



the Smart Oven® Air
Frit à air chaud & déshydrate

Breville®

Fiches recettes



Zucchini frits à air chaud, trempette au yogourt épicé p5



Poulet satay frit à air chaud, sauce aux arachides p7



Ailes de poulet coréennes frites à air chaud p10



Rouleaux impériaux frits à air chaud, trempette aigre-douce au chili p12



Falafels frits à air chaud, sauce épicée à la feta p14



Aubergine alla parmigiana frite à air chaud p16



Churros frits à air chaud p19



Chaussons aux pommes frits à air chaud p21



Ananas déshydraté sur cupcakes Hummingbird p23



Amandes activées rôties au miel et au romarin p25



Bananes déshydratées à la noix de coco p27



Chips de légumes déshydratés p29

Fiches recettes



Croustilles déshydratées p31



Boeuf Jerky p33



Dinde rôtie p35



Saumon grillé au miso p37



*Biscuits aux brisures
de chocolat, pacanes
et avoine* p39



Effiloché de porc mijoté p41



*Tarte aux pommes
à l'anglaise* p43



Pizza à l'italienne p46



Lasagne p48



the Smart Oven® Air
Frit à air chaud & déshydrate

Breville®

Zucchini frits à air chaud, trempette au yogourt



the Smart Oven® Air

 Préparation 35 minutes / Cuisson 12 minutes

 Portions 6

Zucchini

2 zucchini d'environ 225 g (8 oz) chacun
2 c. à thé de sel kasher, séparé
1 tasse (55 g) de chapelure panko
1 tasse (60 g) de parmesan râpé fin
1 c. à thé d'épices italiennes
1 pincée de poivre de Cayenne
¼ tasse (35 g) de farine tout usage
2 blancs d'œuf

Trempette au yogourt épicé

1 tasse de yogourt grec
1 gousse d'ail, émincée
1 c. à soupe de ciboulette, émincée
1 c. à soupe de persil italien, haché
1 c. à thé de jus de citron
½ c. à thé de sel kasher
¼ c. à thé de poivre noir
fraîchement moulu

Méthode

1. Couper les zucchini en deux sur la largeur, puis couper chaque moitié en tranches de 1 cm (½ po). Saler avec 1½ c. à thé de sel kasher et mettre dans une passoire, au-dessus d'un bol. Laisser égoutter 30 minutes. Bien rincer à l'eau froide et sécher à l'aide de papier essuie-tout ou d'un torchon propre.
2. Pour la trempette: mélanger tous les ingrédients dans un petit bol. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.
3. Dans le bol d'un robot culinaire, mélanger le panko, le parmesan, les épices italiennes, le poivre de Cayenne et ½ c. à thé de sel kasher. Pulser 5 à 7 fois ou jusqu'à consistance de chapelure moyenne/fine. Transférer dans un plat peu profond.
4. Mettre la farine et les blancs d'œuf séparément dans deux plats peu profonds.
5. Fariner les zucchini, par portions, et secouer pour enlever l'excès de farine. Plonger dans les blancs d'œuf et bien égoutter. Enrober les zucchini du mélange de panko sur tous les côtés.
6. Disposer les zucchini en une seule couche dans le panier à friture, laissant un peu d'espace entre chaque morceau.
7. Sélectionner AIRFRY/425°F (220°C) / SUPER CONVECTION/12 minutes et appuyer sur DÉMARRER pour préchauffer le four.
8. Insérer la grille à la position 4 et cuire jusqu'à ce que les légumes soient brunis et croustillants, environ 12 minutes.
9. Servir immédiatement avec la trempette au yogourt épicé.



Poulet satay frit à air chaud, sauce aux arachides



the Smart Oven® Air
Frit à air chaud & déshydrate

Breville®

Poulet satay frit à air chaud, sauce aux arachides



the Smart Oven® Air

 Préparation 20 minutes + macération toute la nuit / Cuisson 40 minutes

 Rendement 12 brochettes de 2 morceaux

Marinade

- 3 c. à soupe d'huile végétale
- 2 tiges de citronnelle, parties blanches seulement, émincées
- 2 gousses d'ail
- 2 échalotes moyennes, émincées
- 2 c. à thé de curcuma
- 1 c. à thé de coriandre moulue
- 1 c. à thé de poivre de Cayenne
- 2 c. à soupe de sucre
- 2 c. à thé de sel kasher

Brochettes

- 680 g (1½ lb) de cuisses de poulet sans la peau, désossées
- 12 brochettes de bambou de 30 cm (12 po)

Pour servir

- Sauce aux arachides
- Concombre en tranches
- Oignon émincé

Méthode

1. Pour la marinade: dans un mélangeur ou un robot culinaire, mélanger tous les ingrédients jusqu'à consistance lisse.
2. Couper chaque cuisse en lanières de 2 cm (1 po). Mettre dans un grand bol, ajouter la marinade et bien enrober. Couvrir et réfrigérer au moins 8 heures ou toute la nuit.
3. Insérer la grille à la position 4. Sélectionner AIRFRY/425°F (220°C) / SUPER CONVECTION/20 minutes et activer le mode Rotate Remind. Appuyer sur DÉMARRER pour préchauffer le four.
4. Enfiler 2 morceaux de poulet sur chaque brochette. Placer le grilloir dans la lèchefrite et disposer 6 brochettes sur la largeur en alternant l'orientation de chacune (l'extrémité des brochettes dépassera le grilloir).
5. Cuire 20 minutes, en retournant les brochettes au signal Rotate Remind. Le poulet sera brun foncé et grillé.
6. Répéter avec les autres brochettes.
7. Servir immédiatement avec la sauce aux arachides (recette à la page suivante).

Trucs

- Les 24 brochettes de 15 cm (6 po) peuvent remplacer les 12 brochettes de 30 cm (12 po).
- Pour faciliter le nettoyage, chemiser la lèchefrite de papier parchemin ou de papier aluminium avant d'y insérer le grilloir.

Sauce aux arachides

 Préparation 10 minutes / Cuisson 5 minutes

 Rendement 1¾ tasse



the Smart Oven® Air

1 tasse (130 g) d'arachides rôties non salées
2 tiges de citronnelle, parties blanches seulement, émincées
3 gousses d'ail, écrasées
1 petite échalote, émincées
1 morceau de gingembre de 2 cm (1 po), râpé
1 c. à thé de flocons de piment rouge
2 c. à soupe d'huile végétale
½ tasse (120 ml) d'eau
1 c. à soupe de sauce soja
2 c. à soupe de cassonade foncée
1 c. à soupe de jus de lime
¼ c. à thé de sel kasher

Méthode

1. Dans le bol d'un robot culinaire Breville, moule grossièrement les arachides. Retirer du bol et réserver.
2. Dans le même bol du robot culinaire Breville, ajouter la citronnelle, l'ail, l'échalote, le gingembre et les flocons de piment et mélanger jusqu'à consistance lisse.
3. Dans une petite casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter le mélange de citronnelle et faire frire jusqu'à ce que le tout soit odorant, 2 à 3 minutes. Ajouter les arachides, l'eau, la sauce soja, la cassonade, le jus de lime et le sel et bien mélanger. Réduire le feu et cuire en remuant fréquemment 3 minutes. Servir chaud ou à température ambiante. Si la sauce est trop épaisse, l'allonger avec de l'eau jusqu'à consistance désirée.



