



SALTER
1760

Crisp & Go

Recettes et astuces

**Cook it. Crisp it.
Serve it. Store it.**
**All in one
simple system.**

Head to our website for even
more tips, tricks & recipes!



salter.com

Bienvenue dans l'univers de votre Crisp & Go

Changez votre façon de cuisiner, de préparer, de planifier et de savourer vos repas !

Dites bonjour à des repas plus simples et à des saveurs toujours plus fraîches. Ce compagnon culinaire astucieux est conçu pour s'adapter à votre quotidien. Que vous prépariez un dîner rapide en semaine, que vous receviez des amis ou que vous mettiez de côté un plat savoureux pour plus tard, il est prêt dès que vous l'êtes.

Dans ce guide, vous trouverez tout ce dont vous avez besoin : des conseils pratiques, des astuces d'expert et des recettes inspirantes pour préparer chaque repas en toute simplicité.

Faites cuire. Faites dorer. Servez. Conservez.
Le tout réuni dans un système simple.



Table des matières

Faites connaissance avec votre Crisp & Go	6
Système de récipients de cuisson	8
Conseils et astuces pour le réchauffage	9
Préréglages	10
Guide de nettoyage	11
Recettes pour petits récipients	13
Tableau de cuisson pour petits récipients	22
Recettes pour grands récipients	25
Recettes et tableau de cuisson pour grands récipients	38

Faites connaissance avec votre Crisp & Go

Friteuse à air de 1500 W intégrée dans un système de cuisson portable

CrisperHub



Adaptateur de
récipient de cuisson



Grande plaque
à croustiller



Récipient grande
quantité de 4 litres
avec couvercle



Base de cuisson
antidérapante
pour lots



Petite plaque
à croustiller



Récipient de
cuisson de 1,5 litre
facile à emporter
avec couvercle
à clipser



Base de cuisson
antidérapante
nomade



CrisperHub

L'unité principale de la friteuse à air, équipée d'un panneau de commande pour régler le temps et la température.

Adaptateur de récipient de cuisson

S'adapte pour passer du petit au grand récipient de cuisson. Fixez l'adaptateur pour utiliser le grand récipient de cuisson et retirez-le pour utiliser le petit récipient de cuisson.

Plateaux croustillants sans PFAS

Grand et petit, conçus pour s'adapter à chaque récipient de cuisson et garantir une bonne circulation de l'air chaud pendant la cuisson.

Récipients de cuisson

Récipients de cuisson en verre, grands et petits, qui servent également de plats pour le service, la conservation et la marinade.

Bases antidérapantes

Bases résistantes à la chaleur pour éviter d'endommager votre plan de travail pendant la cuisson. Transportez-les facilement de la cuisine à la table grâce aux poignées ergonomiques, puis retirez-les pour gagner de la place lors du rangement.

Conception compacte et peu encombrante

Les récipients de cuisson s'emboîtent les uns dans les autres, avec le CrisperHub au-dessus, pour un rangement simple.



Système de récipients de cuisson



Résistant aux chocs thermiques

Passez d'aliments surgelés à des plats parfaitement chauds et croustillants en quelques minutes

Couvercles inclus

Conservez facilement vos restes au réfrigérateur ou au congélateur.

Compatible avec le lave-vaisselle

Récipients de cuisson sans BPA ni PFAS, compatibles avec le lave-vaisselle, avec couvercles sans BPA.

Grand récipient de cuisson de 4 L

Idéal pour la cuisson en grande quantité, la préparation du dîner, la marinade et la conservation. Pour jusqu'à 6 personnes.

Petit récipient de cuisson de 1,5 L

Idéal pour préparer à l'avance des dîners simples en semaine et emporter vos déjeuners partout avec vous. Pour jusqu'à 2 personnes.



Scannez le code QR pour acheter des récipients de cuisson supplémentaires sur le site Salter et faciliter encore davantage la cuisson et la préparation de vos aliments.

Conseils et astuces pour le réchauffage

Réchauffez comme un chef et transformez vos restes en véritables petits plats magiques, comme s'ils venaient d'être préparés, grâce à nos astuces simples et éprouvées.



Servez-le bien chaud

Assurez-vous que vos aliments sont bien chauds à cœur avant de les consommer. Servez toujours les restes immédiatement après réchauffage.



Laissez bien refroidir avant de réfrigérer

Laissez les aliments refroidir complètement avant de les mettre au réfrigérateur : votre réfrigérateur vous en remerciera !



Prenez-en soin

Remuez ou retournez vos aliments à mi-cuisson pour une chaleur bien répartie. Les ragoûts et les sauces apprécient tout particulièrement un bon coup de cuillère en cours de réchauffage.



Obtenez un croustillant parfait

Pour obtenir des bases de pizza et des pains plats parfaitement croustillants, placez-les sur le plateau croustillant afin d'améliorer la circulation de l'air chaud pour une diffusion optimale de la chaleur et un croustillant maximal.



Ne surchargez pas le plateau

Laissez suffisamment d'espace entre les aliments et évitez de surcharger les récipients. La chaleur se répartira ainsi plus uniformément et vous obtiendrez une cuisson dorée et croustillante.



Améliorez vos résultats avec RECRISP

Utilisez la fonction « **RECRISP** » de votre CrisperHub pour redonner vie à vos restes.



À combiner à volonté

Pour des plats généreux comme les lasagnes, la moussaka ou les tourtes, commencez par les réchauffer au micro-ondes, puis terminez en les faisant dorer dans votre Crisp & Go pour un dessus parfaitement doré et croustillant ! (N'oubliez pas de retirer le plateau croustillant avant de le mettre au four à micro-ondes !)

