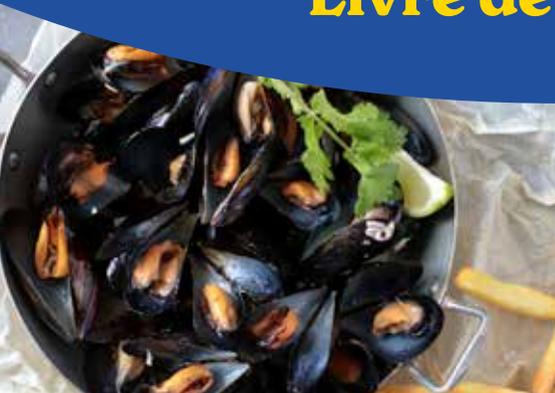




Russell Hobbs

A BRITISH ICON SINCE 1952

Air Fryer Satisfry Livre de recettes





We get life.

Nous commençons par ce *qui compte pour vous.*

Les créations ingénieuses de Russell Hobbs sont là pour vous aider dans votre quotidien. C'est parce que nous sommes inspirés par les choses qui comptent pour vous. Des recettes variées, saines et rapides. Nous comprenons ce qui est important pour vous, surtout lorsque votre quotidien est rythmé et intense.

Nous espérons que vous apprécierez nos recettes soigneusement sélectionnées, qui ont été élaborées par notre chef cuisinier expert pour votre Air Fryer Russell Hobbs.

Quelle que soit votre envie, trouvez une recette savoureuse ici et essayez-la !

Sommaire

4 À partager

- 4 Frites de patate douce
- 5 Bâtonnets de Mozzarella
- 5 Frites
- 6 Pommes de terre Hasselback
- 6 Légumes méditerranéens
- 7 Poivrons farcis

8 Entrées

- 8 Bâtonnets d'aubergine
- 9 Mini-pizzas Margherita
- 9 Croissant au jambon et au fromage
- 10 Champignons farcis

11 Poisson

- 11 Moules frites
- 12 Cabillaud, tomates cerises et légumes verts
- 13 Saumon ou tofu grillé épicé
- 13 Fish and Chips
- 14 Saumon mariné aux agrumes
- 14 Crevettes à l'ail

15 Viande

- 15 Poulet rôti
- 16 Poulet frit au babeurre
- 16 Pignons de poulet grillés
- 17 Poulet pané à l'ail
- 18 Tenders, sauce mayonnaise à l'ail
- 19 Ragoût de bœuf et pommes de terre
- 20 Steak
- 21 Gigot d'agneau rôti
- 22 Tourte au poulet et aux poireaux

23 Végétarien

- 23 Curry de pois chiches et épinards
- 24 Chili aux haricots, crème et purée d'avocat
- 24 Steaks de chou-fleur grillés
- 25 Chou-fleur épicé avec sauce au fromage
- 25 Mijoté de légumes

26 Desserts

- 26 Cheesecake
- 27 Carrot Cake individuel
- 27 Carrot Cake
- 28 Tartelettes à la crème
- 28 Brownie au chocolat
- 29 Flan
- 31 Roulés à la cannelle

À partager



Ingrédients:

- 500 g de patates douces - coupées en gros morceaux
- 2 cc d'huile d'olive
- ¼ cc de poudre de chili
- Une pincée de sel

Frites de patates douces

Tous les Air Fryers

Nombre de personnes: 2-4

Fonction: Air Fry

Temps de préparation: 5-10 minutes

Temps de cuisson: 15-20 minutes

Préparation:

1. Mettez les frites dans un grand saladier. Ajoutez l'huile d'olive, la poudre de chili et le sel avant de bien mélanger.
2. Transférez les frites dans le panier de cuisson et sélectionnez la fonction Air Fry sur votre Air Fryer Satisfry de Russell Hobbs.
3. Faites cuire pendant 15 à 20 minutes, en remuant de temps en temps les frites, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

Ingrédients:

- 500 g de mozzarella pour pizza, coupée en morceaux de taille régulière
- 2 cs de farine
- 1 cc de sel
- 2 œufs - légèrement battus
- 80 g de chapelure panko

Pour la cuisson:

- Huile

Bâtonnets de mozzarella

Tous les Air Fryers

Nombre de personnes: 2-4

Fonction: Air Fry

Temps de préparation: 5-10 minutes

Temps de cuisson: 5-8 minutes

Préparation:

1. Pour préparer les bâtons de mozzarella, mettre d'abord la farine (mélangée au sel), les œufs, ainsi que la chapelure dans 3 bols ou sur 3 plaques séparées.
2. Ensuite, placez les bâtonnets de mozzarella dans la farine, puis l'œuf et enfin la chapelure. À chaque étape assurez-vous que les bâtonnets de mozzarella soient bien enrobés.
3. Pour cuire les bâtonnets de mozzarella, ajoutez et sélectionnez la fonction Air Fry sur votre Air Fryer.
4. Placez les bâtonnets de mozzarella dans le panier de cuisson et laissez cuire pendant 2-3 minutes. Retournez les bâtonnets de mozzarella et laissez cuire encore 2-3 minutes. Placez les bâtonnets de mozzarella sur une assiette puis servez-les avec une sauce tomate savoureuse !

Ingrédients:

- 500 g de pommes de terre coupées en frites
- 2 cs d'huile d'olive
- Pincée de sel

Frites

Tous les Air Fryers

Nombre de personnes: 2-4

Fonction: Air Fry

Temps de préparation: 5-10 minutes

Temps de cuisson: 15-20 minutes

Préparation:

1. Mettez les morceaux de pomme de terre dans un grand saladier, ajoutez l'huile d'olive et le sel, avant de bien mélanger.
2. Ensuite, transférez les morceaux de pomme de terre dans le panier de cuisson et sélectionnez la fonction Air Fry sur votre Air Fryer Satisfry de Russell Hobbs.
3. Faites cuire pendant 15 à 20 minutes, en remuant de temps en temps les frites jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

Ingrédients:

- 6 petites pommes de terre
- 4 tranches de pancetta
- Sel et poivre noir
- Huile d'olive
- 150 ml de crème 35% de matière grasse
- 1 cc de jus de citron

Pour la panure:

- Crème
- Ciboulette fraîche

Pommes de terre Hasselback

Satisfry Air Medium

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 10-15 minutes

Fonction: réglage manuel de la température

Temps de cuisson: 20 minutes

Préparation:

1. Lavez bien les pommes de terre et séchez-les avec un torchon propre. Placez-les entre deux longues brochettes en bois et faites des entailles d'environ 4 à 6 mm de large. Il est important de ne pas couper la base.
2. Insérez les tranches de pancetta dans les fentes et assaisonnez le tout de sel et de poivre noir moulu.
3. Placez les pommes de terre dans le panier de l'Air Fryer, ajoutez l'huile d'olive et réglez la température à 175°C pendant 20 minutes. Vérifiez la progression de la cuisson à l'aide d'un couteau et prolongez le programme si nécessaire, en fonction de la taille des pommes de terre.
4. Mettez la crème dans un bol et ajoutez le jus de citron et une pincée de sel.
5. Remuez jusqu'à épaississement.
6. Servez les pommes de terre avec un peu de crème et de la ciboulette fraîche hachée.



Ingrédients:

- 1 courgette
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 oignon rouge
- 2 cs d'huile d'olive
- Sel et poivre

Légumes méditerranéens

Tous les Air Fryers

Nombre de personnes: 2-4

Temps de préparation: 5-10 minutes

Fonction: Air Fry

Temps de cuisson: 20 minutes

Préparation:

1. Tout d'abord, coupez les légumes en morceaux d'environ 1 cm et mettez-les dans un grand saladier. Ajoutez l'huile d'olive, l'assaisonnement et mélangez bien.
2. Placez les légumes dans le panier de cuisson et sélectionnez la fonction Air Fry. Faire cuire pendant 15 à 20 minutes, en remuant de temps en temps.