Ailes de poulet coréennes frites à air chaud



the Smart Oven® Air
Frit à air chaud & déshydrate

Breville®

Ailes de poulet coréennes frites à air chaud



Préparation 20 minutes / Cuisson 30 minutes



Portions 4



the Smart Oven® Air

Ailes de poulet

680 g (1½ lb) d'ailes et de pilons de poulet

1 c. à soupe de poudre à pâte

1 c. à thé de sel kasher

1 c. à soupe de gingembre frais, émincé

1 c. à thé d'huile de sésame

3 c. à soupe de vinaigre de riz naturel

2 c. à soupe de sauce soja faible en sodium

3 c. à soupe de miel

Sauce (¾ tasse)

¼ tasse (60 ml) de gochujang (condiment fermenté coréen piquant)

2 gousses d'ail, émincées finement

Pour servir

3 oignons verts, émincés finement

2 c. à soupe de graines de sésame

Méthode

1. Mettre les morceaux de poulet dans un grand bol. Mélanger la poudre à pâte et le sel dans un petit bol. Saupoudrer le mélange sur les ailes de poulet et remuer pour bien enrober.
2. Insérer le grilloir dans la lèche-frite et y déposer les morceaux de poulet, en les espaçant également.
3. Insérer la grille à la position 4. Sélectionner AIRFRY/450°F (230°C) / SUPER CONVECTION/30 minutes et activer le mode Rotate Remind. Appuyer sur DÉMARRER pour préchauffer le four.
4. Cuire 30 minutes et retourner les morceaux de poulet au signal Rotate Remind.
5. Pendant ce temps, préparer la sauce. Dans un petit bol, mélanger au fouet tous les ingrédients. La sauce peut être préparée la veille et réfrigérée à couvert. Réchauffer lentement la sauce avant de la servir.
6. Immédiatement après la cuisson, transférer le poulet dans un grand bol, verser un peu de sauce et bien enrober.
7. Garnir d'oignons verts et de graines de sésame et servir le reste de la sauce en accompagnement.



Rouleaux impériaux frits à air chaud, trempette aigre-douce au chili



the Smart Oven® Air
Frit à air chaud & déshydrate

Breville®

Rouleaux impériaux frits à air chaud, trempette aigre-douce au chili



the Smart Oven® Air

 Préparation 1 heure / Cuisson 15 minutes

 Rendement 10 à 12 rouleaux

2 c. à soupe d'huile de pépins de raisin, séparée

225 g (½ lb) de porc haché

1 gousse d'ail, émincée

1 morceau de gingembre de 2 cm (1 po), râpé

2 tasses de chou vert, effloché (environ 115 g/4 oz)

½ tasse de carottes, râpées (1 moyenne)

1 oignon vert, tranché finement

1 c. à soupe de sauce soja

1 c. à soupe de sauce aux huîtres

Rouleaux impériaux

12 feuilles à rouleaux impériaux (couvrir d'un linge humide pour empêcher de sécher)

2 c. à soupe d'eau

1 c. à soupe de fécule de maïs

Huile de pépins de raisin pour badigeonner

Trempette aigre-douce au chili

½ tasse de sauce chili douce

2 c. à thé de jus de lime

2 c. à thé de gingembre râpé finement

1 c. à thé de sauce soja

Méthode

1. Dans une grande poêle à frire, chauffer 1 c. à soupe d'huile à feu élevé. Ajouter le porc haché et cuire jusqu'à ce qu'il colore, en remuant fréquemment pour briser les grumeaux. Transférer dans un bol et réserver.
2. Essuyer la poêle, ajouter le reste de l'huile et réduire à feu moyen. Ajouter l'ail et le gingembre et cuire 30 secondes.
3. Ajouter les carottes, le chou et l'oignon vert. Cuire en remuant fréquemment jusqu'à ce que les légumes aient ramolli, 3 à 5 minutes.
4. Ajouter le porc, la sauce soja et la sauce aux huîtres et bien remuer. Transférer le mélange dans un plat de cuisson et faire refroidir au réfrigérateur.
5. Dans un petit bol, mélanger l'eau et la fécule de maïs pour faire une pâte.
6. Sur un plan de travail propre, déposer un carré de pâte pour qu'un coin pointe vers vous. Couvrir le reste des carrés jusqu'au moment de les farcir. Déposer 3 c. à soupe de garniture à l'horizontale sur le carré, juste au-dessous de la ligne médiane.
7. Replier le coin inférieur sur la garniture, puis les deux coins latéraux pour former une enveloppe. Répandre un peu du mélange de fécule le long des bords supérieurs du carré pour qu'ils collent, refermer et bien sceller le rouleau.
8. Placer le rouleau sur un plat de cuisson ou une assiette et couvrir d'une pellicule plastique pendant la préparation des autres rouleaux.
9. Sélectionner AIRFRY/450°F (230°C) / SUPER CONVECTION/15 minutes et appuyer sur DÉMARRER pour préchauffer le four.
10. Badigeonner légèrement les rouleaux d'huile de pépins de raisin et les déposer en une seule couche dans le panier à friture.
11. Insérer la grille à la position 4 et cuire jusqu'à ce que les rouleaux soient dorés et croustillants, environ 15 minutes. Pendant ce temps, mettre tous les ingrédients de la trempette dans un petit bol et mélanger.
12. Servir immédiatement avec la trempette.



Falafels frits à air chaud, sauce épicée à la feta



the Smart Oven® Air
Frit à air chaud & déshydrate

Breville®

Falafels frits à air chaud, sauce épicée à la feta



the Smart Oven® Air

 Préparation 40 minutes + trempage toute la nuit / Cuisson 15 minutes

 Rendement 12 falafels / 1 tasse de sauce à la feta

Falafels

- 225 g (8 oz) de pois chiches séchés (environ 1¼ tasse)
- 1 tasse de persil italien légèrement tassé (environ 15 g/½ oz)
- 1 tasse de feuilles de coriandre légèrement tassées (environ 15 g/½ oz)
- 6 oignons verts, tranchés
- 3 gousses d'ail, tranchées
- 1 c. à soupe de sel kasher
- 1½ c. à thé de cumin moulu
- ¾ c. à thé de coriandre moulue
- ¼ c. à thé de poivre de Cayenne

Sauce épicée à la feta

- 8 oz de fromage feta (en bloc)
- 1 gousse d'ail, hachée
- ½ c. à thé d'origan séché
- 1 c. à thé de flocons de piment rouge
- ¼ tasse d'huile d'olive
- 2 c. à soupe d'eau
- 1 c. à thé de jus de citron

Méthode

- Rincer les pois chiches et les mettre dans un grand bol. Couvrir avec assez d'eau pour leur permettre de tripler de volume. Couvrir et laisser reposer à la température ambiante toute la nuit.
- Le lendemain, rincer les pois chiches et les laisser égoutter.
- Dans le bol d'un robot culinaire, mélanger tous les ingrédients jusqu'à texture fine, environ 30 secondes. Si nécessaire, arrêter l'appareil et racler les parois du bol.
- Transférer le mélange dans un bol moyen et couvrir. Réfrigérer 20 minutes.
- Pendant que le mélange de falafels refroidit, préparer la sauce épicée à la feta.
- Façonner des boules avec 2 c. à soupe de pois chiches chacune et les aplatir légèrement. Disposer les falafels uniformément sur le panier à friture.
- Sélectionner AIRFRY/450°F (230°C) / SUPER CONVECTION/15 minutes et appuyer sur DÉMARRER pour préchauffer le four.
- Insérer la grille à la position 4 et cuire jusqu'à ce que les falafels soient brunis et bien cuits, environ 15 minutes.
- Servir immédiatement avec la sauce épicée à la feta.

Sauce épicée à la feta

- Dans le bol d'un robot culinaire Breville, mélanger la feta, l'ail, l'origan et les flocons de piment jusqu'à ce que le fromage soit défait et lisse, environ 30 secondes. Racler les parois du bol.
- Pendant que le moteur tourne, ajouter l'huile par le tube d'alimentation et mélanger pour bien incorporer. Dans un petit bol, mélanger l'eau et le jus de citron et verser par le tube d'alimentation, quand que le moteur tourne. Mélanger jusqu'à consistance crémeuse.
- Servir immédiatement ou couvrir et réfrigérer. La sauce épaissira une fois refroidie. Si nécessaire, la sortir à l'avance du réfrigérateur et la fouetter avant de servir.