Préréglages

Nos préréglages intelligents simplifient la cuisson en supprimant les approximations. Que vous redonniez du croustillant à des restes ou prépariez vos en-cas surgelés préférés, il vous suffit de choisir un préréglage, de placer vos aliments dans le récipient et de laisser votre Crisp & Go faire le reste !

Préréglage	Pourquoi choisir ce préréglage...	Température de cuisson prédéfinie	Temps de cuisson prédéfini	Idéal pour...
« BAKE »	Obtenez une levée parfaite pour vos préparations et veillez à ce qu'elles restent moelleuses et aérées à l'intérieur.	160 °C	25 minutes	Cupcakes, brownies et muffins
« RECRISP »	Redonnez vie à vos restes et veillez à ce que vos aliments soient croustillants à l'extérieur et parfaitement chauds à cœur.	180 °C	5 minutes	Pour vos plats préférés gratinés au fromage et pour redonner du croustillant à vos restes
« ULTRA CRISP »	Transformez vos plats surgelés préférés en en-cas rapides et ultra savoureux.	200 °C	20 minutes	Frites surgelées, ailes de poulet surgelées et pizza surgelée
« AIR FRY »	Faites croustiller, faites croquer, savourez. Faites cuire à la perfection, en toute simplicité.	200 °C	15 minutes	Poulet, légumes, bacon et saucisses



Guide de nettoyage

Nettoyer votre Crisp & Go n'a jamais été aussi simple !
Suivez ces quelques règles pour des résultats optimaux.



CrisperHub

Essuyez avec un chiffon doux légèrement humide après chaque utilisation. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide. Ne le nettoyez jamais au lave-vaisselle.



Récipients de cuisson

Peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à la main. En cas de lavage à la main, rincez abondamment, puis laissez sécher à l'air libre ou essuyez avec un torchon après utilisation.



Plateaux croustilleurs

Peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à la main. En cas de lavage à la main, rincez abondamment, puis laissez sécher à l'air libre ou essuyez avec un torchon après utilisation.



Couvercles

Peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à la main. En cas de lavage à la main, rincez abondamment, puis laissez sécher à l'air libre ou essuyez avec un torchon après utilisation.



Bases antidérapantes

Lavez à la main, rincez abondamment puis laissez sécher à l'air libre ou essuyez avec un torchon après utilisation. Veillez à bien rincer entre les poignées afin d'éliminer toute trace de savon.



Adaptateur de récipient de cuisson

Essuyez avec un chiffon doux légèrement humide après chaque utilisation. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide. Ne le nettoyez jamais au lave-vaisselle.



Recettes pour petits récipiènts

Voici quelques idées pour des déjeuners nomades savoureux ou des repas parfaitement portionnés pour deux. Idéal pour le travail, les déplacements ou les journées bien remplies : il ne vous reste qu'à réchauffer, déguster et en profiter où que vous soyez.





Pains plats croustillants au halloumi, nappés d'une sauce au miel épicé

Préparation: 5 minutes

Cuisson: 10 minutes

Préréglage : « **AIR FRY** »

Quantité: 4 pains plats (2 personnes)

Ingrédients	Pour servir
225 g de fromage halloumi, coupé en dés de 2 cm	4 pains plats
2 c. à soupe de miel	Tzatziki
½ c. à soupe d'huile d'olive	Laitue
1 c. à café de vinaigre de cidre	Tomates, coupées en dés
1 c. à café d'origan séché	Concombre, coupé en dés
½ c. à café de flocons de piment, à ajuster selon votre goût	Oignon rouge, finement émincé
Pincée de sel de mer	Persil frais, ciselé (garniture facultative)

Préparation

ÉTAPE 1 : Enrobez le halloumi d'huile d'olive, puis disposez-le sur le plateau croustilleur dans le petit récipient de cuisson.

ÉTAPE 2 : Placez le CrisperHub sur le récipient et appuyez sur « **MENU** » jusqu'à ce que « **AIR FRY** » s'allume. Réglez le temps sur 10 minutes, puis appuyez sur « **START** » pour lancer la cuisson.

ÉTAPE 3 : Lorsque 5 minutes s'affichent, retirez le CrisperHub puis sortez le halloumi du récipient de cuisson.

ÉTAPE 4 : Mélangez le halloumi avec le miel, l'origan séché, les flocons de piment et le vinaigre, en veillant à bien l'enrober. Remplacez le halloumi enrobé dans le récipient de cuisson, puis remettez le CrisperHub dessus pour reprendre la cuisson. Pendant ce temps, préparez le reste de vos légumes. Coupez le concombre et les tomates en dés et émincez l'oignon rouge.

ÉTAPE 5 : Une fois le minuteur terminé, sortez le halloumi du récipient de cuisson et réservez-le. Fixez le CrisperHub à l'adaptateur de récipient de cuisson, puis disposez les pains plats sur le plateau croustilleur dans le grand récipient de cuisson. Remplacez le CrisperHub sur le dessus et appuyez sur « **MENU** » jusqu'à ce que « **RECRISP** » s'allume. Appuyez sur « **START** » pour lancer la cuisson et réchauffer les pains plats.

ÉTAPE 6 : Une fois bien chauds, garnissez vos pains plats en commençant par une cuillerée de tzatziki, une poignée de halloumi et les légumes préparés. Parsemez de persil ciselé et dégustez !

Astuces et conseils

- Ajustez la quantité de flocons de piment selon votre goût pour obtenir une sauce au miel épicé plus douce ou plus relevée.
- Ajoutez quelques minutes aux temps de cuisson si vous préférez un halloumi bien croustillant.
- Variez vos pains plats en les garnissant de piments marinés et de viande grillée.