Ingrédients:

Pour le riz:

- 1 cs d'huile végétale
- 1 oignon - finement haché
- 2 gousses d'ail - hachées
- 1 piment rouge - coupé en petits dés
- 1 cc d'épices cajun
- 1 cs de coulis de tomates
- 300 g de riz long grain
- 800 ml de bouillon de légumes
- Sel et poivre

Pour les poivrons:

- 4 poivrons entiers, rouges et jaunes
- 2 cs d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 200 g de mozzarella - coupée en 4 tranches égales
- ¼ à ½ botte de persil plat frais - haché

Poivrons farcis

Multicuseur Satisfry Air & Grill

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 10-15 minutes

Fonctions: saisir et cuire comme au four

Temps de cuisson: environ 45 minutes

Préparation:

1. Pour cuire la farce, sélectionnez la fonction saisir sur votre Air Fryer Russell Hobbs. Ajoutez l'huile et faites chauffer pendant 1 minute. Ajoutez l'oignon, l'ail et le piment, puis faites cuire doucement pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce que le mélange devienne tendre et doré.
2. Incorporez ensuite le coulis de tomates et l'épice cajun et laissez cuire pendant encore 1 à 2 minutes. Incorporez le riz, puis versez le bouillon et portez le tout à ébullition. Faites cuire pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que le riz soit bien cuit. Retirez la préparation du panier de cuisson et essuyez-la soigneusement.
3. Pendant ce temps, coupez chaque poivron. Retirez les pépins. Coupez soigneusement les parties inférieures pour qu'elles tiennent debout et que la garniture ne tombe pas.
4. Une fois le riz cuit, remplissez chaque poivron avec le mélange de riz et placez le couvercle par-dessus. Ajoutez l'huile et assaisonnez.
5. Pour cuire les poivrons farcis, sélectionnez la fonction de cuisson et placez les poivrons farcis dans le panier de cuisson. Faites cuire pendant 8 à 10 minutes, puis placez la mozzarella sur le dessus et faites cuire pendant 3 à 5 minutes supplémentaires, jusqu'à ce qu'elle soit dorée et que les poivrons soient tendres. Saupoudrez de persil haché et servez.

Entrées



Ingrédients:

- 1 grande aubergine
- 100 g de chapelure panko
- 25 g de parmesan râpé
- ½ cc d'ail en poudre
- ½ cc de poivre noir moulu
- 2 œufs
- Huile d'olive
- 1 cc de sel

Bâtonnets d'aubergine

Multicuseur Satisfry Air & Grill

Nombre de personnes : 4

Fonction: Air Fry

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 14 minutes

Préparation:

1. Coupez l'aubergine en bâtonnets d'environ 8 x 1 cm. Séchez-les bien avec du papier absorbant ou un torchon.
2. Dans un bol, mélangez le panko, le parmesan, l'ail et le poivre noir. Dans un autre bol, battez les œufs et ajoutez-y une pincée de sel.
3. Plongez les bâtonnets d'aubergine dans l'œuf puis dans le mélange de panko. Laissez reposer pendant 5 minutes
4. Ouvrez l'Air Fryer et placez les bâtonnets dans le panier, en veillant à ce qu'ils ne se touchent pas. Ajoutez un peu d'huile d'olive sur les bâtonnets. Fermez le panier, sélectionnez la fonction Air Fryer et réglez la température à 185°C, ainsi qu'une durée de 14 minutes. Retournez les bâtonnets à la moitié du cycle de cuisson pour obtenir un brunissage uniforme.
5. Une fois la cuisson terminée, retirez l'aubergine du panier et servez chaud avec votre sauce préférée.

Astuces:

1. Vous pouvez ajouter ou modifier vos épices préférées si vous le souhaitez !
2. Faites tremper l'aubergine dans de l'eau, du sel et lait pour enlever le goût amer.

Ingrédients:

- 12 petites pâtes à pizza (9 cm de diamètre)
- 100 g de sauce tomate
- 200 g de mozzarella
- 18 tomates cerises rôties
- Poivre noir
- Sel
- Feuilles de basilic

Mini-pizzas Margherita

Multicuseur Satisfry Air & Grill

Nombre de personnes: 4

Fonction: Air Fry

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 7 minutes

Préparation:

1. Répartissez la sauce tomate sur la pâte à pizza, en laissant une bordure d'un centimètre sans sauce. Ajoutez la mozzarella et les tomates rôties. Assaisonnez de sel et de poivre à votre goût.
2. Ouvrez le couvercle et ajoutez un peu d'huile d'olive sur le fond de la poêle. Placez les pâtes à pizza pour qu'il y ait suffisamment d'espace pour que l'air chaud les enveloppe complètement. Vous devrez faire cela par étapes.
3. Sélectionnez la fonction Air Fry, réglez la température sur 180 °C pendant 7 minutes.
4. Servez chaud avec quelques feuilles de basilic frais sur le dessus.

Astuces:

1. Les options de garnitures de pizza sont infinies ! Ajoutez celles que vous préférez.
2. Si vous ne trouvez pas de petite pâte à pizza, vous pouvez en acheter une grande et la couper au diamètre requis à l'aide d'un emporte-pièce.

Ingrédients:

- 2 gros croissants
- 2-4 tranches de jambon
- Gruyère

Croissant Jambon Fromage

Tous les Air Fryers

Nombre de personnes: 2

Fonction: Air Fry

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 3-5 minutes

Préparation:

1. Tout d'abord, coupez les croissants en deux dans le sens de la longueur.
2. Ensuite, répartissez les tranches de jambon et le fromage entre les 2 croissants.
3. Placez les croissants dans le panier de cuisson et sélectionnez la fonction Air Fry de votre Air Fryer Satisfry de Russell Hobbs. Faites cuire pendant 2 à 4 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu.



Ingrédients:

- 8 gros champignons
- 1 oignon
- 1 cc de gingembre
- ½ cc de curcuma
- 80 g de tomate
- 100 g de jeunes pousses d'épinard
- 50 g de feta
- Pignons de pin
- Huile d'olive
- Sel

Champignons farcis

Multicuseur Satisfry Air & Grill

Nombre de personnes: 4

Fonctions: rôti et griller

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson : 17 minutes

Préparation:

1. Nettoyez bien les champignons et enlevez les pieds. Réservez les champignons.
2. Ouvrez le couvercle et placez la grille de cuisson dans la cuve. Sélectionnez la fonction grill, réglez la température sur 180°C et une durée de 12 minutes. Attendez la fin du préchauffage, ouvrez le couvercle et placez les champignons sur la grille de cuisson.
3. Faites sauter l'oignon dans une poêle et ajoutez les champignons hachés, le gingembre râpé, le curcuma et les tomates. Assaisonnez avec un peu de sel.
4. Lorsque les champignons sont cuits, retirez-les de la grille de cuisson et remplissez-les avec le mélange. Garnissez d'un peu de feta émiettée.
5. Sélectionnez la fonction saisir, réglez la température sur 200°C pendant 5 minutes. Attendez la fin du préchauffage et replacez les champignons sur la grille de cuisson.
6. Mettez de l'huile dans une poêle et faire revenir l'ail finement haché avec les épinards et les pignons de pin.
7. Servez les épinards avec les champignons farcis sur le dessus et versez-y un filet d'huile d'olive.

Astuces:

1. Utilisez de gros champignons, pour pouvoir les farcir facilement.
2. Ne salez jamais les champignons avant de les cuire, car ils vont libérer plus d'eau.
3. Évitez de les laver à l'eau, nettoyez-les à l'aide d'une brosse ou d'un chiffon humide. Vous avez aussi la possibilité de les peler.
4. Vous pouvez farcir les champignons avec la combinaison de saveurs que vous souhaitez !

