des fruits frais.



CONSEIL : Laissez le pain à l'air pendant quelques heures avant de le faire cuire. Il sera ainsi plus sec et il absorbera mieux les œufs.

TARTELETTES MATIN SUR CROISSANT

PRÉP. : 10 MINUTES | **DURÉE DE CUISSON :** 12-14 MINUTES | **DONNE :** 4 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 paquet (115g) de fromage à la crème, ramolli
30g de confiture de fruits (fraises, framboises, bleuets, etc.)
3 cuillères à table de sucre à glacer
1 tube (225g) de pâte à croissants réfrigérée
Farine, pour saupoudrer
Aérosol de cuisson

INSTRUCTIONS

- 1 Dans un bol à mélanger, combinez le fromage à la crème, la confiture de fruits et le sucre à glacer. À l'aide d'un mélangeur électrique ou d'un fouet, fouettez jusqu'à ce que le tout soit complètement mélangé. Réservez.
- 2 Coupez la pâte à croissants en 4 carrés. Saupoudrez une petite quantité de farine sur chaque carré. Roulez les carrés à l'aide d'un rouleau à pâte jusqu'à ce qu'ils mesurent environ 13 cm sur 13 cm.
- 3 Tartinez environ 40g du mélange de fromage à la crème sur chaque carré. Assurez-vous de laisser de l'espace sur chaque côté des carrés.
- 4 Un à la fois, prenez un coin d'un carré et roulez-le vers l'autre coin. Appuyez sur les rebords pour bien les fermer. Répétez avec les autres carrés.
- 5 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 (160°C) et la durée à 3 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 6 Une fois l'appareil préchauffé, vaporisez généreusement les pâtisseries d'aérosol de cuisson. Placez-les sur la plaque de cuisson croustillante.
- 7 Sélectionnez AIR FRY (friteuse à convection), réglez la température à 325°F (160°C) et la durée à 14 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 8 Après 12 minutes, retirez le panier et vérifiez la cuisson des pâtisseries. Si nécessaire, remplacez le panier et continuez la cuisson jusqu'à 2 minutes de plus.
- 9 La cuisson est terminée lorsque les pâtisseries sont dorées. Laissez les pâtisseries refroidir légèrement avant de servir.

POISSON FRIT CROUSTILLANT

PRÉP. : 10 MINUTES | **DURÉE DE CUISSON :** 8 MINUTES | **DONNE :** 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 cuillères à soupe d'huile d'olive
64g de moutarde de Dijon
1 cuillère à thé de sel casher
256g de craquelins au beurre, écrasés
128g de chapelure de pain nature
4 filets de morue ou d'aiglefin non cuits (170g chacun)
Aérosol de cuisson

INSTRUCTIONS

- 1 Versez l'huile d'olive, la moutarde et le sel dans un bol et fouettez pour mélanger. Ajoutez les craquelins au beurre émiettés et la chapelure dans un autre bol et mélangez-les bien.
- 2 Par portion, recouvrez les filets de poisson du mélange de moutarde. Transférez le poisson dans le mélange de chapelure pour l'enrober de manière uniforme. Réservez.
- 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 (200°C) et la durée à 3 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 4 Vaporisez généreusement chaque filet de poisson pané avec de l'aérosol de cuisson. Une fois l'appareil préchauffé, placez les filets sur la plaque de cuisson croustillante.
- 5 Sélectionnez AIR FRY (friteuse à convection), réglez la température à 390°F (200°C) et la durée à 8 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 6 Après 4 minutes, retirez le panier et retournez les filets. Remplacez le panier et continuez la cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, servez immédiatement les filets.