Poulet sel et poivre aux poivrons façon « fakeaway »

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 12 minutes

Préréglage : « **AIR FRY** »

Quantité : 2 portions

Ingrédients	Pour l'assaisonnement
350 g de cuisses ou de blancs de poulet	1 c. à café de poivre noir concassé
100 g de fécule de maïs	1 c. à café de mélange cinq-épices chinois
5 oignons nouveaux, ciselés	1 c. à café de sel
3 piments rouges, coupés en rondelles	1 c. à café de gingembre moulu
2 poivrons	½ c. à café de flocons de piment
1 oignon blanc, coupé en gros morceaux	
1 œuf, battu	

Préparation

ÉTAPE 1 : Coupez le poulet en morceaux de la taille d'une bouchée. Transférez-les dans un bol avec l'œuf battu et réservez.

ÉTAPE 2 : Mélangez l'assaisonnement avec la fécule de maïs, puis ajoutez le poulet enrobé d'œuf et mélangez de façon à ce que chaque morceau soit bien enrobé du mélange.

ÉTAPE 3 : Disposez les morceaux de poulet sur le plateau croustilleur dans le petit récipient de cuisson. Ajoutez les poivrons, les piments et les oignons en les répartissant entre les morceaux de poulet. Réservez quelques rondelles de piment pour la garniture.

ÉTAPE 4 : Placez le CrisperHub sur le récipient et appuyez sur « **MENU** » jusqu'à ce que « **AIR FRY** » s'allume. Réglez le temps sur 12 minutes, puis appuyez sur « **START** » pour lancer la cuisson.

ÉTAPE 5 : Au bout de 6 minutes, retirez le CrisperHub et utilisez des pinces résistantes à la chaleur pour retourner le poulet et les légumes. Remplacez ensuite le CrisperHub sur le récipient pour reprendre la cuisson.

ÉTAPE 6 : Une fois le minuteur terminé, retirez le poulet et les légumes, puis servez avec votre riz ou vos nouilles préférés. Parsemez d'oignons nouveaux et des rondelles de piment restantes.

Astuces et conseils



- Veillez à ce que les morceaux de poulet soient enrobés de manière homogène pour un croustillant optimal.
- Ajoutez davantage de piments coupés en rondelles pour un goût plus relevé.
- Ajoutez 1 c. à café de glutamate monosodique (MSG) et ½ c. à café de poivre blanc moulu à l'assaisonnement pour retrouver le véritable goût d'un plat de restaurant à emporter.





Sandwich grillé façon Caprese

Préparation : 8 minutes

Cuisson : 10 minutes

Préréglage : « **ULTRA CRISP** »

Quantité : 1 portion

Ingrédients

2 tranches de pain au levain

½ boule de mozzarella fraîche, coupée en tranches, ou 65 g de mozzarella râpée

½ tomate cœur de bœuf

1 c. à soupe de beurre demi-sel, ramolli

½ c. à soupe de pesto

Basilic frais

Sel de mer et poivre moulu, selon votre goût

Préparation

ÉTAPE 1 : Coupez la tomate cœur de bœuf en tranches d'environ 2 cm d'épaisseur et détachez les feuilles de basilic de leurs tiges. Assaisonnez la tomate avec le sel et le poivre.

ÉTAPE 2 : Sur une planche à découper, disposez une tranche de pain au levain. Tartinez de pesto, puis ajoutez la tomate assaisonnée, les feuilles de basilic et la mozzarella. Recouvrez avec l'autre tranche de pain.

ÉTAPE 3 : À l'aide d'une assiette ou d'une planche à découper, appuyez légèrement sur le sandwich pour maintenir la garniture en place. Tartinez la moitié du beurre sur la face supérieure du pain.

ÉTAPE 4 : Placez le sandwich sur le plateau croustilleur dans le petit récipient, puis placez le CrisperHub dessus. Appuyez sur « **MENU** » jusqu'à ce que « **ULTRA CRISP** » s'allume. Réglez le temps sur 10 minutes, puis appuyez sur **START** pour lancer la cuisson.

ÉTAPE 5 : Au bout de 5 minutes, retirez le CrisperHub et utilisez une spatule ou des pinces résistantes à la chaleur pour sortir le sandwich. Retournez délicatement le sandwich, puis tartinez le reste du beurre sur la tranche de pain du dessus.

ÉTAPE 6 : Replacez le sandwich dans le récipient de cuisson et remettez le CrisperHub dessus pour reprendre la cuisson.

ÉTAPE 7 : Une fois le minuteur terminé, retirez le sandwich et servez-le avec une salade d'accompagnement ou un bol de votre soupe préférée bien chaude.



Astuces et conseils

- Si vous utilisez de la mozzarella fraîche, tamponnez les tranches avec du papier absorbant pour éliminer l'excès d'eau et éviter que votre sandwich ne devienne mou.
- Si les tranches de pain sont trop grandes pour le petit récipient, coupez-les en deux ou utilisez le grand récipient.

Cabillaud et chorizo au citron et aux herbes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 14 minutes

Préréglage : « **AIR FRY** »

Quantité : 2 portions

Ingédients

2 filets de cabillaud (environ 120 g chacun), sans peau

50 g de chorizo, coupé en dés

1 c. à café d'huile d'olive

1 c. à café de jus de citron

½ c. à café de mélange d'herbes séchées

Zeste d'un demi-citron

Persil frais, ciselé pour la garniture

Sel de mer et poivre moulu, selon votre goût

Préparation

ÉTAPE 1 : Dans un petit bol, mélangez le zeste de citron, le jus de citron, l'huile d'olive, le mélange d'herbes, le sel et le poivre. Enduisez les filets de cabillaud avec cette préparation.

ÉTAPE 2 : Placez le cabillaud enrobé sur le plateau croustilleur dans le petit récipient. Répartissez les dés de chorizo autour des filets.