Poisson



Ingrédients:

- 600 g de moules
- 2 pommes de terre
- 100 ml d'eau
- Feuilles de laurier
- Huile d'olive
- Citron
- Sel

Moules frites

Multicuseur Satisfry Air & Grill

Nombre de personnes: 4

Fonction: Air Fry

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 23 minutes

Préparation:

1. Grattez bien et lavez les moules.
2. Ouvrez le couvercle et ajoutez l'eau, les feuilles de laurier et les moules dans la casserole. Sélectionnez la fonction Air Fry et définissez une température de 200°C pendant 8 minutes.
3. Retirez et réservez les moules une fois la cuisson terminée, en vérifiant leur ouverture complète.
4. Nettoyez et séchez la cuve.
5. Épluchez et coupez les pommes de terre en bâtonnets de 1 cm d'épaisseur. Placez-les dans un bol d'eau salée pour enlever les féculés et séchez-les bien.
6. Ouvrez le couvercle et ajoutez un peu d'huile dans la poêle. Placez les pommes de terre séparément pour que la chaleur les enveloppe de façon uniforme, puis sélectionnez la fonction Air Fry, et définissez une température de 200°C pour une durée de 15 minutes.
7. Servez les moules avec un zeste de citron et les pommes de terre sautées avec du sel.

Astuces:

1. Les moules qui se sont ouvertes avant la cuisson doivent être jetées. Jetez également les moules qui ne se sont pas ouvertes après la cuisson.
2. Essayez de remplacer l'eau par du vin.
3. Assaisonnez les moules en ajoutant vos ingrédients préférés : herbes aromatiques, agrumes ou fruits.



Ingrédients:

- 2 portions de cabillaud de 150-200 g
- 1 barquette de tomates cerises
- 2 portions de pousses de brocoli
- 6-8 pommes de terre nouvelles, coupées en quartiers
- 5 cs d'huile d'olive
- Sel et poivre

Cabillaud, tomates cerises et légumes verts

Multicuseur Satisfry Air & Grill

Nombre de personnes : 2

Fonction: Air Fry (avec grille de cuisson)

Temps de préparation: 5-10 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

Préparation:

1. Tout d'abord, prenez 1 cs d'huile d'olive, badigeonnez le cabillaud avec l'huile puis assaisonnez-le, avant de réserver.
2. Ensuite, prenez 2 cs d'huile d'olive et ajoutez-en sur le brocoli et les tomates cerises, assaisonnez-les et réservez-les.
3. Enfin, dans un bol, mélangez 2 cs d'huile d'olive avec les quartiers de pommes de terre et assaisonnez.
4. Placez la grille de cuisson dans votre Multicuseur Satisfry Air & Grill et sélectionnez la fonction Air Fry, puis placez les quartiers de pommes de terre sur la grille de cuisson et laissez cuire pendant 6 minutes.
5. Ensuite, ajoutez le cabillaud sur la grille de cuisson et laissez cuire pendant 4 minutes supplémentaires.
6. Enfin, ajoutez les pousses de brocoli et les tomates cerises sur la grille de cuisson et laissez cuire pendant 3-4 minutes supplémentaires.
7. Servez le cabillaud, les quartiers de pomme de terre et les légumes avec un filet de pesto au basilic.

Ingrédients:

- 2 filets de saumon de 200-250 g
- ou
- 300 g de tofu, en tranches

Pour la marinade:

- 3 cc de pâte de piment rouge
- 2 gousses d'ail, émincées
- 1 citron vert, zeste et jus
- 1 cc de pâte de gingembre
- 2 cs d'huile d'olive
- 2 cs d'huile de sésame
- Sel et poivre

Pour la garniture:

- 2 portions de brocoli germé
- 3 cs de graines de sésame
- 2 patates douces, coupées en quartiers
- 2 cs d'huile d'olive
- Sel et poivre de Cayenne

Ingrédients:

- 2 filets de poisson blanc de 140-160 g
- 40 g de farine
- ½ pincée de sel
- 1-2 œufs légèrement battus
- 50 g de chapelure panko
- 4-5 pommes de terre, pelées et coupées en gros morceaux
- 2 cc d'huile d'olive/végétale

Tour la cuisson :

Saumon ou tofu grillé et épicé

Tous les Air Fryers

Nombre de personnes: 2

Fonction: Air Fry (avec grille de cuisson)

Temps de préparation: 10-15 minutes

Temps de cuisson: Environ 30 minutes

Préparation:

1. Commencez par préparer la marinade en mélangeant tous les ingrédients de la marinade dans un bol et en remuant bien.
2. Ensuite, badigeonnez la moitié de la marinade sur le saumon ou le tofu, et laissez mariner pendant au moins 20 minutes. Mettez l'autre moitié de la marinade de côté pour servir.
3. Mélangez le brocoli avec l'huile de sésame et les graines de sésame.
4. Dans un bol séparé, mélangez les quartiers de patates douces avec l'huile d'olive, le sel et le poivre de Cayenne.
5. Pour cuisiner, ajoutez le contenu de la grille de cuisson dans le bol de cuisson de votre Multicuseur Satisfry Air & Grill et sélectionnez la fonction Air Fry.
6. Une fois que votre Air Fryer est préchauffé, ajoutez les quartiers de patates douces et faites-les cuire pendant 8 minutes.
7. Ensuite, ajoutez le saumon ou le tofu sur la grille de cuisson et faites cuire pendant 4 minutes supplémentaires.
8. Enfin, ajoutez les germes de brocoli et faites cuire pendant 4 minutes supplémentaires.
9. Servez et versez le reste de la marinade de piment en guise de vinaigrette.

Fish and Chips

Tous les Air Fryers

Nombre de personnes : 2

Fonction: Air Fry

Temps de préparation: 5-10 minutes

Temps de cuisson: 10-15 minutes

Préparation:

1. Pour enrober le poisson, placez la farine (mélangée au sel), l'œuf battu et la chapelure dans 3 bols séparés.
2. Passez le poisson dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure. Assurez-vous à chaque étape que le morceau de poisson est complètement recouvert, avant de réserver.
3. Ensuite, mélangez les morceaux de pommes de terre avec l'huile et l'assaisonnement.
4. Sélectionnez la fonction Air Fry sur votre Air Fryer Satisfry de Russell Hobbs. Placez les morceaux de pommes de terre de manière uniforme dans le panier et faites-les cuire pendant 6 à 8 minutes, en les retournant plusieurs fois pendant la cuisson.
5. Ajoutez ensuite le poisson et faites cuire pendant 6 à 8 minutes supplémentaires jusqu'à ce qu'il soit bien cuit.
6. Servez avec de la purée de petits pois et un quartier de citron.

Astuces:

1. Faites cuire tout le plat en une seule fois avec le Multicuseur Satisfry Air & Grill.
2. Faites cuire le poisson et les frites séparément avec notre Satisfry Air Large (5L)/ Satisfry Air Small (1,8L)

Ingrédients:

- 400 g de saumon en morceaux/en filets
- 1 orange sanguine
- 2 cs de sauce soja
- 1 cs d'huile d'olive
- 2 cs de miel
- 2 gousses d'ail hachées
- Un morceau de gingembre râpé
- Graines de moutarde
- Curry (facultatif)
- Sel
- A servir/avec :**
- Riz basmati
- Oignon nouveau

Saumon mariné aux agrumes

Satisfry Air Medium

Nombre de personnes: 2

Fonction: Air Fry/réglage manuel de la température

Temps de préparation: 15-20 minutes

Temps de cuisson: 8 minutes (marinade: minimum 1 heure)

Préparation:

1. Pressez le jus de la moitié de l'orange et coupez l'autre moitié en morceaux. Mélanger le jus avec l'huile, le miel, la sauce soja, l'ail haché, le gingembre râpé et les graines de moutarde, préalablement grillées pour en libérer l'arôme.
2. Saler légèrement le saumon, le placer sur un plateau, le recouvrir de la marinade et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins une heure.
3. Préchauffer l'Air Fryer pendant 5 minutes en sélectionnant le réglage de l'Air Fryer et en appuyant sur le bouton marche.
4. Sortez le panier et abaissez la grille dans le panier. Couvrir avec du papier sulfurisé allant au four. Égoutter le saumon de l'excédent de marinade et le placer dans le panier avec les quartiers d'orange et le curry.
5. Remettez le panier en place et réglez la température sur 180° pendant 8 minutes.
6. Retirer le saumon du panier et le servir sur une assiette avec des tranches d'orange. Servir avec du riz basmati, de la ciboule et la marinade.