Aubergine alla parmigiana frite à l'air



the Smart Oven® Air
Frit à air chaud & déshydrate

Breville®

Aubergine alla parmigiana frite à l'air

 Préparation 1 heure / Cuisson 40 minutes AIRFRY + 10 minutes BAKE

 Portions 6



the Smart Oven® Air

Aubergine

- 1 aubergine moyenne (environ 450 g/1 lb)
- 1 tasse (55 g) de chapelure panko
- 1 tasse (60 g) de parmesan finement râpé
- 1 c. à thé d'origan séché
- 1 c. à thé de sel kasher
- ¼ c. à thé de poivre noir fraîchement moulu
- ⅓ tasse (45 g) de farine tout usage
- 2 œufs

Sauce marinara

- 1 boîte de 790 g (28 oz) de tomates entières
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail, émincées
- 1 c. à thé de sel kasher
- ½ c. à thé d'origan séché
- Pincée de flocons de piments rouges

Montage

- 1 tasse (115 g) de mozzarella, effiloché
- ⅓ tasse (20 g) de parmesan, râpé finement

Méthode

1. Couper l'aubergine sur la largeur en tranches de 1 cm (½ po). Étaler en une seule couche sur une plaque de cuisson et saupoudrer chaque côté des tranches avec ½ c. à thé de sel kasher. Laisser reposer 20 minutes.
2. Pendant ce temps, préparer la panure. Dans le bol d'un robot culinaire Breville, mélanger le panko, le parmesan, l'origan, le sel et le poivre jusqu'à consistance de fine chapelure, environ 15 à 20 secondes. Transférer dans un plat peu profond.
3. Mettre la farine dans un second plat peu profond. Dans un troisième plat, battre les œufs avec 2 c. à soupe d'eau.
4. Presser fermement les tranches d'aubergine sur les deux côtés avec du papier essuie-tout ou un torchon propre pour les assécher le plus possible.
5. Enfariner les tranches d'aubergine, par portions, et les secouer pour enlever l'excès de farine. Les plonger dans l'œuf et les égoutter. Enrober les tranches du mélange de panko sur tous les côtés. Garder l'excédent de chapelure pour la finition.
6. Déposer la moitié des tranches d'aubergine en une seule couche sur le panier de friture. Réserver l'autre moitié sur une plaque de cuisson sèche.
7. Sélectionner AIRFRY/375°F (190°C) / SUPER CONVECTION/20 minutes et appuyer sur DÉMARRER pour préchauffer le four.
8. Insérer la grille en position 4 et cuire jusqu'à ce qu'elles soient brunies et croustillantes, environ 20 minutes. Répéter avec le reste de l'aubergine.
9. Pendant ce temps, préparer la sauce.

Sauce

1. Dans un grand bol, verser les tomates avec leur jus et les écraser à la main. Sinon, utiliser un pied mélangeur ou un robot culinaire Breville pour obtenir une sauce plus onctueuse.
2. Dans une casserole moyenne, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter l'ail et cuire, en remuant constamment jusqu'à coloration dorée, environ 30 secondes. Ajouter les tomates, le sel, l'origan et les flocons de piment et bien mélanger.
3. Laisser mijoter 10 minutes, en remuant à l'occasion. Retirer du feu et réserver.

Montage

1. Insérer la grille à la position 4. Sélectionner BAKE/400°F (200°C) / CONVECTION/10 minutes et appuyer sur DÉMARRER pour préchauffer le four.
2. Dans le fond d'un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po), répartir ¼ tasse de sauce marinara. Couvrir avec la moitié des tranches d'aubergine.
3. Saupoudrer la moitié de la mozzarella et le tiers du parmesan. Couvrir avec 1 tasse de sauce.
4. Répéter avec le reste des tranches et de la mozzarella et la moitié du parmesan. Couvrir avec 1 tasse de sauce. Saupoudrer le reste du parmesan et 2 c. à soupe de la chapelure restante (optionnel).
5. Cuire au four jusqu'à ce que le dessus bouillonne et soit gratiné, 10 à 15 minutes. Laisser reposer 5 minutes avant de couper et servir. Accompagner de sauce marinara.



Churros frits à air chaud



the Smart Oven® Air
Frit à air chaud & déshydrate

Breville®

Churros frits à air chaud

 Préparation 30 minutes / Cuisson 20 minutes

 Rendement environ 30 churros



the Smart Oven® Air

1 tasse (240 ml) d'eau
1 c. à soupe (15 g) de beurre non salé
1 c. à soupe de sucre
½ c. à thé d'extrait de vanille
¼ c. à thé de sel kasher
1 tasse (130 g) de farine tout usage
1 œuf

Enrobage
¼ tasse (55 g) de beurre non salé, fondu
½ tasse (100 g) de sucre
½ c. à thé de cannelle moulue

Matériel requis
Sac à pâtisserie avec douille étoilée de 1,5 cm (⅝ po)
Ciseaux

Méthode

1. Dans une grande casserole, mélanger l'eau, le beurre, le sucre, la vanille et le sel et porter à ébullition à feu moyen-élevé. Ajouter la farine en un seul coup et remuer avec une cuillère de bois pour bien mélanger sans laisser de traces de farine.
2. Transférer dans le bol d'un batteur sur socle Breville muni d'un batteur plat. Mélanger à vitesse moyenne-élevée pour faire refroidir la pâte, environ 1 minute. Réduire à basse vitesse, incorporer l'œuf, puis augmenter à vitesse élevée et battre jusqu'à ce que l'extérieur du bol soit froid, environ 12 à 15 minutes.
3. Sélectionner AIRFRY/350°F (175°C) / SUPER CONVECTION/20 minutes et appuyer sur DÉMARRER pour préchauffer le four.
4. Transférer la pâte dans le sac à pâtisserie préparé. Presser sur le plateau à friture en longueurs de 7,5 cm (3 po), utilisant des ciseaux pour couper la pâte à l'embout.
5. Insérer la grille à la position 4 et cuire les churros jusqu'à ce qu'ils soient brunis et croustillants, environ 20 minutes.
6. Mettre le beurre fondu dans un bol moyen, et le sucre et la cannelle dans un autre bol similaire.
7. Plonger les churros chauds dans le beurre fondu, puis les enrober du mélange sucre/cannelle.
8. Presser la pâte restante sur le plateau à friture en longueurs de 7,5 cm (3 po) et répéter les étapes 5 à 7.
9. Servir immédiatement avec de la sauce au chocolat ou un dulce de leche (confiture de lait) en trempette.



Chaussons aux pommes frits à air chaud



the Smart Oven® Air
Frit à air chaud & déshydrate

Breville®

Chaussons aux pommes frits à air chaud

 Préparation 30 minutes + attente 20 minutes / Cuisson 20 minutes

 Rendement 8 chaussons



the Smart Oven® Air

Garniture

- 3 pommes Granny Smith moyennes, pelées, parées et coupées en cubes (environ 3 tasses)
- 2 c. à soupe (30 g) de beurre non salé
- ½ tasse (70 g) de cassonade foncée
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1 c. à thé. de jus de citron
- ¼ c. à thé de cannelle
- ¼ c. à thé de sel kasher

Chaussons

- 2 feuilles de pâte feuilletée surgelées (paquet de 480 g/17 oz), décongelées (réfrigérer jusqu'au moment de servir)
- 1 œuf
- 1 c. à soupe d'eau
- Sucre turbinado (brut) pour saupoudrer

Méthode

1. Dans une casserole moyenne, mélanger les ingrédients de la garniture et cuire à feu moyen, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les pommes soient tendres et le sirop épais, environ 10 minutes.
2. Transférer le mélange dans une assiette et réfrigérer pour qu'il refroidisse, environ 20 minutes.
3. Mélanger l'œuf et l'eau dans un petit bol.
4. Déposer une feuille de pâte feuilletée sur une planche à découper propre; garder l'autre feuille au réfrigérateur.
5. Séparer la pâte en 4 carrés égaux. Déposer 2 c. à soupe du mélange de pommes au centre de chacun.
6. Badigeonner le bord de chaque carré avec la dorure à l'œuf. Plier la pâte en diagonale sur la garniture et sceller avec une fourchette.
7. Déposer les chaussons sur une assiette et réfrigérer. Répéter les étapes 4 et 6 avec l'autre feuille de pâte.
8. Sélectionner AIRFRY/325°F (165°C) / SUPER CONVECTION/20 minutes et appuyer sur DÉMARRER pour préchauffer le four.
9. Placer les chaussons sur le panier de friture. Badigeonner avec la dorure à l'œuf et saupoudrer de sucre brut. Faire 3 petites fentes sur chaque chausson.
10. Insérer la grille en position 4 et cuire jusqu'à coloration dorée, environ 20 minutes. Servir chaud ou à température ambiante.