SAUCISSES ENROULÉES DE BACON

PRÉP. : 5 MINUTES | DURÉE DE CUISSON : 20-22 MINUTES | DONNE : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

4 saucisses non cuites (italienne douce/piquante, chorizo, etc.)
8 tranches de bacon non cuites
4 cure-dents, coupés en bouts de 1 cm de longueur
4 pains à hot-dog, pour le service

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 (180°C) et la durée à 3 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 2 Pendant que l'appareil préchauffe, enveloppez chaque saucisse de 2 tranches de bacon. Fixez chaque extrémité de la tranche de bacon avec la moitié d'un cure-dents.
- 3 Une fois l'appareil préchauffé, placez les saucisses sur la plaque de cuisson croustillante.
- 4 Sélectionnez AIR FRY (friteuse à convection), réglez la température à 360°F (180°C) et la durée à 22 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 5 Après 10 minutes, retirez le panier et retournez les saucisses. Remplacez le panier pour reprendre la cuisson pendant 10 minutes.
- 6 Après 10 minutes, vérifiez si les saucisses sont cuites. Si désiré, poursuivez la cuisson des saucisses jusqu'à 2 minutes de plus. Une fois la cuisson terminée, servez les saucisses dans les pains avec des condiments.



MINI PAIN DE VIANDE AU FROMAGE

PRÉP. : 10 MINUTES | DURÉE DE CUISSON : 32 MINUTES | DONNE : 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

900g de bœuf haché non cuit (mélange 80/20)
5 tranches de bacon non cuites (170g), hachées
65g d'oignon blanc, en dés
2 œufs, légèrement battus
30g de chapelure assaisonnée
65g de ketchup, plus quantité supplémentaire pour le service
30g de moutarde jaune
2 cuillères à soupe de relish sucrée
130g de cheddar râpé
1 cuillère à soupe de sel casher
1 cuillère à thé de poivre noir
8 tranches de fromage fondu
8 tranches de pain

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 390°F (200°C) et la durée à 3 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 2 Dans un grand bol à mélanger, combinez le bœuf, le bacon, l'oignon, les œufs, la chapelure, le ketchup, la moutarde, la relish, le cheddar, le sel et le poivre. Mélangez bien tous les ingrédients. Formez 8 mini-pains de viande avec le mélange (environ 170 à 200g).
- 3 Une fois l'appareil préchauffé, déposez 4 mini-pains de viande sur la plaque de cuisson croustillante et remplacez le panier.
- 4 Sélectionnez AIR FRY (friteuse à convection), réglez la température à 390°F (200°C) et la durée à 16 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 5 Après 10 minutes, retirez le panier et retournez les mini-pains de viande. Remplacez le panier pour reprendre la cuisson pendant les 6 minutes restantes.
- 6 Une fois la cuisson terminée, garnissez chaque mini-pain de viande d'une tranche de fromage fondu. Couvrez les mini-pains de viande pour les garder chauds et réservez-les.
- 7 Répétez les étapes 3 à 6 pour les autres mini-pains de viande.
- 8 Placez chaque mini-pain de viande sur une tranche de pain et assaisonnez-les de ketchup ou de vos condiments à hamburger préférés avant de servir.

LÉGUMES ET CREVETTES À LA CAJUN

PRÉP. : 5 MINUTES | **DURÉE DE CUISSON :** 16 MINUTES | **DONNE :** 3 À 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 sac (455g) de légumes
mélangés congelés (mélange
asiatique)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive,
divisée
1 cuillère à thé de sel casher
450g de crevettes géantes crues
et congelées, déveinées
2 cuillères à soupe
d'assaisonnement à la cajun

INSTRUCTIONS

- 1 Insérez la plaque de cuisson croustillante dans le panier, puis le panier dans l'appareil. Préchauffez l'appareil en sélectionnant MAX CRISP (croustillant max.) et la durée à 3 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 2 Pendant que l'appareil préchauffe, mélangez les légumes congelés avec 1 cuillère à soupe d'huile et le sel dans un bol.
- 3 Une fois l'appareil préchauffé, placez les légumes sur la plaque de cuisson croustillante.
- 4 Sélectionnez MAX CRISP (croustillant max.) et réglez le temps à 6 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer. Secouez les légumes à la mi-cuisson.
- 5 Pendant la cuisson des légumes, mélangez les crevettes avec l'autre cuillère à soupe d'huile d'olive et l'assaisonnement à la cajun dans un bol.
- 6 Une fois la cuisson terminée, ouvrez le panier et déposez les crevettes sur les légumes. Remplacez le panier.
- 7 Sélectionnez AIR FRY (friteuse à convection), réglez la température à 200°C (390°F) et la durée à 10 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer. Secouez le panier à la mi-cuisson.
- 8 Une fois la cuisson terminée, mélangez bien et servez immédiatement.