Ingrédients:

- 9 crevettes géantes
- 3 gousses d'ail
- 2 piments de Cayenne
- 100 mL d'huile d'olive
- Sel
- Persil frais

Crevettes à l'ail

Satisfry Air Medium

Nombre de personnes: 2

Fonction: poisson

Temps de préparation: 10-15 minutes

Temps de cuisson: 10-12 minutes

Marinade: minimum 1 heure

Préparation:

1. Nettoyer les crevettes en enlevant la tête et la carapace (conservez-les pour faire un bouillon ou de l'huile). Faire une incision sur le dos des crevettes et retirez la veine intestinale à l'aide d'un cure-dent. Assaisonner légèrement de sel et réserver.
2. Mettre l'huile, l'ail émincé et les piments de Cayenne dans une poêle adaptée à la cuisson. Dans une poêle adaptée à l'Air Fryer, d'un diamètre d'environ 20 cm. Placez-la sur la grille située au fond du panier et sélectionnez le programme poisson.
3. Après 5 minutes, retirez le panier et placez les crevettes dans l'huile. Poursuivez la cuisson pendant 5 minutes, en les retournant à mi-cuisson. Si vous les préférez bien cuites, augmentez le temps de cuisson de 2 minutes supplémentaires.
4. Retirer la grille à l'aide de pinces et saupoudrer de persil frais de persil frais haché !

Viande



Ingrédients:

- Poulet entier de 1-2 kg
- 1-2 cs d'huile d'olive
- 1 cc d'herbes de provence

Poulet rôti

Multiciseur Satisfry Air & Grill OU Satisfry Air Large (5 L)

Nombre de personnes: 2-4

Fonction: rôti

Temps de préparation: 5-10 minutes

Temps de cuisson: 40-50 minutes

Préparation:

1. Versez l'huile sur le poulet et assaisonnez avec les herbes, le sel et le poivre.
2. Placez le poulet dans votre Multiciseur Satisfry Air & Grill et sélectionnez la fonction rôti. Faites rôti le poulet pendant 40 à 50 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien cuit.
3. Si vous utilisez le Satisfry Air Large (5 L), placez les blancs de poulet vers le bas et faites-les cuire pendant 20 minutes d'abord. Retournez ensuite le poulet et faites-le cuire pendant 20 à 30 minutes supplémentaires jusqu'à ce qu'il soit bien cuit.
4. Servez avec vos légumes de saison préférés et des pommes de terre. Vous pouvez aussi mélanger et servir votre poulet avec des pâtes à l'ail et à l'huile !

Astuces:

Pour les herbes, nous aimons utiliser du thym, de la sauge, du romarin, de l'origan, de l'ail, ou encore des épices cajuns ou du paprika fumé !

Ingrédients:

· Environ 700 de morceaux de poulet avec la peau et les os - cuisse, pilon et blancs

· 300 g de babeurre

· Sel et poivre

Pour la panure:

· 100 g de farine, avec 1 cc de sel

· 50 g de chapelure panko

· ½ cc de sel

· 1 cc de piment en poudre

Pour la cuisson:

· 2 cs d'huile d'olive

Poulet frit au babeurre

Tous les Air Fryers

Nombre de personnes: 2-4

Fonction: Air Fry

Temps de préparation: 5-10 minutes

Plus 8 heures de réfrigération

Temps de cuisson: 15-20 minutes

Préparation:

1. Tout d'abord, dans un bol, mélangez les morceaux de poulet avec le babeurre et assaisonnez avec du sel et du poivre. Couvrez le poulet d'un film alimentaire et réservez-le au réfrigérateur pendant au moins 8 heures. Il est préférable de le faire la nuit !
2. Une fois le poulet conservé au réfrigérateur, il est temps de l'enrober. Mélangez la farine, la chapelure panko, le sel et le piment en poudre dans un bol.
3. Ensuite, ajoutez le poulet dans le bol avec l'enrobage et mélangez bien, en vous assurant que le poulet est complètement enrobé.
4. Posez le poulet sur une assiette et ajoutez de l'huile.
5. Sélectionnez la fonction Air Fry de votre Air Fryer Satisfry Russell Hobbs et ajoutez les 2 cs d'huile d'olive dans la poêle. Laissez l'huile chauffer pendant 2 minutes. Ajoutez le poulet dans l'Air Fryer* et faites-le cuire pendant 8 minutes.
6. Retournez le poulet et faites-le cuire pendant 6 à 10 minutes supplémentaires, ou jusqu'à ce qu'il soit bien cuit**.

*Avec le Satisfry Air (1,8 L), nous recommandons de cuire 2 à 3 morceaux à la fois. Avec le Satisfry Air Large (5 L), nous recommandons de cuire 4 à 5 morceaux à la fois. Tous les morceaux doivent pouvoir rentrer dans le Multicuisineur Satisfry Air & Grill. Les quantités dépendent de la taille des morceaux de poulet.

**Quand les jus de cuisson sont clairs, il est judicieux de vérifier la cuisson. Percez à l'aide d'un couteau ou d'un pique dans la partie la plus large et la plus épaisse et vérifiez la couleur des jus de cuisson: si les jus sont clairs, la cuisson est terminée.



Ingrédients:

· 2 blancs de poulet de taille moyenne

· 3-4 cs d'huile - d'olive, végétale ou de colza

Pour la panure:

· 80-100 g de chapelure panko

· 2 œufs entiers

· 50-70 g de farine

Pour le beurre à l'ail:

· 200-250 g de beurre ramolli sans sel

· 3-4 gousses d'ail hachées

· ½ botte de persil plat

· Sel et poivre

Pour la garniture:

· 4-5 pommes de terre nouvelles, coupées en rondelles

· 2 portions de légumes verts - haricots verts et brocoli

Poulet pané à l'ail

Multicuisineur Satisfry Air & Grill

Nombre de personnes: 2

Fonctions: saisir et griller

Temps de préparation: 15-20 minutes

Temps de cuisson: 25 minutes

Préparation:

1. Pour le beurre à l'ail, mélangez tous les ingrédients dans un bol et remuez bien.
2. Mettez le beurre à l'ail dans une poche à douille et réservez.
3. Pour le poulet, fendez d'abord en deux les blancs de poulet et posez-les à plat sur la planche à découper.
4. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et frappez doucement avec un marteau à viande ou un rouleau à pâtisserie en bois jusqu'à ce que le blanc de poulet ait la même épaisseur sur toute sa surface et ait une forme rectangulaire.
5. Assaisonnez le blanc de poulet et coupez l'extrémité de la poche à douille. Disposez le beurre à l'ail à environ 1 cm de hauteur au milieu du blanc de poulet, le long de la partie la plus longue, en veillant à garder au moins 2 cm depuis chaque extrémité.
6. Repliez les deux extrémités et roulez les côtés sur le dessus du beurre à l'ail pour enfermer le beurre. Réfrigérez pendant au moins 20 minutes.
7. Maintenant, ajoutez la chapelure. Commencez par mettre la farine, les œufs battus et la chapelure panko dans des bols ou sur des plaques séparé(e)s.
8. Sortez le poulet du réfrigérateur. Placez d'abord le poulet dans la farine, en veillant à l'enrober sur toute sa surface. Répétez ensuite cette opération dans le mélange d'œufs battus, puis dans la chapelure panko.
9. Passons désormais à la cuisson. Tout d'abord, sélectionnez la fonction de saisie sur votre Multicuisineur Satisfry Air & Grill de Russell Hobbs, ajoutez l'huile et fermez le couvercle. Après 1-2 minutes, faites dorer le poulet de tous les côtés. Une fois que le poulet est uniformément doré, retirez-le du bol de cuisson.
10. Essayez soigneusement l'huile du panier et ajoutez la grille de cuisson. Sélectionnez la fonction grill et fermez le couvercle.
11. Séparément, mélangez les pommes de terre dans l'huile d'olive et assaisonnez. Répétez cette étape avec vos légumes verts dans un bol séparé.
12. Une fois que votre Air Fryer est préchauffé, ajoutez les pommes de terre et faites cuire pendant 6 minutes.
13. Ensuite, ajoutez le poulet et faites cuire pendant 6 minutes supplémentaires.
14. Enfin, ajoutez les légumes laissez cuire pendant 4 minutes supplémentaires.
15. Servez et régalez-vous !