Truc

Utiliser une roulette à pizza pour couper facilement les feuilles de pâte feuilletée.



Ananas déshydraté sur cupcakes Hummingbird



the Smart Oven® Air
Frit à air chaud & déshydrate

Breville®

Ananas déshydraté su cupcakes Hummingbird



the Smart Oven[®] Air

⌚ Préparation 10 minutes (ananas) / 20 minutes (cupcakes)
Déshydratation 14 heures / Cuisson 35 minutes

🍷 Rendement 12 cupcakes

1 petit ananas pas très mûr

Cupcakes Hummingbird

2 petites bananes, très mûres (environ 150 g/5 oz)

1 boîte de 440 g (15½ oz) d'ananas écrasés dans leur jus, égouttés

⅔ tasse (220 g) de sucre brut

¼ tasse (50 g) de noix de coco séchée

¼ tasse (180 ml) d'huile végétale

2 œufs, légèrement battus

1¼ tasse (220 g) de farine tout usage

1 c. à thé de poudre à pâte

1 c. à thé de cannelle

Glaçage au fromage à la crème et lime

¾ tasse (75 g) de beurre non salé, ramolli

1¼ tasse de sucre en poudre, tamisé

½ tasse (125 g) de fromage à la crème, ramolli

1 lime, zeste + 1 c. à soupe de jus

Méthode

1. Parer et peler l'ananas. À l'aide d'un couteau affûté, faire des tranches de 3 mm (¼ po) d'épaisseur. Déposer en une seule couche sur le panier de déshydratation.
2. Sélectionner DEHYDRATE/125°F (52°C) / SUPER CONVECTION/14 heures et activer le mode Rotate Remind. Placer le panier sur la grille à la position 4 et appuyer sur DÉMARRER.
3. Déshydrater durant 14 heures ou jusqu'à ce que l'ananas ait la texture du papier et se déchire facilement. Tourner le panier au signal Rotate Remind.
3. Insérer la grille à la position 6. Sélectionner BAKE/325°F (165°C) / CONVECTION/35 minutes et activer le mode Rotate Remind. Appuyer sur DÉMARRER pour préchauffer le four.
4. Cuire les muffins 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Tourner le moule au signal Rotate Remind.

Cupcakes

1. Dans un grand bol, écraser les bananes à la fourchette. Ajouter les ananas égouttés, le sucre, la noix de coco, l'huile et les œufs et mélanger. Tamiser la farine, la poudre à pâte et la cannelle au-dessus du mélange ananas-bananes et mélanger.
2. Chemiser 12 moules à muffins avec des caissettes en papier. Répartir la pâte dans chacun d'eux.
5. Sortir du four et déposer sur une grille pour refroidir complètement.
6. Pendant la cuisson des muffins, préparer le glaçage. À l'aide d'un batteur sur socle ou mélangeur à main de Breville, battre le beurre et le sucre en poudre jusqu'à consistance crémeuse et pâle. Incorporer le fromage à la crème et battre pour bien mélanger. Ajouter le zeste et le jus de lime et battre pour mélanger à peine.
7. Mettre le glaçage dans un sac à pâtisserie et garnir les cupcakes. Décorer chacun d'eux avec une fleur faite d'ananas déshydraté.

Trucs pour déshydrater les fruits

Une bonne température pour déshydrater les fruits est 125°F (52°C). Le temps de déshydratation dépendra de l'épaisseur et du type de fruit. Plus le fruit est coupé mince, plus vite il se déshydratera et deviendra croustillant.

Certains fruits, comme les pommes, les poires et les bananes, peuvent décolorer durant le processus de déshydratation. Cela peut être évité en brossant les fruits avec de l'eau citronnée. Les fruits plus acides comme l'ananas ne bruniront pas autant.

Utiliser des fruits fermes pour déshydrater des morceaux entiers ou des tranches. Un fruit très mûr déshydraté est idéal pour le cuir de fruit.

Plus le fruit déshydraté est sucré, plus il est souple en raison de sa teneur élevée en sucre. Utiliser des ananas frais et fermes pour obtenir une couleur jaune pâle uniforme.



Amandes actives rôties au miel et au romarin



the Smart Oven® Air
Frit à air chaud & déshydrate

Breville

Amandes activées rôties au miel et au romarin



the Smart Oven® Air

 Préparation 5 minutes + trempage 12 heures, rôtissage 15 minutes
Déshydratation 24 heures / Cuisson 8 à 10 minutes

 Portions 4 à 6

Amandes activées

225 g (8 oz) d'amandes fraîches
2 c. à soupe de sel kasher

Glace au miel et au romarin

¼ tasse (80 g) de miel
1 c. à soupe rase de sucre Demerara
(sucre de canne roux)
1 c. à thé de romarin frais, haché finement
1 c. à thé de sel kasher

Méthode

1. Mettre les amandes et le sel dans un bol. Ajouter de l'eau froide du robinet jusqu'à 2 cm (1 po) au-dessus des amandes. Laisser tremper à température ambiante 12 heures pour activer.
2. Rincer les amandes sous l'eau courante et égoutter. Étaler en une seule couche sur le panier de déshydratation.
3. Sélectionner **DESHYDRATE/100°F (38°C) / SUPER CONVECTION/24 heures**. Placer le panier sur la grille à la position 4 et appuyer sur **DÉMARRER**.
4. Déshydrater les amandes 24 heures ou jusqu'à ce qu'elles soient sèches et légèrement croquantes, mais tendres au centre. Les amandes se mangent telles quelles ou rôties (voir recette).

Rôtir les amandes

1. Dans une petite casserole, chauffer le miel à feu bas jusqu'à ce qu'il soit coulant. Dans un bol moyen, mettre les amandes activées et ajouter le miel. Remuer pour bien enrober. Ajouter le sucre, le romarin et le sel et mélanger.
2. Chemiser une lèchefrite de papier parchemin et étaler les amandes en une seule couche.
3. Insérer la grille à la position 6. Sélectionner **BAKE/350°F (175°C) / CONVECTION/10 minutes** et activer le mode **Rotate Remind**. Appuyer sur **DÉMARRER** pour préchauffer le four.
4. Cuire 8 à 10 minutes, en tournant le plat et remuant les amandes au signal **Rotate Remind**.
5. Laisser refroidir complètement avant de transférer dans un contenant hermétique.

Que signifie amandes activées?

Le trempage des amandes et autres noix a la propriété de décomposer l'acide phytique qu'elles contiennent et les rendre plus digestibles. Les noix trempées et déshydratées sont appelées 'activées'.

Pour activer les amandes, elles doivent tremper de 12 à 24 heures, puis séchées à basse température pour les empêcher de moisir.