FILETS DE POULET À LA RANCH

PRÉP. : 10 MINUTES | **MARINATE:** 1 HEURE
DURÉE DE CUISSON : 24 MINUTES | **DONNE :** 4 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

900g de filets de poulet non cuits
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 sachet (30g) de mélange à
vinaigrette Ranch
1 cuillère à soupe de sel casher
500g de flocons de maïs,
finement écrasés

INSTRUCTIONS

- 1 Dans un grand bol à mélanger, mélangez le poulet et l'huile. Ajoutez l'assaisonnement Ranch et mélangez pour bien recouvrir le poulet. Couvrez le mélange d'une pellicule plastique et réfrigérez pendant 1 heure.
- 2 Dans un autre bol, combinez le sel casher et les flocons de maïs écrasés. Par portions, recouvrez le poulet mariné du mélange de flocons de maïs. Assurez-vous de bien presser les flocons sur le poulet pour bien recouvrir chaque morceau.
- 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 (200 C) et la durée à 3 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 4 Une fois l'appareil préchauffé, placez la moitié du poulet dans le panier en une seule couche.
- 5 Sélectionnez AIR FRY (friteuse à convection), réglez la température à 390°F (200°C) et la durée à 12 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 6 Après 6 minutes, retirez le panier et retournez le poulet. Remplacez le panier pour reprendre la cuisson pendant les 4 minutes restantes.
- 7 Répétez les étapes 4 à 6 pour le reste du poulet.
- 8 Une fois la cuisson terminée, servez immédiatement avec votre trempette favorite.



BISCUITS CHAUDS DE STYLE CUBAIN

PRÉP. : 10 MINUTES | **DURÉE DE CUISSON :** 26 MINUTES | **DONNE :** 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 tube (460g) de pâte à biscuits chauds réfrigérée
30g de moutarde de Dijon, divisée
4 lamelles de cornichons à l'aneth casher, hachées
16 tranches de jambon de charcuterie (miel, rôti au four, etc.)
8 tranches de fromage suisse

INSTRUCTIONS

- 1 Insérez la plaque de cuisson croustillante dans le panier, puis le panier dans l'appareil. Préchauffez l'appareil en sélectionnant BAKE (cuire), réglez la température à 325°F (160°C) et la durée à 3 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 2 Déballez la pâte à biscuits chauds et séparez les biscuits.
- 3 Une fois l'appareil préchauffé, placez 4 biscuits chauds dans le panier et remplacez le panier.
- 4 Sélectionnez BAKE (cuire), réglez la température à 325°F (160°C) et la durée à 10 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 5 Après 8 minutes, vérifiez si les biscuits chauds sont cuits. Si nécessaire, poursuivez la cuisson jusqu'à 2 minutes de plus.
- 6 Répétez les étapes 3 et 4 pour les autres biscuits chauds.
- 7 Une fois la cuisson terminée, laissez les biscuits chauds refroidir légèrement. Lorsqu'ils sont suffisamment frais pour être manipulés, aplatissez-les à l'aide de la paume de votre main. Tartinez 1 1/2 cuillère à thé de moutarde de Dijon sur chaque biscuit chaud puis ajoutez 1 cuillère à soupe de cornichons hachés sur le dessus. Pliez 2 tranches de jambon et placez-les sur les dessus. Terminez en déposant 1 tranche de fromage sur chaque biscuit chaud.
- 8 Placez les 4 biscuits chauds assemblés dans le panier et remplacez le panier. Sélectionnez AIR FRY (friteuse à convection), réglez la température à 390°F (200°C) et la durée à 3 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer. Répétez pour le reste des biscuits chauds.
- 9 Laissez refroidir légèrement avant de servir.