Ingrédients:

· 10 pilons de poulet

· 2 cs d'huile d'olive

· ½ cc de flocons de piment

· Un zeste de citron

· Sel et poivre

Pilons de poulet grillés

Tous les Air Fryers

Nombre de personnes: 2-4

Fonction: Grill

Temps de préparation: 5-10 minutes

Temps de cuisson: 15-20 minutes

Préparation:

1. Placez les pilons de poulet dans un grand saladier. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez bien.
2. Il est temps de passer à la cuisson ! Sélectionnez la fonction grill de votre Air Fryer.
3. Une fois que votre Air Fryer est préchauffé, placez les pilons de poulet dans l'Air Fryer. Faites cuire pendant 8-10 minutes, puis retournez le poulet et répétez l'opération pendant 8-10 minutes supplémentaires.



Ingrédients:

- 500 g de blanc de poulet – coupé en filets de taille égale
- 30 g de farine type T55
- 1 cc de sel
- 2 œufs – légèrement battus
- 70 g de chapelure panko

Pour la mayonnaise à l'ail:

- 4 cs de mayonnaise
- 1-2 gousses d'ail – hachées
- 10-12 feuilles de persil plat hachées
- ½ citron, zeste et jus
- Sel et poivre

Tenders de poulet, sauce mayonnaise à l'ail

Tous les Air Fryers

Nombre de personnes: 2

Fonction: Air Fry

Temps de préparation: 5-10 minutes

Temps de cuisson: 8-12 minutes

Préparation:

1. Pour la mayonnaise à l'ail, mélangez tous les ingrédients, remuez bien puis réservez jusqu'à ce que soit prêt à être utilisé.
2. Pour les filets de poulet, mettez d'abord la farine (mélangée au sel), les œufs et la chapelure dans trois bols ou sur trois plaques séparées.
3. Ensuite, placez les filets de poulet dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure. À chaque étape, assurez-vous que les filets de poulet soient bien enrobés !
4. Pour cuire les filets de poulet, ajoutez un peu d'huile. Sélectionnez la fonction Air Fry de votre Air Fryer Satisfry Russell Hobbs. Placez les filets de poulet dans le panier et faites-les cuire pendant 4-5 minutes. Tournez et faites cuire pendant 2 à 3 minutes supplémentaires.
5. Placez les tenders de poulet cuits sur une assiette et servez-les avec la mayonnaise à l'ail.



Ingrédients:

- 500 g de viande de bœuf
- 1 oignon
- 1 tomate rouge bien mûre
- 4 gousses d'ail
- 1 bâton de cannelle
- 1 feuille de laurier
- Poivre noir (entier)
- Clous de girofle
- 1 petit verre de vin rouge
- 2 pommes de terre
- 25 g d'amandes grillées
- Noix de muscade (moulue)
- Huile d'olive
- Sel et poivre pour l'assaisonnement
- Eau

Ragoût de bœuf et pommes de terre

Multicuseur Satisfry Air & Grill

Nombre de personnes: 4

Fonction: Air Fry et mijoter

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 6 heures 50 minutes

Préparation:

1. Ouvrez le couvercle et ajoutez de l'huile d'olive sur le fond de la cuve. Mettez la viande et activez la fonction Air Fry en définissant une température de 230°C et un temps de cuisson de 12 minutes.
2. Faites-le dorer en le retournant à mi-cuisson. Retirez de la poêle, assaisonnez de sel et de poivre et réservez.
3. Ajoutez un peu plus d'huile, l'oignon, la tomate coupée en quartiers et les gousses d'ail avec la peau, légèrement écrasées. Sélectionnez à nouveau la fonction Air Fry en définissant une température de 230°C pendant 8 minutes. Remuez toutes les 4 minutes à l'aide d'une spatule.
4. Ouvrez le couvercle et ajoutez à nouveau la viande, ainsi que le vin rouge, le poivre en grains, les clous de girofle à votre goût, la feuille de laurier et le bâton de cannelle. Recouvrez d'eau, fermez le couvercle et sélectionnez la fonction mijoter pendant 4 heures.
5. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux, en les écrasant pour libérer l'amidon. Ajoutez-les dans la cuve et poursuivez la cuisson lente à basse température pendant 2 heures supplémentaires.
6. Faites un hachis avec les amandes grillées et la poudre de noix de muscade. Ajoutez le tout au ragoût et faites cuire pendant encore 30 minutes sur la même fonction.

Astuces:

1. Vous pouvez faire le ragoût avec du fond de veau à la place de l'eau.
2. Si le ragoût est trop liquide, épaississez-le avec un peu de fécule de maïs.
3. Ajoutez un peu de curcuma ou de safran au ragoût pour le colorer.
4. Utilisez la fonction de maintien au chaud pour préparer le ragoût à l'avance et pour qu'il soit cuit quand vous êtes prêt à le manger.



Ingrédients:

- 2 steaks de 250 g
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Steak

Tous les Air Fryers

Nombre de personnes: 2

Fonction: Griller

Temps de préparation: 2-3 minutes

*Temps de cuisson: entre 4 et 8 minutes
selon le niveau de cuisson souhaité*

Préparation:

1. Tout d'abord, sélectionnez la fonction grill sur votre Air Fryer Russell Hobbs.
2. Pendant que votre Air Fryer préchauffe, badigeonnez les steaks d'huile d'olive et assaisonnez-les.
3. Pour la cuisson, placez les steaks sur la grille de cuisson et faites-les cuire pendant le temps de la cuisson souhaitée.



Ingrédients:

- 1 gigot d'agneau
- 2 cs d'huile d'olive
- 2-4 brins de romarin
- 3-4 gousses d'ail – écrasées
- Sel et poivre

Gigot d'agneau rôti

Multicuseur Satisfry Air & Grill

Nombre de personnes: 4

Fonction: rôti

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 40-60 minutes

Temps de repos: 15-20 minutes

Préparation:

1. Tout d'abord, sélectionnez la fonction rôti sur votre Multicuseur Air & Grill de Russell Hobbs.
2. Pendant que l'Air Fryer préchauffe, préparez le gigot d'agneau en enlevant le gras de la viande à l'aide d'un couteau. Dans ces interstices, farcissez avec les brins de romarin et l'ail écrasé.
3. Badigeonnez le gigot d'huile d'olive et assaisonnez-le.
4. Placez le gigot d'agneau dans le panier et laissez cuire pendant 40-60 minutes jusqu'à ce qu'il soit cuit à votre goût.
5. Une fois cuit, laissez reposer pendant 5-8 minutes avant de servir.