Bananes déshydratées à la noix de coco



the Smart Oven® Air
Frit à air chaud & déshydrate

Breville®

Bananes déshydratées à la noix de coco

 Préparation 10 minutes / Déshydratation 26 heures

 Rendement 10 moitiés de bananes



the Smart Oven[®] Air

1 tasse de noix de coco râpée

5 bananes très mûres, pelées

Méthode

1. Mettre la noix de coco dans un grand plat peu profond. Couper les bananes en deux sur la longueur et les enrober de noix de coco en pressant légèrement. Étaler en une couche dans le panier de déshydratation.
2. Sélectionner DEHYDRATE/125°F (52°C) / SUPER CONVECTION/26 heures. Placer le panier sur la grille à la position 4 et appuyer sur DÉMARRER.
3. Déshydrater 26 heures ou jusqu'à ce que les bananes soient sèches au toucher, mais encore moelleuse avec leur saveur douce et intense.
4. Laisser les bananes refroidir complètement avant de les transférer dans un contenant hermétique. Elles se garderont jusqu'à 5 semaines.

Truc:

Pour des chips aux bananes croustillantes, utiliser des bananes qui ne sont pas très mûres. Couper en tranches de 3 mm ($\frac{1}{8}$ po) et déshydrater à 125°F (52°C) de 10 à 12 heures. Les chips doivent être bien sèches et se casser facilement en deux.



Chips de légumes déshydratés



the Smart Oven® Air
Frit à air chaud & déshydrate

Breville®

Chips de légumes déshydratés

🕒 Préparation 10 minutes / Déshydratation 12 à 15 heures

🍴 Rendement environ 2 tasses de chaque légume



the Smart Oven[®] Air

1 patate douce moyenne

2 panais moyens

2 betteraves moyennes

Mélange d'épices pour chips de patate douce

½ c. à thé de thym séché

½ c. à thé de poudre d'oignon

½ c. à thé de poudre d'ail

¼ c. à thé de poivre blanc moulu

1 c. à thé de sel kasher

Mélange d'épices pour chips de panais

½ c. à thé de curcuma

1 c. à thé de sel kasher

½ c. à thé de poivre moulu blanc ou noir

Glace au vinaigre de vin rouge pour chips de betterave

2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge

½ c. à thé de sel kasher

½ c. à thé de poivre moulu blanc ou noir

Méthode

1. Pour les chips de patate douce, mélanger les épices dans un petit bol et réserver.
2. Peler la patate douce et la trancher finement à l'aide d'une mandoline. Disposer les tranches en une seule couche sur les paniers de déshydratation. Saupoudrer légèrement le mélange d'épices.
3. Sélectionner DEHYDRATE/125°F (52°C) / SUPER CONVECTION/12 heures. Placer les paniers de déshydratation sur les grilles en position 3 et 5 et appuyer sur DÉMARRER. Vérifier la texture et tourner les paniers chaque 4 ou 5 heures. Les chips doivent avoir la texture du papier et se casser facilement en deux.
4. Pour les chips de panais, mélanger les épices dans un petit bol et réserver. Peler les panais et les trancher finement à l'aide d'une mandoline. Disposer les tranches en une seule couche dans les paniers de déshydratation. Saupoudrer légèrement le mélange d'épices. Déshydrater, comme à l'étape 3, en modifiant le temps de déshydratation à 6 heures.
5. Pour les chips de betterave, peler les betteraves et les trancher finement à l'aide d'une mandoline. Disposer les tranches en une seule couche dans les paniers de déshydratation. Badigeonner légèrement avec du vinaigre de vin rouge, saler et poivrer légèrement. Déshydrater, comme à l'étape 3.

Note

Vous aurez besoin d'au moins deux paniers de déshydratation pour cette recette. Sinon, déshydrater en deux portions. Pour éviter la décoloration, garder les légumes non pelés au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

La mandoline est un excellent outil pour couper finement les légumes. L'utiliser avec précaution, car la lame est tranchante. Respecter les consignes inscrites sur l'emballage.

Le temps de déshydratation dépendra de l'épaisseur et du type de légumes. Généralement, plus les légumes sont minces, plus la déshydratation est rapide et la texture croustillante.

Conservation des légumes déshydratés

Une fois les légumes parfaitement déshydratés, les garder dans des sacs ou contenants scellés sous vide, les résultats seront meilleurs. Les chips de légumes se conserveront 3 à 4 semaines, mais seront meilleurs s'ils sont consommés dans les 3 jours.

Truc

Pour déshydrater les légumes

Pour éviter de tacher le panier à déshydratation, le chemiser de papier parchemin avant de déshydrater les betteraves. Une fois sèches au toucher, les betteraves peuvent être placées directement sur le panier pour compléter la déshydratation.



Craquelins déshydratés



the Smart Oven® Air
Frit à air chaud & déshydrate

Breville®

Craquelins déshydratés

 Préparation 10 minutes / Déshydratation 6 heures

 Rendement 2 plateaux de craquelins



the Smart Oven® Air

1 tasse (125 g) de graines de tournesol
½ tasse (75 g) de graines de lin
¾ tasse (50 g) de graines de citrouille
¼ tasse (35 g) de graines de sésame
2 c. à soupe (30 g) de graines de chia
1½ tasse (150 g) de flocons d'avoine
3 c. à soupe (20 g) de poudre de psyllium

2 c. à thé de sel fin
1 c. à thé de poivre noir fraîchement moulu
2 c. à thé de curcuma moulu, séparé
3 c. à soupe d'huile de noix de coco, fondue
1½ tasse (360 ml) d'eau
1 gros panais (300 g/10 oz), râpé finement

Méthode

1. Dans un grand bol, mélanger toutes les graines, l'avoine, le psyllium, le sel, le poivre et 1 c. à thé de curcuma.
2. Dans une tasse à mesurer, fouetter l'huile de noix de coco et l'eau. Ajouter les ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que le tout soit complètement trempé et que la pâte soit très épaisse.
3. Mélanger le panais râpé et 1 c. à thé de curcuma et bien remuer. Ajouter la pâte de graines et bien mélanger. Diviser la pâte en deux et réserver la moitié.
4. Façonner la pâte en un disque et la placer entre deux feuilles de papier parchemin. À l'aide d'un rouleau à pâte, abaisser fermement la pâte en une feuille mince du même format que le panier de déshydratation.
5. Déposer la pâte avec le papier parchemin dans le panier. Retirer la feuille supérieure du papier.
6. Répéter les étapes 4 et 5 avec l'autre moitié de pâte.
7. Sélectionner DEHYDRATE/150°F (66°C) / SUPER CONVECTION/6 heures et activer le mode Rotate Remind. Placer les paniers de déshydratation sur les grilles en position 3 et 5. Appuyer sur DÉMARRER.
8. Déshydrater la pâte à craquelins jusqu'à ce qu'elle soit sèche. Au signal Rotate Remind, faire pivoter les paniers d'avant en arrière et interchanger les grilles. Retourner délicatement la pâte à craquelins.
9. Retirer les craquelins du four, laisser reposer 10 minutes et briser en morceaux.
10. Laisser reposer complètement avant de transférer dans un contenant hermétique. Les craquelins se garderont jusqu'à 2 semaines.

Truc

Pour des craquelins de même format, marquer la pâte avec un couteau avant de la déshydrater.

Note

Vous aurez besoin de deux paniers de déshydratation pour cette recette. Sinon, déshydrater en deux portions et garder la seconde moitié au réfrigérateur jusqu'à utilisation.