LONGE DE PORC À L'ITALIENNE ET LÉGUMES RÔTIS

PRÉP. : 20 MINUTES | **MARINER :** 2 À 4 HEURES
DURÉE DE CUISSON : 23 MINUTES | **DONNE :** 4 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 longe de porc désossée non cuite (680 à 900g), coupée en deux dans le sens de la largeur
60g de vinaigrette italienne
1 aubergine, pelée, coupée en morceaux de 2.5 cm
2 tomates Roma, en dés
1 courgette, tranchée en demi-lunes
1 courge d'été, coupée en demi-lunes
1 poivron rouge, en dés
3 gousses d'ail, épluchées, émincées
2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra-vierge
30g de basilic frais, déchiré
3 cuillères à thé de sel casher, divisé

INSTRUCTIONS

- 1 Placez la longe de porc dans un bol ou un grand sac refermable. Recouvrez le porc de vinaigrette italienne. Couvrez et réfrigérez pendant 2 à 4 heures.
- 2 Dans un grand bol, mélangez l'aubergine, les tomates, la courgette, la courge et l'ail avec l'huile, le basilic et 2 cuillères à thé de sel.
- 3 Insérez la plaque de cuisson croustillante dans le panier, puis le panier dans l'appareil. Préchauffez l'appareil en sélectionnant AIR ROAST (rôtir par convection), réglez la température à 375°F (190°C) et la durée à 3 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 4 Pendant que l'appareil préchauffe, retirez le porc de la marinade et assaisonnez-le avec l'autre cuillère à thé de sel.
- 5 Une fois l'appareil préchauffé, placez le mélange de légumes sur la plaque de cuisson croustillante. Déposez le porc sur les légumes.
- 6 Sélectionnez AIR ROAST (rôtir par convection), réglez la température à 375°F (190°C) et la durée à 23 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 7 Après 10 minutes, retirez le panier. Mélangez les légumes et retournez le porc. Remplacez le panier et continuez la cuisson.
- 8 Après 20 minutes, vérifiez si le porc est cuit. Si nécessaire, poursuivez la cuisson jusqu'à 3 minutes de plus.
- 9 Une fois la cuisson terminée, laissez le porc reposer pendant 5 minutes avant de le trancher.

POITRINES DE POULET FARCIES AU FROMAGE ET AU PROSCIUTTO

PRÉP. : 20 MINUTES | DURÉE DE CUISSON : 26 MINUTES | DONNE : 4 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

3 poitrines de poulet sans
peau, désossées et non cuites
(170 à 225g)
6 tranches de prosciutto
1 paquet d'asperges, parées
30g de tomates séchées au soleil
dans l'huile
130g de mozzarella râpée
1 cuillère à soupe de sel casher
1 cuillère à thé de poivre noir
moulu
Aérosol de cuisson

INSTRUCTIONS

- 1 Déposez les poitrines de poulet en papillon, l'intérieur vers le haut, sur une surface de travail propre. Déposez 2 tranches de prosciutto sur chaque poitrine. Placez une petite quantité d'asperges (environ 5 asperges standard ou 3 asperges géantes) sur le prosciutto, vers l'un côté de chaque poitrine. Divisez les tomates séchées au soleil et 64g de mozzarella entre les poitrines. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
- 2 Une portion à la fois, tenez les asperges en place à l'aide de vos doigts, puis roulez le poulet sur les asperges et les autres garnitures. Répétez pour les autres poitrines de poulet. Utilisez un cure-dents pour maintenir les poitrines roulées.
- 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 (200°C) et la durée à 3 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 4 Une fois l'appareil préchauffé, placez le poulet farci dans le panier. Vaporisez chaque poitrine d'aérosol de cuisson. Insérez le panier dans l'appareil.
- 5 Sélectionnez AIR FRY (friteuse à convection), réglez la température à 390°F (200°C) et la durée à 26 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 6 Après 12 minutes, retirez le panier et retournez le poulet. Remplacez le panier et continuez la cuisson.
- 7 Dans les 2 dernières minutes, retirez le panier et garnissez le poulet avec le reste de la mozzarella. Remplacez le panier et continuez la cuisson.
- 8 Une fois la cuisson terminée, laissez le poulet reposer pendant 5 minutes avant de servir.