Ingrédients:

- 6 cuisses de poulet (environ 450 g), désossées et sans peau
- 1-2 poireaux, environ 200g
- Environ 150 g de champignons de Paris
- 4-6 morceaux de camembert
- 2 cs d'huile d'olive
- 50 g de beurre
- 30 g de farine
- 400 ml de bouillon de poule
- 1 cc de moutarde en grain
- 60-80 g de crème fraîche
- 1 pâte feuilletée
- 2 feuilles de thym
- 1 œuf, légèrement battu
- Farine (pour préparer la pâte)

Tourte au poulet et aux poireaux

Satisfry Dual Basket

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 10-15 minutes

Fonction: réglage manuel de la température

Temps de cuisson: entre 45 et 60 minutes

Préparation:

1. Tout d'abord, pour la pâte (si la pâte est déjà prête), sur une surface farinée, étalez-la en forme de rectangle sur une épaisseur d'environ ½ cm d'épaisseur. Ensuite, couper la pâte en bandes d'environ ¼ cm d'épaisseur. Vous devez obtenir 20 bandes.
2. Pour réaliser le dessus en treillis, étalez d'abord une feuille de papier sulfurisé. Ensuite, disposez horizontalement ½ des bandes de pâte en laissant un espace d'environ ¼ cm entre chacune d'elles.
3. Prenez ensuite une autre bande de pâte et passez-la verticalement par-dessus et par-dessous entre les bandes de pâte horizontales. Répéter l'opération avec les autres bandes de pâte en laissant un espace d'environ ¼ cm entre chacune d'elles. Transférez le papier sulfurisé sur un plateau et réfrigérez pendant au moins 30 minutes. Conseil : le treillis de la pâte peut être préparé à l'avance ou la veille.
4. Préparez ensuite le poulet, les poireaux et les champignons. Pour le poulet, couper les cuisses en 6 morceaux environ. Pour les poireaux, couper les poireaux dans le sens de la longueur en gardant la racine, puis les laver soigneusement. Séchez-les avec du papier absorbant et coupez-les dans le sens de la largeur en morceaux d'environ. Pour les champignons, les couper en quatre. Conseil : les poireaux peuvent contenir beaucoup de saletés, c'est pourquoi il est indispensable de les laver soigneusement.
5. Mettez la poêle à feu vif et ajoutez l'huile d'olive. Une fois chaude, ajoutez les morceaux de poulet et faites-les cuire pendant 4 à 5 minutes, en les retournant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient dorés sur toute leur surface. Retirez le poulet de la poêle et le mettre de côté. Remettre la poêle sur le feu.
6. Ajoutez ensuite le beurre dans la poêle et laissez chauffer quelques secondes. Ajoutez les champignons et les faire cuire pendant 3-4 minutes. Ajouter ensuite les poireaux et cuire encore 1 à 2 minutes.
7. Mettez les morceaux de poulet dans la poêle avec tout le jus de cuisson. Incorporer la farine et faire cuire pendant 1 à 2 minutes supplémentaires, en remuant de temps en temps.
8. Incorporez le bouillon de poule et porter à ébullition. Baisser le feu à moyen et laisser mijoter pendant 10 minutes.
9. Retirez du feu et incorporez la moutarde et la crème fraîche. Laisser refroidir pendant 10 à 15 minutes, puis transférez dans le plat à tarte.
10. Ensuite, garnir la tarte - badigeonnez d'abord le bord du plat à tarte avec un peu d'œuf.
11. Sortez ensuite la pâte du réfrigérateur et la déposer sur le dessus de la tarte. Découpez un peu l'excédent de pâte, puis pincer la pâte autour du bord du moule à tarte.
12. Badigeonnez le dessus de la tourte avec le l'œuf restant et saupoudrez les feuilles de thym sur le dessus.
13. Préchauffez l' Air Fryer pendant 5 minutes à 190°C. Faites ensuite cuire la tourte pendant 25-30 minutes.

Végétarien

Ingrédients:

- 2 cs d'huile végétale
- 2 oignons blancs finement hachés
- 2 gousses d'ail - hachées
- 2 cc de purée de gingembre
- 1 piment rouge - épépiné et finement haché
- 20 g de coulis de tomates
- 1 cc de cumin moulu
- 1 cc de coriandre moulue
- 1 cc de curcuma
- 1½ cc de curry
- 2 x 400 g de pois chiches en boîte
- 3 boîtes de conserve de 400 g de tomates en cubes
- 350 ml de bouillon de légumes
- Sachet de jeunes pousses d'épinard de 200-250 g
- ½ citron - pressé
- Sel et poivre

Curry de pois chiches et d'épinards

Multicuseur Satisfry Air & Grill

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 5-10 minutes

Fonction: Saisir et mijoter

Temps de cuisson: 2 heures

Préparation:

1. Sélectionnez la fonction saisir sur votre Multicuseur Satisfry Air & Grill Russell Hobbs.
2. Ajoutez l'huile dans le panier puis l'oignon avant de le faire cuire pendant 4-5 minutes. Assurez-vous de garder le couvercle fermé à chaque fois que vous remuez !
3. Ensuite, incorporez l'ail, le gingembre et le piment. Faites cuire pendant 3-4 minutes supplémentaires jusqu'à ce que les légumes soient tendres et dorés. Incorporez le coulis de tomates, le cumin, la coriandre, le curcuma et le curry. Assaisonnez et faites cuire pendant encore 1 à 2 minutes.
4. Ajoutez les tomates, les pois chiches et le bouillon de légumes puis portez à ébullition.
5. Sélectionnez la fonction mijoter et faites cuire pendant 90 minutes.
6. Enfin, incorporez les épinards et terminez avec le jus de citron.

Astuces:

Si possible, faites cette recette la veille ou le matin et réchauffez-la car les saveurs s'intensifient avec le temps.

Ingrédients:

- 2 cs d'huile végétale
- 2 oignons moyens, coupés en petites rondelles
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- 2 piments rouges, finement hachés
- 3 boîtes de 400 g de haricots rouges ou blancs
- 3 boîtes de 400 g de tomates coupées en morceaux
- 1½ cc de poudre de piment
- ½ cc d'origan
- 1 cc de coriandre moulue
- 1 cc de cumin moulu
- 50 g de coulis de tomates
- 500 g de bouillon de légumes
- Sel et poivre

Chili de haricots, crème et purée d'avocat

Multicuseur Satisfry Air & Grill

Nombre de personnes: 6-8

Fonction: saisir et mijoter

Temps de préparation: 10-15 minutes

Temps de cuisson: 4 heures à température élevée/ 8 heures à température basse

Préparation:

1. Tout d'abord, sélectionnez la fonction saisir sur votre Multicuseur Satisfry Air & Grill de Russell Hobbs, ajoutez l'huile et fermez le couvercle. Après 1 à 2 minutes, ajoutez l'oignon haché et laissez cuire pendant 2-3 minutes, en remuant régulièrement.
2. Ajoutez ensuite l'ail et le piment et laissez cuire pendant 1 à 2 minutes supplémentaires.
3. Incorporez ensuite la poudre de piment, la coriandre moulue, le cumin moulu et l'origan. Annulez la fonction saisir et incorporez les autres ingrédients en remuant.
4. Sélectionnez la fonction mijoter : température élevée pour 4 heures de cuisson, ou température basse pour 8 heures de cuisson.
5. Servez avec du riz moelleux ou une pomme de terre au four. Recouvrez d'une cuillère de crème, de purée d'avocat et d'une pincée de coriandre puis enfournez le tout.

Astuces:

Servir avec de l'avocat écrasé et de la coriandre.

Ingrédients:

- 2 steaks de chou-fleur
- 2 cs d'huile d'olive
- Sel et poivre

Steak de chou-fleur grillé

Multicuseur Satisfry Air & Grill

Nombre de personnes: 2

Fonction: griller

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 15-20 minutes

Préparation:

1. Tout d'abord, sélectionnez la fonction griller sur votre Multicuseur Satisfry Air & Grill de Russell Hobbs.
2. Pendant que votre Air Fryer préchauffe, badigeonnez les steaks de chou-fleur d'huile d'olive et assaisonnez-les.
3. Placez les steaks sur la grille de cuisson et faites-les cuire pendant 7 à 9 minutes d'un côté, avant de les retourner et de recommencer.
4. Servez et savourez !