ÉTAPE 3 : Placez le CrisperHub sur le récipient et appuyez sur « **MENU** » jusqu'à ce que « **AIR FRY** » s'allume. Réglez le temps sur 14 minutes, puis appuyez sur « **START** » pour lancer la cuisson.

ÉTAPE 4 : Lorsque 7 minutes s'affichent, retirez le CrisperHub et utilisez des pinces résistantes à la chaleur pour retourner délicatement le cabillaud. Retournez également le chorizo s'il commence à dorer.

ÉTAPE 5 : Remplacez le CrisperHub sur le récipient pour reprendre la cuisson.

ÉTAPE 6 : Une fois le minuteur terminé, retirez le cabillaud et le chorizo du récipient. Le cabillaud doit être bien feuilleté et le chorizo croustillant. Servez et garnissez de persil frais et d'un filet de jus de citron.

Astuces et conseils



- Servez avec des pommes de terre nouvelles et une salade d'accompagnement pour un plat estival parfait.
- Manipulez délicatement le cabillaud au moment de le retourner, car les filets peuvent être très friables et commencer à se désagréger.



Tableau de cuisson pour petits récipients

Ingrédient	Quantité	Fonction	Température	Temps de cuisson
Légumes				
Asperges	200 g, entiers et parés	AIR FRY	200 °C	7 à 9 min
Poivrons	2 poivrons, entiers	AIR FRY	200 °C	16 min
Brocoli	200 g, coupé en fleurettes de 2,5 cm	AIR FRY	200 °C	8 à 10 min
Épis de maïs	2 épis, coupés en deux, débarrassés de leurs enveloppes et de leurs soies	AIR FRY	200 °C	12 à 15 min
Champignons	160 g, coupés en quartiers	AIR FRY	200 °C	6 à 8 min
Patates douces	250 g, coupées en quartiers de 2,5 cm	AIR FRY	200 °C	18 à 20 min
Pommes de terre				
Quartiers	2 pommes de terre, coupées en quartiers de 2,5 cm	ULTRA CRISP	200 °C	18 à 20 min
Frites fraîches épaisses	2 pommes de terre, coupées en frites de 1 cm	ULTRA CRISP	200 °C	18 à 20 min
Frites fraîches	2 pommes de terre, coupées en frites de 0,5 cm	ULTRA CRISP	200 °C	18 min
Pommes de terre rôties	2 pommes de terre, coupées en morceaux	ULTRA CRISP	200 °C	40 min
Poulet				
Blancs de poulet	2 blancs de poulet désossés	AIR FRY	200 °C	13 à 15 min
Ailes de poulet	4 ailes de poulet avec os	AIR FRY	200 °C	22 min
Cuisses de poulet	2 cuisses, avec os	AIR FRY	200 °C	15 à 18 min
Bœuf				
Hamburgers	2 steaks hachés de 125 g, épaisseur 2,5 cm	AIR FRY	200 °C	10 min
Steak (cuisson moyenne)	1 filet (210 g)	AIR FRY	200 °C	10 à 12 min
Porc				
Lard	2 tranches	AIR FRY	200 °C	8 à 10 min
Saucisses	4 saucisses	AIR FRY	200 °C	12 min
Agneau				
Côtelettes d'agneau	2 côtelettes (170 g)	AIR FRY	200 °C	10 à 12 min
Poisson				
Filets de saumon	2 filets	AIR FRY	200 °C	10 à 13 min
Pizza				
Pizza	1 à 2 tranches	AIR FRY	180 °C	10 à 12 min

Ingrédient	Quantité	Fonction	Température	Temps de cuisson
Surgelés				
Nuggets de poulet	200 g	ULTRA CRISP	200 °C	14 min
Bâtonnets de poisson	5	ULTRA CRISP	200 °C	14 min
Frites	250 g	ULTRA CRISP	200 °C	18 à 20 min
Frites épaisses au four	250 g	ULTRA CRISP	200 °C	22 min
Pommes de terre rôties	300 g	ULTRA CRISP	200 °C	25 à 30 min
Bâtonnets de mozzarella	90 g	ULTRA CRISP	200 °C	10 à 12 min
Rondelles d'oignon en beignet	150 g	ULTRA CRISP	190 °C	12 à 14 min
Végétarien				
Tofu	280 g	AIR FRY	200 °C	10 min
Fromage halloumi	225 g, coupés en dés	AIR FRY	200 °C	10 min
Saucisses végétales	4 saucisses	AIR FRY	200 °C	14 à 16 min
Nuggets végétaliens	6 nuggets	AIR FRY	200 °C	12 à 15 min
Burgers végétaux	2 burgers	AIR FRY	200 °C	12 à 14 min
Cuire au four				
Cupcakes	4	BAKE	160 °C	20 à 22 min
Lasagnes	200 g	BAKE	160 °C	25 à 30 min



REMARQUE : Il est recommandé de retourner les aliments à l'aide de pinces résistantes à la chaleur et de vérifier régulièrement la cuisson tout au long du processus pour obtenir de meilleurs résultats. Utilisez ces temps de cuisson comme indication et ajustez-les en fonction de vos préférences.



Recettes pour grands récipients

Voici quelques idées pour de grands plats familiaux ou des repas cuisinés en quantité pour toute la semaine. Vous pouvez même servir directement dans les récipients de cuisson, car les bases antidérapantes et résistantes à la chaleur protégeront votre table et feront un centre de table idéal pour le service.





Astuces et conseils



- Servez avec des légumes de saison et un jus de poulet pour un dîner rôti rapide et facile.
- Envie de pommes de terre encore plus croustillantes ? Une fois le poulet cuit, retirez-le, sélectionnez le programme « **ULTRA CRISP** » et poursuivez la cuisson des pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et ultra croustillantes !