CONSEIL : Si vous ne savez pas comment effectuer une coupe papillon, demandez à votre boucher de le faire pour vous.

POMMES DE TERRE À LA GRECQUE

PRÉP. : 10 MINUTES | DURÉE DE CUISSON : 18 MINUTES | DONNE : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

450g de pommes de terre
rouges, coupées en quartiers
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à thé de sel casher
2 cuillères à thé d'origan séché
1 cuillère à thé de poivre noir
1 cuillère à thé de paprika
30g d'oignon rouge, en dés
65g de feta émietlée
1 tomate, en dés
30g d'olives noires tranchées
2 cuillères à soupe de jus de citron
Aneth frais, pour le service

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 390°F (200°C) et la durée à 3 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 2 Dans un grand bol, mélangez les pommes de terre avec l'huile d'olive, le sel, l'origan, le poivre et le paprika.
- 3 Une fois l'appareil préchauffé, placez les pommes de terre dans le panier et remplacez le panier.
- 4 Sélectionnez AIR FRY (friteuse à convection), réglez la température à 390°F (200°C) et la durée à 18 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer. Secouez le panier à la mi-cuisson.
- 5 Après 13 minutes, ajoutez l'oignon au panier, secouez pour mélanger et remplacez le panier.
- 6 Une fois la cuisson terminée, transférez les pommes de terre dans un bol. Ajoutez la feta, les tomates, les olives et le jus de citron et mélangez bien. Garnissez d'aneth frais et servez.

CHOUX DE BRUXELLES ET BACON GRATINÉS

PRÉP. : 10 MINUTES | **DURÉE DE CUISSON** : 26 MINUTES | **DONNE** : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

450g de choux de Bruxelles, parés, coupés en quartiers
1 petit oignon rouge, pelé, tranché mince
3 tranches de bacon, tranchées minces
65g de parmesan râpé, divisé
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à thé de sel casher
1 cuillère à thé de poivre noir finement moulu
130g de cheddar râpé
30g de chapelure assaisonnée
65g de crème épaisse
Persil frais, haché, pour le service

INSTRUCTIONS

- 1 Retirez la plaque de cuisson croustillante du panier. Préchauffez l'appareil en sélectionnant AIR ROAST (rôtir par convection), réglez la température à 400°F (204°C) et la durée à 3 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 2 Dans un grand bol à mélanger, combinez les choux de Bruxelles, l'oignon rouge, le bacon, 30g de parmesan, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
- 3 Une fois l'appareil préchauffé, placez le mélange dans le panier et remplacez le panier.
- 4 Sélectionnez AIR ROAST (rôti par convection), réglez la température à 400°F (204°C) et la durée à 24 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 5 Après 8 minutes, retirez le panier et remuez le mélange; remplacez le panier.
- 6 Dans un bol à mélanger, combinez 30g de parmesan, le cheddar et la chapelure.
- 7 Après 16 minutes, retirez le panier et ajoutez en remuant la crème épaisse au mélange de choux de Bruxelles. Garnissez avec le mélange de chapelure. Remplacez le panier et continuez la cuisson.
- 8 Une fois la cuisson terminée, retirez le gratin du panier. Garnissez de persil et servez immédiatement.

CONSEIL : Omettez le bacon pour en faire un plat végétarien.