Ingrédients:

- 1 chou-fleur (350g)
- 20 g de beurre
- 2 cs d'huile
- ½ cc de cumin moulu
- 1 cc de paprika doux ou épicé
- 1 cc de thym
- 2 cc de moutarde de Dijon
- Sel et poivre noir
- 125 g de fromage frais
- 75 ml de crème
- Ciboulette fraîche

Chou-fleur épicé avec sauce au fromage

Satisfry Air Medium

Nombre de personnes: 2

Fonction: réglage manuel de la température

Temps de préparation: 10-15 minutes

Temps de cuisson: 10 minutes

Préparation:

1. Nettoyez le chou-fleur en enlevant les feuilles extérieures et en coupant la tige.
2. Le faire bouillir dans une grande quantité d'eau salée pendant 4 minutes. Le retirer et l'égoutter.
3. Faire fondre le beurre avec l'huile et y incorporer le cumin, le paprika, la moutarde, le thym, le sel et le poivre noir.
4. Badigeonnez le chou-fleur avec le mélange et le placer dans le plateau inférieur du panier de l'Air Fryer. Réglez la température à 190°C et faites cuire pendant 5 minutes.
5. Mélangez le fromage frais à température ambiante avec la crème. Assaisonnez de sel et de poivre noir et ajoutez des petits morceaux de ciboulette fraîche.
6. Servez le chou-fleur avec la sauce au fromage et de la ciboulette hachée.

Ingrédients:

- 2 pommes de terre
- 2 carottes
- 2 navets
- 1 panais
- 1 betterave
- 1 patate douce
- 200 g de petits pois
- 1 bocal de pointes d'asperges blanches
- Choux de Bruxelles
- Huile d'olive
- Pincée de sel
- Eau

Mijoté de légumes

Multicuseur Satisfry Air & Grill

Nombre de personnes: 4

Fonction: mijoter

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 4 heures

Préparation:

1. Épluchez et coupez tous les légumes en carrés d'environ 2 cm, à l'exception des asperges.
2. Ouvrez le couvercle et placez les pommes de terre, les carottes, les navets, le panais, la betterave et les patates douces dans la cuve. Couvrez d'eau, ajoutez une pincée de sel et sélectionnez la fonction de cuisson lente à température élevée, pour une durée de 3 heures.
3. Lorsque le temps est écoulé, ajoutez les petits pois et laissez cuire encore 1 heure sur la même fonction.
4. Servez le mélange dans des assiettes, versez un peu d'eau de cuisson, ajoutez les asperges et garnissez de choux de Bruxelles. Ajoutez un peu d'huile d'olive et ajoutez des grains de sel.

Astuces:

1. Profitez des légumes de saison pour varier le repas.
2. Conservez les épluchures pour faire un bouillon de légumes.
3. Ajoutez un peu de protéines, par exemple un peu de jambon ibérique ou un œuf.

Desserts



Ingrédients:

- 250 g de mascarpone
- 250 g de fromage frais à tartiner
- 100 g de sucre
- 1 cs de fécule de maïs
- 2 œufs
- Sucre glace pour la décoration
- 1 barquette de framboises

Cheesecake

Multicuiser Satisfry Air & Grill

Nombre de personnes: 4

Fonction: cuire comme au four

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 40 minutes

Matériel: moule à gâteaux

Préparation:

1. Mélangez tous les ingrédients dans un bol à l'aide d'un fouet.
2. Versez le mélange dans un moule de 15 cm de diamètre et lissez la surface à l'aide d'une spatule.
3. Ouvrez le couvercle et placez le moule dans la casserole. Activez la fonction de cuisson en définissant une température de 180°C pendant 40 minutes.
4. Laissez le gâteau refroidir dans le moule. Démoulez, saupoudrez de sucre glace et décorez de framboise.

Astuces:

Utilisez n'importe quel fromage à la crème à tartiner.

Ingrédients:

- 115 g d'huile végétale
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- ½ orange – jus et zeste
- 100 g de farine
- 1½ g de bicarbonate de soude
- 125 g de sucre blond
- ¼ cc de sel
- ¾ cc de gingembre moulu
- 1½ cc de cannelle moulue
- 150 g de carottes râpées
- 25 g de raisins secs

Ingrédients:

- 230 g d'huile végétale
 - 3 gros œufs
 - 1 orange – jus et zeste
 - 200 g de farine
 - 3 g de bicarbonate de soude
 - 250 g de sucre blond
 - ½ cc de sel
 - 1 cc de gingembre moulu
 - 2 cc de cannelle moulue
 - 300 g de carottes râpées
 - 60 g de raisins secs
- Pour la cuisson:**
- Papier sulfurisé

Carrot Cake individuel

Satisfry Air Small 1.8L

Nombre de personnes: 12

Fonction: cuire comme au four

Temps de préparation: 5-10 minutes

Temps de cuisson: 12-15 minutes

Matériel: moules à muffins

Préparation:

1. Tout d'abord, tamisez la farine, le bicarbonate de soude, le sucre, le sel, le gingembre et la cannelle dans un saladier.
2. Dans un autre saladier, fouettez ensemble l'huile, l'œuf, le jaune d'œuf et l'orange. Mélangez les ingrédients secs aux ingrédients liquides.
3. Enfin, incorporez les carottes et les raisins secs à la préparation pour gâteau.
4. Placez les moules à muffin à gâteaux dans le panier de votre Air Fryer.
5. Mettez la préparation pour gâteau dans une poche à douille, puis nouez l'extrémité ouverte. Coupez l'extrémité pointue de la poche à douille, en veillant à tenir l'extrémité pointue vers le haut avant de couper.
6. Répartissez en quantités égales la préparation pour gâteau dans les moules.
7. Sélectionnez la fonction cuire sur votre Satisfry de Russell Hobbs et laissez cuire pendant 15 minutes jusqu'à ce que la préparation soit spongieuse au toucher.

Carrot Cake

Satisfry Air & Grill Multicooker

Nombre de personnes: 12

Fonction: cuire comme au four

Temps de préparation: 5-10 minutes

Temps de cuisson: 15-20 minutes

Matériel: moule à gâteaux de 23 cm

Préparation:

1. Tout d'abord, tapissez votre moule à gâteau de papier sulfurisé.
2. Ensuite, tamisez la farine, le bicarbonate de soude, le sucre, le sel, le gingembre et la cannelle dans un saladier.
3. Dans un autre saladier, mélangez au fouet l'huile, les œufs et l'orange. Mélangez les ingrédients secs aux ingrédients liquides.
4. Enfin, remuez le mélange de carottes et de raisins secs dans la préparation pour gâteau.
5. Préchauffez votre Multicuiser Satisfry Air & Grill de Russell Hobbs en sélectionnant la fonction cuire.
6. Pendant ce temps, déposez délicatement la préparation pour gâteau dans le moule préparé à l'avance.
7. Une fois votre Air Fryer préchauffé, placez soigneusement le gâteau dans le panier.
8. Faites cuire pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que ce soit bien cuit et dégustez !

Ingrédients:

- 1 feuille rectangulaire de pâte feuilletée
- 2 œufs (1 œuf supplémentaire pour le badigeonnage)
- 250 ml de lait
- 40 g de maizena
- 75 g de sucre
- 1 citron
- Amandes grossièrement hachées

Tartelettes à la crème

Satisfry Air Medium

Nombre de personnes: 2

Fonction: réglage manuel de la température

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 11 minutes

Préparation:

1. Dans un saladier, fouettez les œufs, le sucre, la maizena et le lait en veillant à ce qu'il n'y ait pas de grumeaux.
2. Mettez le mélange dans une casserole avec un morceau de zeste de citron. Cuire à feu doux en remuant constamment jusqu'à ce que la crème épaississe.
3. Retirez le zeste de citron et versez la crème dans un bol, en la recouvrant d'un film plastique pour éviter la formation d'une peau. Réservez au réfrigérateur.
4. Coupez la feuille de pâte feuilletée en 6 rectangulaires. Déposez un peu de crème sur 3 morceaux, en laissant les bords libres. Badigeonnez les bords avec le reste de l'œuf.
5. Placez les 3 autres morceaux de pâte feuilletée sur le dessus. Bien presser les bords et scellez-les à l'aide d'une fourchette.
6. Placez les tartelettes à l'envers sur le plateau. Réglez la température à 190°C et faites cuire pendant 5 minutes.
7. Retournez-les, badigeonnez la surface de l'œuf battu, saupoudrez d'amandes hachées et de sucre à volonté. Remettez la grille de cuisson dans l'Air Fryer à une température de 190°C et cuire pendant 6 minutes.
8. Retirez de l'Air Fryer et laissez refroidir sur une grille. Servez tiède ou froid.