Bœuf Jerky



the Smart Oven® Air
Frit à air chaud & déshydrate

Breville

Bœuf Jerky

🕒 Préparation 20 minutes + macération 8 heures / Déshydratation 3 à 4 heures

🍴 Portions 6 à 8



the Smart Oven® Air

450 g (1 lb) de bœuf maigre comme le surlonge, le bifteck de flanc, le haut ou le bas de ronde

1 tablespoon garlic powder

1 teaspoon onion powder

¼ cup brown sugar

Mélange d'épices

4 c. à thé de sel kasher

½ c. à thé de poivre noir fraîchement moulu

2 c. à thé de poudre de chili

1 c. à thé de cumin

Méthode

1. Parer la viande de tout le gras visible et congeler 1 à 2 heures ou jusqu'à consistance ferme, mais pas trop dure. À l'aide d'un couteau bien affûté, couper la viande à travers le grain en tranches de 3 mm (¼ po).
2. Dans un petit bol, mélanger les épices. Dans un bol moyen, placer la viande et la frotter avec le mélange d'épices dans le sens du grain. Couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer au moins 8 heures ou toute la nuit. La viande peut également être marinée dans un grand sac ziploc.
3. Disposer les tranches de viande en une seule couche sur 2 paniers à déshydratation.
4. Sélectionner DEHYDRATE/160°C (70°C) / SUPER CONVECTION/4 heure. Placer les paniers sur les grilles en position 3 et 5 et appuyer sur DÉMARRER.
5. Déshydrater 3 à 4 heures ou jusqu'à ce que la viande ne soit plus rouge et que les tranches se plient sans se casser. Laisser refroidir complètement avant de transférer dans un contenant hermétique.
6. Le bœuf Jerky se gardera jusqu'à 3 semaines dans un contenant hermétique à température ambiante, ou 4 mois au réfrigérateur.

Note

Vous aurez besoin de deux paniers de déshydratation pour cette recette. Sinon, déshydrater en deux portions et garder la seconde moitié au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Trucs

Pour faire le jerky

Des tranches minces permettront à la chaleur d'atteindre le centre de la viande. Couper la viande contre le grain pour un jerky plus tendre et moins coriace. Par contre, pour un jerky résistant à la dent, couper la viande dans le sens du grain.

Le sel et le vinaigre dans les marinades liquides ou sèches ajoutent de la saveur et contribuent à détruire l'agent pathogène sur la surface de la viande. Garder la viande au réfrigérateur avant de la déshydrater.

Le jerky peut être fait de différents types de viande comme le bœuf, le porc, l'agneau et le poulet. La viande maigre est préférable, car le gras ne sèche pas et pourrait avorter la viande plus rapidement.



Dinde rôtie



the Smart Oven® Air
Frit à air chaud & déshydrate

Breville®

Dinde rôtie

 Préparation 15 minutes + attente 1 heure / Cuisson 2 heures
+ attente 30 minutes

 Portions 12 à 14



the Smart Oven® Air

1 dinde de 5,4 à 6,4 kg (12 à 24 lb)
2 à 3 c. à soupe de sel kasher
2 c. à thé de poivre noir fraîchement moulu
1 petit oignon, coupé en quartiers
4 à 6 gousses d'ail, pelées
½ citron, coupé en deux
6 à 8 tiges de thym (optionnel)

2 à 3 tiges de romarin (optionnel)
6 feuilles de sauge (optionnel)
¼ tasse (55 g) de beurre non salé, fondu

Matériel requis

Thermomètre à viande
Ficelle de cuisson

Méthode

1. Retirer la dinde du réfrigérateur et la laisser reposer 1 heure à température ambiante. Retirer les abats, rincer la dinde et bien sécher l'intérieur et l'extérieur à l'aide de papier essuie-tout.
2. Saler et poivrer généreusement l'intérieur et l'extérieur de la dinde. Farcir la cavité avec l'oignon, l'ail, le citron et les herbes choisies.
3. Placer les ailes de dinde sous le dos et attacher les pattes avec de la ficelle de cuisson. Badigeonner l'extérieur avec le beurre fondu.
4. Insérer la grille à la position 8. Sélectionner ROAST/325°F (165°C)/CONVECTION/2 heures. Appuyer sur DÉMARRER pour préchauffer le four.
5. Tapiser la lèchefrite incluse de papier aluminium et y placer le grilloir. Déposer la dinde sur le grilloir, poitrine vers le haut. Cuire jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré dans la partie la plus épaisse de la poitrine indique 150°F (66°C), et dans la partie la plus épaisse de la cuisse, 165°F (74°C). Tourner délicatement la lèchefrite à mi-cuisson. La durée totale de cuisson variera en fonction de la taille de la dinde.
6. Retirer la dinde du four, la couvrir légèrement de papier aluminium et la laisser reposer 30 minutes avant de la dépecer. Ne pas sauter cette étape, car la température de la dinde continuera à augmenter; s'assurer qu'elle est parfaitement cuite.

Note

Il peut s'avérer utile, selon la taille et la forme de la dinde, de briser le sternum pour pouvoir insérer la dinde dans le four. Pour ce faire, la placer sur une surface stable et appuyer fermement sur le sternum jusqu'à ce qu'il se fissure. Répéter plusieurs fois jusqu'à ce que le dessus de la dinde soit légèrement aplati.



Saumon grillé au miso



the Smart Oven® Air
Frit à air chaud & déshydrate

Breville®

Saumon grillé au miso

 Préparation 10 minutes + macération 24 à 48 heures / Cuisson 12 minutes

 Portions 4



the Smart Oven[®] Air

Marinade

- ½ tasse (120 ml) de pâte miso blanche*
- ¼ tasse (60 ml) de mirin*
- ¼ tasse (60 ml) de saké*
- 2 c. à soupe de sucre*
- 2 gousses d'ail, émincées*
- 1 morceau de gingembre de 2 cm (1 po), émincé*

Saumon

- 4 filets de saumon de 170 g (6 oz) et de 2 cm (1 po) d'épaisseur*

Méthode

- Dans un bol moyen, mélanger au fouet les ingrédients de la marinade. Placer les filets de saumon dans un grand sac ziploc et y verser la marinade. Réfrigérer au moins 24 heures ou jusqu'à 48 heures, en remuant le sac de temps en temps pour redistribuer la marinade.*
- Insérer la grille à la position 3. Appuyer sur PHASE COOK, puis sélectionner BAKE/400°F (205 °C)/8 minutes. Appuyer sur SELECT/CONFIRM pour confirmer la première phase de cuisson. Sélectionner BROIL/HIGH/4 minutes pour la seconde phase. Appuyer sur DÉMARRER pour préchauffer le four.*
- Chemiser la lèchefrite de papier parchemin ou papier aluminium. Retirer le saumon de la marinade, égoutter le surplus et le jeter. Placer le saumon dans la lèchefrite, côté peau vers le bas.*
- Cuire jusqu'à ce que le saumon soit bruni et tendre à l'intérieur. Servir immédiatement.*



Biscuits aux brisures de chocolat, pacanes & avoine



the Smart Oven® Air
Frit à air chaud & déshydrate

Breville®

Biscuits aux brisures de chocolat, pacanes & avoine



the Smart Oven® Air

 Préparation 10 minutes / Cuisson 24 minutes

 Rendement 24 biscuits

½ tasse (115 g) de beurre, ramolli
½ tasse (100 g) de sucre
½ tasse (100 g) de cassonade, tassée
fermentation
1 c. à thé d'extrait de vanille
1 gros œuf
1 ½ tasse (160 g) de farine tout usage

2 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel kasher
1 tasse (170 g) de brisures de chocolat
½ tasse (60 g) de moitiés de pacanes,
hachées
¼ tasse (20 g) de flocons d'avoine

Méthode

1. Chemiser 2 plaques de cuisson de papier parchemin.
2. Dans le bol d'un batteur sur socle Breville muni d'un batteur plat, mettre le beurre, le sucre, la cassonade et la vanille. Mélanger à vitesse moyenne 2 minutes ou jusqu'à consistance crémeuse et pâle.
3. Ajouter l'œuf et battre légèrement. Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel et ajouter à l'œuf. Battre à basse vitesse pour mélanger légèrement.
4. Ajouter les brisures de chocolat, les pacanes et les flocons d'avoine et battre à bas régime pour mélanger à peine.
5. Façonner des boules avec 1 c. à soupe rase de pâte et placer 6 boules sur chaque plaque de cuisson, à 4 cm (2 po) de distance.
6. Insérer les grilles aux positions 3 et 6. Sélectionner COOKIES/315°F (155°C)/SUPER CONVECTION/12 minutes. Appuyer sur DÉMARRER pour préchauffer le four.
7. Cuire les biscuits 12 minutes et, à mi-cuisson, interchanger la position des grilles et faire pivoter les plaques sur 180°.
8. Laisser reposer sur les plaques 5 minutes, puis transférer sur une grille et laisser refroidir complètement.
9. Répéter avec le reste de la pâte.