Poulet rôti à l'ail et aux herbes avec pommes de terre rôties

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 55 minutes

Préréglage : « **AIR FRY** »

Quantité : 6 portions

Ingrédients	Pour les pommes de terre rôties
1,1 kg à 1,5 kg de poulet entier	500 g de pommes de terre
5 gousses d'ail	2 c. à soupe d'huile d'olive
1 citron	Sel et poivre, selon le goût
20 g de persil frais, ciselé	
20 g de romarin frais, ciselé	
2 c. à soupe d'huile d'olive	
1 c. à soupe de thym séché	
1 c. à café de sel	
½ c. à soupe de poivre noir concassé	

Préparation

ÉTAPE 1 : Mélangez l'huile d'olive, le persil, le romarin, le sel et le poivre noir dans un petit bol. Hachez finement ou râpez les gousses d'ail et ajoutez-les dans le bol. Prélevez le zeste du citron et ajoutez-le également dans le bol. Mélangez bien pour obtenir une marinade homogène.

ÉTAPE 2 : Retirez le plateau croustilleur du récipient de cuisson et placez le poulet à l'intérieur. Enduisez soigneusement le poulet de marinade, en veillant à couvrir le plus de surface de viande possible. Placez le couvercle sur le récipient de cuisson et laissez mariner au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

ÉTAPE 3 : Pendant que le poulet marine, préparez les pommes de terre. Coupez-les en morceaux et faites-les précuire dans de l'eau salée pendant 7 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres à cœur. Égouttez-les puis séchez-les avec du papier absorbant pour obtenir un résultat bien croustillant. Placez les pommes de terre dans un bol, ajoutez l'huile d'olive, une pincée de sel et du poivre noir concassé. Mélangez pour bien enrober.

ÉTAPE 4 : Retirez le poulet du récipient de cuisson et déposez-le sur une assiette ou une planche à découper. Ajoutez les pommes de terre dans le même récipient en formant une seule couche au fond. Remplacez le poulet par-dessus cette couche.

ÉTAPE 5 : Fixez le CrisperHub à l'adaptateur et placez-le sur le récipient de cuisson. Appuyez sur « **MENU** » jusqu'à ce que « **AIR FRY** » s'allume, puis réglez la température sur 180 °C et le temps sur 55 minutes. Appuyez sur « **START** » pour lancer la cuisson.

ÉTAPE 6 : Après 30 minutes, retirez le CrisperHub et utilisez des pinces résistantes à la chaleur pour sortir le poulet. Placez-le sur une assiette ou une planche à découper.

ÉTAPE 7 : Secouez et retournez les pommes de terre à l'aide de pinces résistantes à la chaleur ou d'une spatule. Remettez le poulet en le retournant de façon à ce que la poitrine soit vers le bas. Remplacez le CrisperHub sur le récipient pour reprendre la cuisson.

ÉTAPE 8 : Une fois le minuteur terminé, utilisez une sonde de température pour vous assurer que le poulet a atteint une température interne de 75 °C.

Frites maison

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes

Préréglage : « **ULTRA CRISP** »

Quantité : 4 portions

Ingrédients

4 à 5 grosses pommes de terre

½ c. à soupe d'huile de cuisson ou d'huile en spray

Assaisonnements de votre choix

Préparation

ÉTAPE 1 : Coupez la pomme de terre en frites d'environ 1 cm de large.

ÉTAPE 2 : Placez les pommes de terre coupées dans une casserole d'eau froide et portez à ébullition pendant 3 minutes.

ÉTAPE 3 : Égouttez les pommes de terre, puis séchez-les soigneusement avec du papier absorbant.

ÉTAPE 4 : Transférez les pommes de terre dans un bol. Enrobez-les avec ½ c. à soupe d'huile de cuisson ou d'huile en spray, puis disposez-les sur le plateau croustilleur dans le récipient de cuisson en veillant à former une seule couche.

ÉTAPE 5 : Fixez le CrisperHub à l'adaptateur et placez-le sur le récipient de cuisson. Appuyez sur « **MENU** » jusqu'à ce que « **ULTRA CRISP** » s'allume, puis réglez le temps sur 20 minutes. Appuyez sur « **START** » pour lancer la cuisson.

ÉTAPE 6 : Remuez régulièrement les frites (environ toutes les 5 minutes) afin de garantir une cuisson uniforme.

ÉTAPE 7 : Une fois le minuteur terminé, utilisez des pinces résistantes à la chaleur ou une spatule pour retirer les frites et transférez-les dans un bol. Ajoutez vos assaisonnements selon votre goût.



Idées d'assaisonnement

- Ail et parmesan
- Façon piri-iri
- Façon cajun
- Style friterie traditionnelle
- Sel et poivre à la chinoise





Aubergines façon Hasselback avec brocolis à longues tiges rôtis

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 40 minutes

Préréglage : « **AIR FRY** »

Quantité : 4 petites portions ou 2 grandes portions

Ingrédients	Pour la marinade
2 aubergines	2 c. à soupe de pâte de harissa
250 g de brocolis à longues tiges	1 càs d'huile d'olive
Huile d'olive, pour arroser légèrement	Jus d'un demi-citron
Petite salade d'accompagnement, pour servir	Sel et poivre
Pommes de terre façon Hasselback, pour servir	

Préparation

ÉTAPE 1 : Placez une baguette de chaque côté d'une des aubergines. Coupez l'aubergine en tranches façon Hasselback en pratiquant une incision tous les 1 cm, en veillant à ne pas la trancher complètement. Les baguettes doivent empêcher la lame d'aller jusqu'au bout. Répétez l'opération avec l'autre aubergine.