FRITES COUPÉES À LA MAIN AU PARMESAN ET À L'AIL

PRÉP. : 15 MINUTES | **SOAK**: 30 MINUTES
DURÉE DE CUISSON : 24 À 26 MINUTES | **DONNE** : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

450g de pommes de terre Rousset (environ 3 pommes de terre moyennes), coupées en allumettes minces
2 cuillères à soupe d'huile de canola, divisées
2 gousses d'ail, pelées, émincées
1 cuillère à thé de poudre d'ail
1 cuillère à thé de sel casher
2 cuillères à soupe de persil frais, haché
30g de parmesan

INSTRUCTIONS

- 1 Laissez tremper les frites crues dans de l'eau froide pendant 30 minutes pour éliminer l'excès d'amidon. Après 30 minutes, égouttez les frites et séchez-les en les tamponnant. Plus les frites sont sèches, plus elles seront croustillantes.
- 2 Mettez les frites et 1 cuillère à soupe d'huile de canola dans un grand bol à mélanger; mélangez bien.
- 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 360°F (180°C) et la durée à 3 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 4 Une fois l'appareil préchauffé, déposez les frites sur la plaque de cuisson croustillante et remplacez le panier.
- 5 Sélectionnez AIR FRY (friteuse à convection), réglez la température à 360°F (180°C) et la durée à 26 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 6 Après 12 minutes, retirez le panier et secouez les frites ou mélangez-les avec des pinces recouvertes de silicone. Remplacez le panier et continuez la cuisson.
- 7 Pendant que les frites cuisent, dans un grand bol à mélanger, combinez le reste de l'huile de canola, l'ail émincé, la poudre d'ail, le sel, le persil et le parmesan.
- 8 Vérifiez les frites après 24 minutes. Pour des frites plus croustillantes, poursuivez la cuisson jusqu'à 2 minutes de plus.
- 9 Une fois la cuisson terminée, mélangez les frites dans un bol avec le mélange de parmesan et d'ail puis servez immédiatement.



CONSEIL : Secouer 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.

CHARQUI DE POULET

PRÉP. : 15 MINUTES | **MARINATE:** 4-8 HEURES | **DURÉE DE CUISSON :** 6 HEURES
DONNE : 200-300G

INGRÉDIENTS

450g de poitrine de poulet sans peau, désossée et non cuite, coupée en tranches de 6 mm d'épaisseur
30g de tasse de Sriracha
2 cuillères à soupe de sauce soya
1 cuillère à soupe de sel casher
3 cuillères à soupe de cassonade
1 cuillère à thé de poivre noir
1 cuillère à thé de paprika fumé

INSTRUCTIONS

- 1 Fouettez ensemble tous les ingrédients, sauf le poulet. Placez le mélange dans un sac de plastique refermable.
- 2 Ajoutez le poulet dans le sac et frottez pour bien enrober. Laissez mariner au réfrigérateur pendant 4 à 6 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 de cuisson croustillante.
- 5 Insérez le panier dans l'appareil. Sélectionnez DEHYDRATE (déshydrater), réglez la température à 150°F (65°C) et la durée à 6 heures. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer. Vérifiez après 4 heures, puis poursuivez la cuisson jusqu'à la texture désirée.
- 6 Une fois la cuisson terminée, retirez les tranches séchées et rangez-les dans un contenant étanche.



DOIGTS D'ASPERGES CROUSTILLANTS

PRÉP. : 15 MINUTES | **DURÉE DE CUISSON :** 8 MINUTES | **DONNE :** 2 À 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

30g de farine tout usage
1 1/2 cuillère à thé de sel casher
2 œufs, légèrement battus
65g de chapelure assaisonnée
30g de parmesan râpé
1 paquet d'asperges géantes, parées
Aérosol de cuisson

TREMPETTE SRI-RANCH-A

2 cuillères à soupe de Sriracha
60 ml de vinaigrette Ranch
1 cuillère à thé de jus de lime