Truc

Si vous utilisez une seule plaque, insérez la grille à la position 5, sélectionnez COOKIES/325°F (165°C)/CONVECTION/12 minutes et faites pivoter la plaque à mi-cuisson.



Effiloché de porc mitonné



the Smart Oven® Air
Frit à air chaud & déshydrate

Breville®

Effiloché de porc mijoté

🕒 Préparation 15 minutes + macération toute la nuit
Cuisson 6 à 8 heures (ÉLEVÉ) / 8 à 10 heures (BAS)

🍴 Portions 20, pour miniburgers ou tacos



the Smart Oven[®] Air

Marinade sèche

- 2 c. à soupe de sel kasher
- 2 c. à soupe de cassonade
- 1 c. à soupe de paprika
- 1 c. à thé de poivre noir fraîchement moulu
- 1 c. à thé de flocons de piment rouge
- ½ c. à thé de moutarde sèche
- ¼ c. à thé de poivre de Cayenne

Porc

- Épaule de porc désossée de 2,7 kg (6 lb)
- 1 gros oignon, tranché finement
- 4 gousses d'ail, pelées et écrasées
- 1¼ tasse (300 ml) de vinaigre de cidre
- ¼ tasse (60 ml) de sauce Worcestershire
- ½ tasse (120 ml) d'eau

Méthode

1. Dans un petit bol, mélanger les ingrédients de la marinade sèche. Enrober le porc de la marinade et mettre dans un grand bol. Couvrir et réfrigérer toute la nuit.
2. Mettre l'oignon et l'ail dans un grand faitout de 6 L (5½ pte) et y déposer le porc. Verser tout le jus accumulé dans le bol.
3. Dans un bol moyen, mélanger le vinaigre de cidre, la sauce Worcestershire et l'eau. Verser sur le porc et couvrir.
4. Insérer la grille à la position 8. Sélectionner SLOW COOK/CONVECTION et HIGH/6 heures ou LOW/8 heures. Appuyer sur DÉMARRER pour préchauffer le four.

5. Cuire à HIGH 6 à 8 heures ou à LOW 8 à 10 heures, jusqu'à ce que le porc soit tendre et se dé fasse.
6. Retirer le porc du bol et l'effiloche avec deux fourchettes. Dégraisser le jus de cuisson et remettre le porc dans le faitout.

Suggestions pour servir

1. Incorporer au porc 240 ml (1 tasse) de sauce BBQ maison et garnir les miniburgers ou brioches. Couvrir de salade de chou et de jalapenos.
2. Faire sauter le porc dans l'huile et garnir des tortillas pour faire des tacos. Compléter avec un peu de salsa.

Sauce BBQ maison

🕒 Préparation 5 minutes / Cuisson 50 minutes

🍴 Rendement 2 tasses (480 ml)

- 2 tasses (480 ml) de purée de tomate
- ¾ tasse (160 ml) de vinaigre de cidre
- ½ tasse (120 ml) de mélasse
- ¾ tasse (80 ml) de sauce Worcestershire
- ½ tasse (100 g) de cassonade

- 2 c. à thé de paprika fumé
- 1 gousse d'ail, émincée
- 2 c. à soupe de moutarde
- Sel kasher, au goût

Méthode

1. Dans une casserole moyenne, mélanger tous les ingrédients.
2. Cuire à feu moyen en remuant 10 minutes ou jusqu'à consistance lisse et onctueuse.
3. Réduire à feu bas et laisser mijoter, en remuant à l'occasion, 40 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaisse et prenne une couleur marron.
4. Assaisonner de sel kasher et laisser refroidir complètement.



Tarte aux pommes à l'anglaise



the Smart Oven® Air
Frit à air chaud & déshydrate

Breville®

Tarte aux pommes à l'anglaise



Préparation 1 heure + attente 30 minutes / Cuisson 15 minutes
+ attente 2 heures



Portions 8



the Smart Oven® Air

Pâte

2¾ tasses (360 g) de farine tout usage
1 c. à soupe de sucre
1 c. à thé de sel kasher
1 tasse (225 g) de beurre non salé froid,
coupé en cubes de 1 cm (½ po)
½ tasse (120 ml) d'eau glacée

Garniture

2,3 kg (5 lb) de pommes, pelées, parées
et coupées en tranches de 5 mm (¼ po)
d'épaisseur (choisir une ou plusieurs
variétés: Granny Smith, Pink Lady ou
Honeycrisp)
1 tasse (200 g) de sucre, séparé

½ tasse (100 g) de cassonade foncée
1½ c. à thé de cannelle
½ c. à thé de muscade
½ c. à thé de quatre-épices
½ c. à thé de gingembre moulu
½ c. à thé de sel kasher
3 c. à soupe (45 g) de beurre, séparé
2 c. à soupe de fécule de maïs

Matériel requis

Assiette à tarte en verre de 24 cm
(9½ po) de diamètre et de 4 cm (2 po)
de profondeur

Pour la pâte

1. Dans un bol moyen, mélanger la farine, le sucre et le sel. Incorporer le beurre et mélanger avec vos doigts jusqu'à consistance de cornflakes. (Si un robot culinaire Breville est utilisé, mélanger en pulsant les ingrédients secs, ajouter le beurre et pulser encore quelques fois jusqu'à ce que le mélange ressemble à une chapelure grossière.)
2. Ajouter l'eau glacée et pétrir délicatement la pâte avec les mains. (Si un robot culinaire Breville est utilisé, ajouter l'eau glacée et pulser quelques fois jusqu'à ce que la pâte commence à prendre, sans toutefois former une boule.)
3. Transférer la pâte sur un plan de travail fariné et former une boule. Diviser la pâte en deux et façonner chaque portion en un disque. Envelopper de pellicule plastique et réfrigérer au moins 30 minutes.
4. Préparer la garniture et, pendant qu'elle refroidit, abaisser la croûte à environ 35 cm (14 po) de diamètre et environ 3 mm (¼ po) d'épaisseur. La plier en deux et la déposer dans le fond de l'assiette. Déplier délicatement et réfrigérer au moins 10 minutes avant d'ajouter la garniture.
5. Pendant que le fond de tarte refroidit, abaisser la croûte supérieure. La déposer au centre d'une feuille de papier parchemin et la plier en quatre. Envelopper de papier parchemin et réfrigérer au moins 10 minutes.

Pour la garniture

1. Dans un petit bol, mélanger $\frac{1}{2}$ tasse (100 g) de sucre, la cassonade, les épices, le sel et la fécule de maïs. Réserver.
2. Chauffer un faitout à feu moyen et faire fondre la moitié du beurre. Incorporer les tranches de pommes et le reste du sucre ($\frac{1}{2}$ tasse/100 g) et bien enrober. Faire ramollir les pommes à feu moyen 10 à 20 minutes, en remuant fréquemment pour assurer une cuisson uniforme. (Le fait de cuire les pommes à l'avance avec le sucre diminuera leur volume et préviendra les poches d'air se formant sous la croûte).
3. Lorsque les pommes seront ramollies, jeter le liquide à l'aide du couvercle. Ajouter le reste du beurre et remuer pour bien enrober. Disposer les pommes en une seule couche sur une plaque de cuisson et laisser refroidir à la température ambiante. Mettre le faitout de côté sans le laver.
4. Après que les pommes auront refroidi, les remettre dans le faitout et saupoudrer du mélange de sucre, d'épices et de fécule de maïs. Bien enrober.