ÉTAPE 2 : Mélangez la pâte de harissa, l'huile, le jus de citron, le sel et le poivre dans un bol. Badigeonnez généreusement les aubergines avec cette préparation en la faisant bien pénétrer dans les entailles. Veillez à ce que toutes les entailles soient bien recouvertes de la préparation.

ÉTAPE 3 : Placez les aubergines sur le plateau croustilleur dans le récipient de cuisson, fixez le CrisperHub à l'adaptateur puis placez-le sur le récipient. Appuyez sur « **MENU** » jusqu'à ce que « **AIR FRY** » s'allume, puis réglez la température sur 185 °C et le temps sur 30 minutes.

ÉTAPE 4 : Pendant que les aubergines cuisent, préparez les brocolis. Arrosez les brocolis d'un filet d'huile d'olive, puis assaisonnez de sel et de poivre.

ÉTAPE 5 : Une fois le minuteur terminé, ajoutez les brocolis dans les espaces autour de l'aubergine, puis remettez le CrisperHub sur le récipient. Appuyez sur « **MENU** » jusqu'à ce que « **AIR FRY** » s'allume et réglez le temps sur 7 minutes. Appuyez sur « **START** » pour lancer la cuisson.

ÉTAPE 6 : Une fois le minuteur terminé, retirez les aubergines et les brocolis à l'aide de pinces résistantes à la chaleur. Veillez à garder les aubergines intactes. La peau doit être croustillante tandis que la chair reste fondante et bien nappée de sauce.

ÉTAPE 7 : Servez une aubergine entière pour une grande portion, ou une demi-aubergine pour une plus petite portion ou pour le déjeuner.

Astuces et conseils



- Au moment de servir, terminez par un filet du jus de citron restant pour encore plus de fraîcheur.
- Servez avec des pommes de terre façon Hasselback pour une touche de croustillant supplémentaire.

Lasagnes aux poivrons rouges fumés

Préparation : 10 minutes
Cuisson : 1 heure
Préréglage : << **AIR FRY** >>, << **ULTRA CRISP** >>, << **BAKE** >>
Quantité : 6 portions

Ingrédients	Pour la sauce béchamel
5 gousses d'ail, finement hachées	400 à 500 ml de lait
2 poivrons rouges, épépinés	100 g de beurre
2 oignons rouges, coupés en dés	100 g de farine de blé
2 carottes moyennes, finement coupées en dés	Sel et poivre, selon le goût
2 branches de céleri, finement coupées en dés	
2 boîtes de tomates concassées	
2 boules de mozzarella	
2 feuilles de laurier	
1 boîte de feuilles de lasagne sèches	
400 g de bœuf haché ou de haché végétal	
100 g de parmesan râpé	
1 c. à soupe de concentré ou de purée de tomates	
1 c. à café de paprika fumé	
1 c. à café d'herbes italiennes séchées	

Préparation

ÉTAPE 1 : Coupez les poivrons en quartiers et placez-les, peau vers le haut, sur le plateau croustilleur dans le récipient de cuisson. Fixez le CrisperHub à l'adaptateur et placez-le sur le récipient. Appuyez sur « **MENU** » jusqu'à ce que « **AIR FRY** » s'allume, puis réglez le temps sur 12 minutes. Appuyez sur « **START** » pour lancer la cuisson.

ÉTAPE 2 : Une fois le minuteur terminé, les poivrons doivent commencer à devenir croustillants. Retirez les poivrons du plateau croustilleur à l'aide de pinces résistantes à la chaleur et placez-les sur une assiette ou une planche à découper. Retirez délicatement le plateau croustilleur, puis ajoutez la viande hachée dans le récipient de cuisson en l'émiettant avec une cuillère en bois. Remplacez le CrisperHub sur le récipient, appuyez sur « **MENU** » jusqu'à ce que « **ULTRA CRISP** » s'allume et réglez le temps sur 7 minutes. Appuyez sur « **START** » pour lancer la cuisson.

ÉTAPE 3 : Pendant que la viande hachée cuit, commencez à préparer la sauce en faisant revenir les carottes, le céleri et les oignons dans une casserole à feu moyen-vif jusqu'à ce qu'ils soient fondants.

ÉTAPE 4 : Une fois le minuteur terminé, retirez la viande hachée cuite à l'aide d'une cuillère résistante à la chaleur et ajoutez-la dans la casserole. Ajoutez le paprika, l'ail, le concentré de tomate ainsi que le jus de cuisson restant dans le récipient. Faites cuire encore 3 minutes, puis ajoutez les tomates concassées. Assaisonnez avec les herbes et les feuilles de laurier, puis ajoutez l'équivalent d'une boîte d'eau.

ÉTAPE 5 : À l'aide d'un robot culinaire ou d'un pilon et d'un mortier, mixez le poivron rouge cuit jusqu'à obtention d'une sauce. Ajoutez-la dans la casserole et mélangez pour bien l'incorporer. Portez à frémissement et laissez cuire encore 20 minutes.

ÉTAPE 6 : Préparez la sauce béchamel en faisant fondre le beurre dans une casserole à feu moyen, puis en l'incorporant à la farine. Remuez sans interruption pendant 3 à 4 minutes pour éviter que le mélange ne brûle. Baissez le feu et ajoutez une petite quantité de lait. Continuez de mélanger jusqu'à homogénéité en écrasant les éventuels grumeaux, puis répétez l'opération jusqu'à incorporation de tout le lait. Remettez ensuite à feu moyen et fouettez jusqu'à ce que la sauce épaississe.

ÉTAPE 7 : Commencez à monter les lasagnes dans le récipient de cuisson, après avoir retiré le plateau croustillier. Déposez une couche de sauce aux poivrons rouges au fond du récipient, puis ajoutez une couche de feuilles de lasagne. Ajoutez une autre couche de sauce aux poivrons rouges, puis une couche de béchamel, suivie d'une nouvelle couche de feuilles de lasagne. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la sauce aux poivrons rouges. Terminez par une couche de béchamel et parsemez de mozzarella et de parmesan.