Ingrédients:

- 300 ml de lait entier
- 50 g de sucre roux
- 3 œufs
- Caramel
- Zeste de citron
- 4 bocaux en verre

Flan

Multicuseur Satisfry Air & Grill

Nombre de personnes: 4

Fonction: Air Fry

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 30-35 minutes, 6 heures de repos

Préparation:

1. Enduisez légèrement le fond des bocaux préalablement stérilisés d'un peu de caramel.
2. Mettez le lait dans une casserole avec le zeste de citron, portez à ébullition, éteignez le feu, couvrez et laissez infuser.
3. Dissolvez le sucre dans le lait chaud égoutté et ajoutez les œufs. Fouettez bien jusqu'à ce que la mixture soit lisse.
4. Versez le mélange sur le caramel jusqu'à environ la moitié ou les $\frac{3}{4}$ des bocaux.
5. Placez les bocaux dans la casserole et fermez le couvercle. Sélectionnez la fonction Air Fry en configurant une température de 120 degrés et une pendant 20 minutes.
6. Retirez les bocaux en prenant soin de ne pas vous brûler et laissez-les refroidir. Conservez-les au réfrigérateur pendant au moins 6 heures pour qu'ils durcissent.
7. Démoulez délicatement le flan sur une assiette ou mangez directement dans le moule.

Astuces:

1. Si vous souhaitez un flan plus crémeux, remplacez une partie du lait par de la crème à 35% de matière grasse.
2. Il est important que tous les ingrédients soient à température ambiante pour obtenir des flans optimaux.
3. Remplacez 100 ml de lait par une liqueur si vous souhaitez des flans aromatisés.
4. Infusez le lait avec des épices pour agrémentez le flan d'une touche spéciale, pourquoi ne pas essayer la vanille, la cardamome ou l'anis ?

Ingrédients:

- 125 g de beurre non salé
- 125 g de chocolat noir
- 2 gros œufs
- 150 g de sucre blond
- 50 g de farine
- 30 g de cacao en poudre
- $\frac{1}{2}$ cc de sel
- 100 g de pépites de chocolat noir
- 100 g pépites de chocolat blanc

Pour la cuisson :

- Papier sulfurisé

Brownie au chocolat

Multicuseur Satisfry Air & Grill

Nombre de personnes: 4-6

Fonction: cuire comme au four

Temps de préparation : 10-15 minutes

Temps de cuisson: 15-25 minutes

Préparation:

1. Tout d'abord, tamisez la farine, le cacao en poudre et le sel dans un saladier et mettez le tout de côté.
2. Ensuite, dans un bain-marie ou au micro-ondes, faites fondre le beurre et le chocolat ensemble, puis mélangez.
3. Pendant ce temps, dans un saladier, ajoutez les œufs et le sucre, fouettez jusqu'à ce que le mélange commence à devenir blanc et onctueux. Cela devrait prendre environ 5 à 6 minutes.
4. Tout en fouettant continuellement, versez le chocolat fondu dans le mélange d'œufs et versez doucement le mélange sec au mélange liquide.
5. Enfin, incorporez les pépites de chocolat et mélangez bien.
6. Maintenant, passons à la cuisson. Préchauffez votre Multicuseur Satisfry Air & Grill de Russell Hobbs en sélectionnant la fonction cuire, puis tapissez la grille de papier sulfurisé.
7. Versez le mélange uniformément sur la grille et faites cuire pendant 15-25 minutes.



Ingrédients:

Pour la pâte:

- 200 ml de lait
- 100 g de beurre
- 2 gros œufs
- 1½ cc de sel
- 50 g de sucre blond
- 500 g de farine
- 1½ cc de levure

Pour la préparation:

- 50 g de beurre fondu
- 30 g de sucre complet de canne
- 1½ cc de cannelle moulue
- 30 g de sucre en poudre
- 80 g de sucre brun

Pour le glaçage:

- 20 g de fromage frais à tartiner
- 2 cc d'eau
- 120 g de sucre glace, tamisé

Roulés à la cannelle

Tous les Air Fryers

Nombre de personnes : environ 12 Temps de préparation : 2 heures

Fonction : cuire comme au four Temps de cuisson : 13-15 minutes par roulé

Préparation:

1. Pour la pâte, ajoutez la farine, le sel et le sucre, soit dans un grand bol, soit dans le bol d'un robot multifonction, en fonction de l'utilisation d'un batteur électrique ou à la main.
2. Mélangez le lait et le beurre puis faites chauffer la préparation, soit au micro-ondes, soit dans une casserole jusqu'à ce qu'elle soit tiède. Incorporez ensuite la levure dans le mélange de lait et de beurre avant d'y incorporer les œufs.
3. Dans un autre saladier, mélangez les ingrédients secs.
4. Ensuite, versez le mélange liquide au mélange sec et mélangez jusqu'à ce qu'une pâte se forme.
5. a) Si vous utilisez un batteur électrique, pétrissez la mixture de pâte pendant environ 5 à 10 minutes. Puis retournez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez-la à la main pendant une minute supplémentaire et formez une boule. b) Si vous faites cette opération à la main, placez la pâte directement sur une surface de travail légèrement farinée et pétrissez-la pendant 5 à 10 minutes.
6. Transférez votre pâte dans un saladier légèrement graissé et couvrez-le. Laissez la pâte lever dans un endroit chaud pendant 1 à 2 heures jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
7. Pendant ce temps, mélangez le sucre complet de canne, le sucre en poudre, le sucre brun et la cannelle.
8. Dans un autre saladier, fondez les 50 g de beurre.
9. Lorsque la pâte a doublé de volume, retournez-la sur un plan de travail et roulez-la pour former un rectangle de ½ à 1 cm d'épaisseur, le bord le plus long étant parallèle au bord de votre plan de travail.
10. Il est temps de créer vos roulés à la cannelle. Tout d'abord, répartissez le beurre uniformément sur la pâte étalée. Ensuite, répandez uniformément les ingrédients de la préparation sèche sur la pâte.
11. Roulez la pâte dans le sens de la longueur jusqu'à obtenir une forme de bûche.
12. Ensuite, à l'aide d'un couteau bien aiguisé, coupez la bûche en 12 morceaux de taille égale. Disposez les 3 feuilles de papier sulfurisé sur votre plan de travail, et placez 4 des roulés à la cannelle sur chaque feuille de papier. Couvrez et laissez légèrement lever les roulés pendant 20-30 minutes.
13. Pendant ce temps, pour faire le glaçage, fouettez ensemble le fromage frais et l'eau dans un saladier. Incorporez progressivement le sucre glace en fouettant jusqu'à ce que tout le sucre soit incorporé.
14. Passons maintenant à la cuisson. Sélectionnez la fonction cuire de votre Air Fryer Satisfry de Russell Hobbs, en changeant la température à 180°C et en définissant 15 minutes sur le minuteur. Laissez votre Air Fryer préchauffer.
15. Une fois que vous entendez le signal sonore indiquant que le préchauffage est terminé, soulevez délicatement l'un des morceaux de papier sulfurisé dans l'Air Fryer et laissez-les cuire pendant le cycle de cuisson de 15 minutes. Répétez cette étape avec les autres roulés à la cannelle.
16. Enfin, pour servir, badigeonnez généreusement chaque roulé de sucre glace et laissez-le refroidir.

Astuces:

Utilisez 3 carrés de papier sulfurisé, d'environ 20 cm x 20 cm.