Montage

1. Retirer l'assiette à tarte du réfrigérateur et réserver la croûte supérieure. Répartir la garniture dans l'assiette.

2. Retirer le papier parchemin et placer le coin de la croûte supérieure au centre de la tarte. Déplier délicatement la croûte en s'assurant qu'elle ne se brise pas. (Si la croûte est trop froide, attendre 2 ou 3 minutes avant de la déplier).
3. À l'aide de ciseaux de cuisine ou d'un couteau tranchant, retirer l'excédent de pâte en laissant pendre 2 cm ($\frac{1}{2}$ po) sur le pourtour. Bien sceller le rebord. Pour raffermir la croûte, mettre 15 minutes au réfrigérateur ou 10 minutes au congélateur. Avant la cuisson, faire 4 ou 5 fentes de 5 cm (2 po) sur la croûte pour laisser passer la vapeur.

Cuisson

1. Insérer la grille à la position 8. Sélectionner BAKE/350°F (175°C) / CONVECTION/ 1 heure 15 minutes et activer le mode Rotate Remind.
2. Déposer la tarte sur la plaque à pizza incluse ou une autre plaque de cuisson et cuire 1 heure 15 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et croustillante et que le jus bouillonne, en tournant délicatement la tarte au signal Rotate Remind.
3. Retirer la tarte du four et laisser refroidir sur une grille au moins 2 heures avant de servir.

Truc

Chemiser la plaque à pizza de papier aluminium pour récupérer le jus de cuisson, si nécessaire.



Pizza à l'italienne



the Smart Oven® Air
Frit à air chaud & déshydrate

Breville®

Pizza à l'italienne

 Préparation 20 minutes + attente 1 heure / Cuisson 8 à 10 minutes

 Rendement 4 pizzas



the Smart Oven[®] Air

Pâte

2 c. à thé de levure sèche active
1½ tasse (360 ml) d'eau tiède
¼ tasse (60 ml) d'huile d'olive
4½ tasses (580 ml) de farine tout usage
Pincée de sucre
2 c. à soupe chacune de semoule et
de farine tout usage, mélangées, pour
saupoudrer

Garniture

1 tasse (240 ml) de sauce à pizza
225 g (8 oz) de mozzarella de lait entier,
effilochée
170 g (6 oz) de salami, tranché finement
½ tasse d'olives noires, dénoyautées et
coupées en deux
1 bouquet de basilic, pour garnir

Méthode

1. Dans un bol moyen, mélanger la levure, l'eau et l'huile d'olive et remuer pour dissoudre la levure. Réserver 5 minutes ou jusqu'à l'apparition de mousse.
2. Mettre la farine et le sucre dans le bol d'un batteur sur socle Breville muni d'un crochet pétrisseur. Ajouter la levure et pétrir 8 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. Transférer dans un grand bol en verre et couvrir d'un torchon propre ou d'une pellicule plastique.
3. Insérer la grille à la position 8. Sélectionner PROOF/85°F (29°C) / CONVECTION/1heure. Mettre le bol sur la grille et appuyer sur DÉMARRER.
4. Laisser la pâte lever 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle double de volume.
5. Dégonfler la pâte avec les poings. Diviser en 4 et façonner chaque portion en boule.
6. Sur un plan de travail propre, saupoudrer le mélange de semoule-farine. Abaisser une portion de pâte à la fois et garder le reste couvert d'une pellicule plastique jusqu'à utilisation. Abaisser la première boule en un mince cercle d'environ 25 cm (10 po) de diamètre. Transférer la pâte sur la plaque à pizza incluse.
7. Répartir uniformément ¼ tasse de sauce sur la pâte, en laissant 1 cm (½ po) libre sur le pourtour.
8. Étaler le ¼ de la mozzarella, du salami et des olives sur la pizza.
9. Insérer la grille à la position 7. Sélectionner PIZZA/480°F (240°C) / CONVECTION/10 minutes. Appuyer sur DÉMARRER pour préchauffer le four.
10. Cuire la pizza 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré. Saupoudrer de feuilles de basilic et servir immédiatement.
11. Répéter les étapes 6 à 10 avec les autres boules de pâte.



Lasagne



the Smart Oven® Air
Frit à air chaud & déshydrate

Breville®

Lasagne

 Préparation 1½ heure / Cuisson 30 minutes

 Portions 8



the Smart Oven® Air

Sauce à la viande

- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 gros oignon, coupé en cubes fins
- 6 gousses d'ail, émincées
- 2 carottes moyennes, pelées et râpées
- 2 branches de céleri, coupés en cubes fins
- 1 kg (2 lb) de bœuf haché
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
- Pincée de sucre
- 1 boîte de 780 g (28 oz) de tomates écrasées
- 170 g (16 oz) de pâte de tomate
- ½ tasse (12 g) de feuilles de basilic frais, hachées

1 c. à soupe de sel kasher

1 c. à thé de poivre noir fraîchement moulu

Sauce béchamel

- 5 c. à soupe (70 g) de beurre non salé
- ¼ tasse (35 g) de farine tout usage
- 4 tasses (1 L) de lait
- 1 tasse (60 g) de parmesan, râpé finement
- 1 c. à thé de sel kasher
- ¼ c. à thé de poivre noir fraîchement moulu

Montage

- 12 feuilles de lasagne précuites
- ½ tasse (30 g) de parmesan, râpé finement

Méthode

1. Dans une grande sauteuse profonde, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter l'oignon, les carottes et le céleri et cuire, en remuant à l'occasion, 5 à 7 minutes ou jusqu'à ramollissement. Ajouter l'ail et cuire 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit odorant.
2. Augmenter le feu à moyen-élevé et ajouter le bœuf haché, le sel et le poivre. Défaire la viande avec une cuillère de bois et remuer 4 minutes, jusqu'à ce que la viande soit cuite sans être brunie.
3. Incorporer le vinaigre et cuire, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit presque évaporé. Ajouter le sucre, les tomates écrasées et la pâte de tomate et mélanger. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter 20 minutes à découvert. Retirer du feu, incorporer le basilic et réserver.
4. Dans une casserole moyenne, faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il mousse. Ajouter la farine et cuire, en fouettant constamment, 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que le mélange bouillonne et commence à se détacher des parois de la casserole. Retirer du feu et ajouter le lait d'un seul coup, en fouettant constamment pour éviter la formation de grumeaux.
5. Remettre la casserole sur le feu et porter à ébullition. Réduire à feu moyen-bas et laisser mijoter, en remuant constamment avec une cuillère de bois, 7 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe et enduise le dos d'une cuillère. Retirer du feu et incorporer le parmesan, le sel et le poivre.
5. Étendre un quart de la sauce à la viande (environ 2 tasses/480 ml) uniformément dans le fond d'un plat de cuisson de 23 x 33 cm (9 x 13 po).
6. Déposer 4 feuilles de lasagne sur la sauce (elles se chevaucheront légèrement). Étendre un autre quart de la sauce sur la pâte, suivi du tiers de la béchamel (environ 1½ tasse/360 ml). Répéter deux fois avec la pâte, la sauce à la viande et la béchamel, pour finir. Saupoudrer de parmesan râpé.
7. Insérer la grille à la position 6. Sélectionner BAKE/375°F (190°C)/ CONVECTION/30 minutes. Appuyer sur DÉMARRER pour préchauffer le four.
8. Cuire la lasagne 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle bouillonne et soit grillée sur le dessus;
9. Laisser reposer 15 minutes avant de couper et servir.



the Smart Oven® Air

USA

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE

Email: askus@brevilleusa.com

Web: www.brevilleusa.com

Canada

Mail: Breville Canada
3595 boulevard Côte-Vertu,
Saint-Laurent, Québec
H4R 1R2

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

Web: www.breville.ca

Breville®
Thought for food

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2016.

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed
in this booklet may vary slightly from the actual product.