ÉTAPE 8 : Placez le CrisperHub sur le récipient de cuisson et appuyez sur « **MENU** » jusqu'à ce que « **BAKE** » s'allume, puis réglez le temps sur 40 minutes. Appuyez sur « **START** » pour lancer la cuisson.

ÉTAPE 9 : Une fois le minuteur terminé, le fromage doit bouillonner et être croustillant sur le dessus, et les feuilles de lasagne doivent être fondantes, et non « al dente ». Laissez reposer 20 minutes avant de servir.



Astuces et conseils

- Servez avec de la roquette fraîche ou une salade.
- Ajoutez quelques tranches de pain à l'ail pour un repas encore plus généreux.





Astuces et conseils



- Servez avec la sauce de votre choix ! Nous vous recommandons une sauce au fromage bleu et une moutarde au miel pour une saveur à la fois relevée et sucrée.
- Ces « wings » sont encore meilleures servies bien chaudes. Si vous les préparez ou les faites cuire à l'avance pour une réception, utilisez le « **RECRISP** » pré-réglage « **RECRISP** » pour vous assurer qu'elles soient brûlantes à cœur.
- Laissez libre cours à votre créativité avec de nouvelles saveurs de sauce : les sauces ail-parmesan et barbecue coréenne caramélisée sont également délicieuses !

Roulette de « wings » de chou-fleur

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

Préréglage : « **AIR FRY** »

Quantité : 4 portions

Ingrédients	Pour la sauce citron-poivre	Pour la sauce piquante relevée	Pour la sauce barbecue fumée
1 gros chou-fleur	Zeste de 1 citron	150 ml de votre sauce piquante préférée	150 ml de sauce barbecue
200 ml d'eau	40 g de beurre	40 g de beurre	40 g de beurre
60 g de farine de blé	1 c. à soupe de poivre noir concassé	1 c. à soupe de miel	
60 g de fécule de maïs	1 c. à café de jus de citron		
1 c. à café de sel			
1 c. à café de paprika fumé			
1 c. à café d'ail en poudre ou en granulés			

Préparation

ÉTAPE 1 : Préparez une pâte à frire en fouettant l'eau et la farine, puis ajoutez le sel, l'ail et le paprika.

ÉTAPE 2 : Coupez le chou-fleur en fleurettes de taille uniforme, faciles à déguster, pour une cuisson homogène, puis enrobez-les de pâte à frire en veillant à ce qu'elles soient bien recouvertes.

ÉTAPE 3 : Placez les fleurettes sur le plateau croustilleur dans le récipient de cuisson, fixez le CrisperHub à l'adaptateur puis placez-le sur le récipient. Appuyez sur « **MENU** » jusqu'à ce que « **ULTRA CRISP** » s'allume, puis réglez le temps sur 20 minutes. Appuyez sur « **START** » pour lancer la cuisson.

ÉTAPE 4 : Après 10 minutes, retirez le CrisperHub et utilisez des pinces résistantes à la chaleur pour retourner le chou-fleur afin d'assurer une cuisson uniforme. Replacez le CrisperHub sur le dessus pour reprendre la cuisson.

ÉTAPE 5 : Pendant la cuisson du chou-fleur, préparez la ou les sauces de votre choix en réunissant tous les ingrédients dans des casseroles et en mélangeant sur feu doux à moyen jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

ÉTAPE 6 : Une fois le minuteur terminé, retirez le chou-fleur à l'aide de pinces résistantes à la chaleur et placez-le sur une assiette ou une planche à découper.

ÉTAPE 7 : Divisez le chou-fleur en trois parts. Ajoutez chaque part dans une sauce différente, en veillant à bien l'enrober.

ÉTAPE 8 : Placez le chou-fleur enrobé sur le plateau croustilleur dans le récipient de cuisson et placez le CrisperHub dessus. Appuyez sur « **MENU** » jusqu'à ce que « **ULTRA CRISP** » s'allume, puis réglez le temps sur 10 minutes. Appuyez sur « **START** » pour lancer la cuisson.

ÉTAPE 9 : Une fois le minuteur terminé, retirez le chou-fleur à l'aide de pinces résistantes à la chaleur et placez-le dans un grand bol. Mélangez bien afin de répartir toutes les saveurs. Le chou-fleur commencera à griller légèrement lorsqu'il sera prêt ; si le minuteur se termine et que la cuisson n'est pas suffisante, répétez l'**ÉTAPE 6** et ajustez le temps en conséquence.

Bouchées de poitrine de porc laquée et caramélisée

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

Préréglage : « **AIR FRY** »

Quantité : 2 portions

Ingrédients

2 gousses d'ail, finement hachées

500 g de tranches de poitrine de porc

2 c. à soupe de sauce soja

1 càs de sucre roux

1 c. à café de mélange cinq-épices chinois

1 c. à café de flocons de piment

1 c. à café de miel

Morceau de gingembre de la taille d'un pouce, râpé

Graines de sésame, pour servir

Pics à cocktail, pour servir

Préparation

ÉTAPE 1 : Coupez les tranches de poitrine de porc en bouchées. Elles doivent être suffisamment petites pour être dégustées facilement avec un pic à cocktail.

ÉTAPE 2 : Retirez le plateau croustilleur du récipient de cuisson et ajoutez le porc, la sauce soja, le sucre, le mélange cinq-épices chinois, les flocons de piment, le miel et le gingembre. Mélangez bien pour enrober le porc, placez le couvercle sur le récipient de cuisson et laissez mariner au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes. Pour un résultat optimal, laissez mariner toute une nuit.