INSTRUCTIONS

- 1 Mettez la farine et le sel dans un bol ou dans une assiette et mélangez bien. Ajoutez les œufs dans un autre bol. Placez la chapelure et le parmesan dans un troisième bol et mélangez bien.
- 2 En portions, enrobez les asperges d'aérosol de cuisson. Roulez-les dans la farine. Secouez l'excédent de farine, puis enrobez les asperges d'œufs. Transférez les asperges dans le mélange de chapelure pour les enrober de manière uniforme. Déposez les asperges enrobées dans un plateau ou une assiette.
- 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 (200°C) et la durée à 3 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 4 Une fois l'appareil préchauffé, placez les asperges sur la plaque de cuisson croustillante en une seule couche (si elles n'entrent pas toutes, réservez les asperges de trop). Vaporisez d'aérosol de cuisson et remplacez le panier.
- 5 Sélectionnez AIR FRY (friteuse à convection), réglez la température à 390°F (200°C) et la durée à 8 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 6 Après 4 minutes, retirez le panier et secouez les asperges ou mélangez-les avec des pinces recouvertes de silicone. Remplacez le panier et continuez la cuisson.
- 7 Une fois les asperges cuites, mélangez-les avec les ingrédients de la trempette dans un bol. S'il reste des asperges, répétez les étapes 4 à 6.
- 8 Une fois la cuisson terminée, servez immédiatement les asperges avec la trempette.



S'MORES À LA COUELLE DE BEURRE D'ARACHIDE FRITS À L'AIR

PRÉP. : 3 MINUTES | DURÉE DE CUISSON : 2 MINUTES | DONNE : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

4 grands biscuits Graham
4 coupelles de beurre d'arachide (20g chacun)
4 guimauves

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 (180°C) et la durée à 3 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 2 Pendant que l'appareil préchauffe, cassez les biscuits Graham en deux.
- 3 Une fois l'appareil préchauffé, placez 4 moitiés de biscuit Graham sur la plaque de cuisson croustillante. Puis, garnissez-le d'une coupelle de beurre d'arachide et remplacez le panier.
- 4 Sélectionnez AIR FRY (friteuse à convection), réglez la température à 360°F (180°C) et la durée à 2 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 5 Après 1 minute, garnissez chaque coupelle de beurre d'arachide d'une guimauve, remplacez le panier et continuez la cuisson pour une autre minute.
- 6 Une fois la cuisson terminée, garnissez chaque s'more d'une autre moitié de biscuit Graham. Servez immédiatement.



BOUCHÉES DE BEURRE D'ARACHIDE, CONFITURE ET BANANE

PRÉP. : 15 MINUTES | DURÉE DE CUISSON : 24 MINUTES | DONNE : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

Beurre d'arachide crémeux ou beurre d'amande, au choix
8 tranches de pain blanc ou de pain de blé entier
Confiture ou gelée (raisins, fraises ou framboises), au choix
2 bananes mûres, tranchées
30g de sucre blanc
2 cuillères à thé de cannelle moulue
Aérosol de cuisson
Tartinade chocolat et noisettes, pour le service
Tartinade de guimauve, pour le service

INSTRUCTIONS

- 1 Commencez par faire les sandwichs : tartinez le beurre de noix sur une tranche de pain et la confiture ou la gelée sur l'autre. Ajoutez la moitié d'une banane tranchée et fermez le sandwich. Répétez avec le reste des ingrédients.
- 2 Dans un petit bol, mélangez le sucre et la cannelle. Réservez.
- 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 (200°C) et la durée à 3 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 4 Pendant que l'appareil préchauffe, vaporisez les deux côtés des sandwichs avec un aérosol de cuisson. Saupoudrez chaque côté avec du mélange de sucre à la cannelle.
- 5 Une fois l'appareil préchauffé, placez un sandwich sur la plaque de cuisson croustillante. Sélectionnez AIR FRY (friteuse à convection), réglez la température à 390°F (200°C) et la durée à 6 minutes. Sélectionnez START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer.
- 6 Après 3 minutes, retirez le panier et retournez le sandwich. Remplacez le panier et continuez la cuisson.
- 7 Répétez les étapes 5 et 6 avec l'autre sandwich.
- 8 Une fois la cuisson terminée, laissez les sandwichs refroidir légèrement avant de les couper en languettes. Servez avec une tartinade chocolat et noisettes ou à la guimauve, au choix.

NINJA®

FRITEUSE À AIR CHAUD MAX TG

**Pour toute question ou pour l'enregistrement de votre produit,
visitez-nous en ligne à l'adresse ninjakitchen.ca.**

AF161C_Series_IG_QSG_E_F_20Recipe_REV_Mv3

© 2021 Shark Ninja Operating LLC.

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