ÉTAPE 3 : Retirez le porc et la marinade du récipient de cuisson et placez-les dans un bol. Remettez le plateau croustilleur dans le récipient de cuisson, puis disposez le porc dessus. Nappez le porc avec le reste de marinade.

ÉTAPE 4 : Fixez le CrisperHub à l'adaptateur et placez-le sur le récipient de cuisson. Appuyez sur « **MENU** » jusqu'à ce que « **ULTRA CRISP** » s'allume, puis réglez le temps sur 10 minutes. Appuyez sur « **START** » pour lancer la cuisson.

ÉTAPE 5 : Une fois le minuteur terminé, utilisez des pinces résistantes à la chaleur pour retourner le porc afin que toutes les faces cuisent uniformément. Replacez le CrisperHub sur le récipient, appuyez sur « **MENU** » jusqu'à ce que « **ULTRA CRISP** » s'allume et réglez le temps sur 5 minutes. Appuyez sur « **START** » pour lancer la cuisson jusqu'à ce que le porc soit croustillant à l'extérieur.

ÉTAPE 6 : Une fois le porc bien croustillant, retirez chaque bouchée individuellement à l'aide de pics à cocktail. Versez des graines de sésame dans un bol peu profond ou sur une assiette, puis roulez les morceaux de porc dans les graines à l'aide des pics à cocktail jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés.



Astuces et conseils

- Servez avec de l'huile pimentée ou une sauce hoisin pour tremper.
- Si vous aimez le porc plus croustillant, prolongez la cuisson de quelques minutes supplémentaires en mode « **ULTRA CRISP** ».

Recettes et tableau de cuisson pour grands récipients

Ingrédient	Quantité	Fonction	Température	Temps de cuisson
Légumes				
Asperges	400 g, entiers et parés	AIR FRY	200 °C	7 à 9 min
Poivrons	4 poivrons, entiers	AIR FRY	200 °C	16 min
Brocoli	400 g, coupé en fleurettes de 2,5 cm	AIR FRY	200 °C	8 à 10 min
Épis de maïs	4 épis, coupés en deux, débarrassés de leurs enveloppes et de leurs soies	AIR FRY	200 °C	12 à 15 min
Champignons	250 g, coupés en quartiers	AIR FRY	200 °C	6 à 8 min
Patates douces	600 g, coupées en quartiers de 2,5 cm	AIR FRY	200 °C	18 à 20 min
Pommes de terre				
Quartiers	4 pommes de terre, coupées en quartiers de 2,5 cm	ULTRA CRISP	200 °C	18 à 20 min
Frites fraîches épaisses	4 pommes de terre, coupées en frites de 1 cm	ULTRA CRISP	200 °C	18 à 20 min
Frites fraîches	4 pommes de terre, coupées en frites de 0,5 cm	ULTRA CRISP	200 °C	18 min
Pommes de terre rôties	4 pommes de terre, coupées en morceaux	ULTRA CRISP	200 °C	40 min
Poulet				
Blancs de poulet	4 blancs de poulet désossés	AIR FRY	200 °C	13 à 15 min
Ailes de poulet	470 g d'ailes de poulet avec os	AIR FRY	200 °C	22 min
Cuisses de poulet	4 cuisses, avec os	AIR FRY	200 °C	15 à 18min
Poulet entier (taille moyenne)	1,4 kg	AIR FRY	200 °C	45 à 50 min
Bœuf				
Hamburgers	4 steaks hachés de 125 g, épaisseur 2,5 cm	AIR FRY	200 °C	10 min
Steak (cuisson moyenne)	2 filets (210 g)	AIR FRY	200 °C	10 à 12 min
Porc				
Lard	4 tranches	AIR FRY	200 °C	8 à 10 min
Saucisses	8 saucisses	AIR FRY	200 °C	12 min
Agneau				
Côtelettes d'agneau	4 côtelettes (340 g)	AIR FRY	200 °C	10 à 12 min
Poisson				
Filets de saumon	2 filets	AIR FRY	200 °C	10 à 13 min
Pizza				
Pizza	1 à 2 tranches	AIR FRY	180 °C	10-12 min

Ingrédient	Quantité	Fonction	Température	Temps de cuisson
Surgelés				
Nuggets de poulet	500 g	ULTRA CRISP	200 °C	14 min
Bâtonnets de poisson	10	ULTRA CRISP	200 °C	14 min
Frites	600 g	ULTRA CRISP	200 °C	18 à 20 min
Frites épaisses au four	600 g	ULTRA CRISP	200 °C	22 min
Pommes de terre rôties	700 g	ULTRA CRISP	200 °C	25 à 30 min
Bâtonnets de mozzarella	180 g	ULTRA CRISP	200 °C	10 à 12 min
Rondelles d'oignon en beignet	300 g	ULTRA CRISP	190 °C	12 à 14 min
Végétarien				
Tofu	550 g	AIR FRY	200 °C	10 min
Fromage halloumi	500 g, coupés en dés	AIR FRY	200 °C	10 min
Saucisses végétales	8 saucisses	AIR FRY	200 °C	14 à 16 min
Nuggets végétaliens	8 nuggets	AIR FRY	200 °C	12 à 15 min
Burgers végétaux	4 burgers	AIR FRY	200 °C	12 à 14 min
Cuire au four				
Cupcakes	8	BAKE	160 °C	20 à 22 min
Lasagnes	500 g	BAKE	160 °C	25 à 30 min



REMARQUE : Il est recommandé de retourner les aliments à l'aide de pinces résistantes à la chaleur et de vérifier régulièrement la cuisson tout au long du processus pour obtenir de meilleurs résultats. Utilisez ces temps de cuisson comme indication et ajustez-les en fonction de vos préférences.

S



salter.com