



## SOMMAIRE



Ailes Buffalo



Roulade De Beef



Viande De Boeuf Empanadas

Fleurs D'Oignon-----	3
Cuisses De Poulet RôTies-----	4
Ailes Buffalo-----	5
Boulettes De Macaronis Au Fromage---	6
BâTonnets De Mozzarella-----	7
Boulettes D'Ail-----	8
Stromboli-----	9
Crevettes à La Noix De Coco-----	10
Croquettes De Pommes De Terre	
Enrobées De Lard -----	11
Roulade De Beef-----	12
Filets De Poulet-----	13
Viande De Boeuf Empanadas-----	14
Poitrine De Dinde RôTie-----	15
Poulet RôTi Aux Herbes-----	16
Rouleaux De Printemps-----	17
Pudding Au Pain Et Aux Beignets-----	18
Donuts-----	19
GâTeau Au Fromage-----	20
GâTeau Aux Cerises-----	21
PêChe Croustillante-----	22

## FLEURS D'OIGNON

1. Coupez d'abord environ un demi-centimètre de l'extrémité de la tige de l'oignon, puis enlevez la peau extérieure. Placez l'oignon sur la planche à découper, la racine vers le haut, et faites une incision d'environ 1,2 cm en dessous de la racine vers la planche à découper. Répétez cette opération encore 8 fois, de manière à obtenir 16 morceaux d'oignon.
2. Mettre les oignons coupés dans de l'eau glacée pendant au moins 2 heures/une nuit. Retirer l'oignon de l'eau et l'éponger. Ouvrir l'oignon de manière à ce que les "pétales" soient visibles.
3. Mettre 120g de farine, 1 cuillère à café de paprika, 1/2 cuillère à café de gros sel, 3/4 cuillère à café de poivre de Cayenne, 1 cuillère à café d'origan séché, 3/4 cuillère à café de cumin moulu, 3/4 cuillère à café d'ail en poudre et 1/2 cuillère à café de poivre noir dans un grand bol et mélanger au fouet.
4. Prélever environ 80g du mélange de farine et le mettre de côté ; laisser le reste dans le saladier. S'assurer que tous les "pétales" d'oignon reçoivent suffisamment de mélange de farine ; retourner l'oignon pour enlever l'excédent de mélange de farine.
5. Mettre 2 œufs, 120g de babeurre ou de lait et le 1/4 de cuillère à café de gros sel restant dans un bol de taille moyenne et mélanger au fouet. Déposer délicatement l'oignon, côté coupé vers le bas, dans le mélange d'œufs. D'un mouvement de louche, soulever et répartir les pétales pour les recouvrir entièrement d'œuf.
6. Étendre les pétales et les saupoudrer par sections avec le mélange de farine réservé, afin que tous les pétales soient bien recouverts de tous les côtés.
7. Placer la fleur d'oignon dans le panier de la friteuse. Couvrir le dessus avec du papier d'aluminium comme une tente. Placer le panier de friture dans la friteuse.
8. Faire cuire 10 minutes à 180°C. Laisser le papier d'aluminium par-dessus. Lorsque la minuterie est terminée, vérifier si l'oignon est croustillant.

## INGRÉDIENTS :

- 1 gros oignon de légumes
- 120g de farine
- 1 cc de paprika
- 1/2 cc de gros sel
- 3/4 de cc de poivre de Cayenne
- 1 cc d'origan séché
- 3/4 cc de cumin moulu
- 3/4 de cc d'ail en poudre
- 1/2 cc de poivre noir du moulin
- 2 œufs, taille L
- 120g de babeurre ou de lait



## CUISSES DE POULET RÔTIÉS

### MALZEMELER:

- 6 cuisses de poulet
- 750 ml de babeurre
- 1 cuillère à soupe de sel
- 1 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- 240g de farine
- 2 cc de paprika
- 1 cuillère à soupe d'ail en poudre
- 1 cc d'oignon en poudre
- 1 cs d'huile d'olive

1. Mélangez le babeurre, l'ail, 1 cuillère à soupe de sel et 2 cuillères à café de poivre dans un grand sac ou récipient en plastique refermable. Ajoutez les morceaux de poulet, fermez et placez au réfrigérateur pendant au moins 1 heure ou toute une nuit, en retournant le sac une ou deux fois.
2. Lorsque vous êtes prêt à préparer les cuisses de poulet, mélangez la farine, le paprika, l'ail en poudre, l'oignon en poudre, 1 cuillère à soupe de sel et 1 cuillère à café de poivre dans un bol ou un plat peu profond. Versez 2 à 3 cuillères à soupe du mélange de babeurre du sachet sur la farine et remuez bien pour former de petits grumeaux.
3. Retirez les cuisses de la marinade. Vaporisez le panier de votre friteuse avec un spray d'huile d'olive et préchauffez-la à 180°C degrés.
4. Retirez les cuisses du mélange de farine et secouez l'excédent. Placez les cuisses dans le panier préchauffé de la friteuse, côté peau vers le haut, sans les toucher.
5. Les cuisses sont bien cuites et la croûte est croustillante et dorée, après environ 27 minutes. Vérifier les cuisses toutes les 10 minutes et les retourner.
6. Lorsque les cuisses sont cuites, les retirer de la friteuse et les saler légèrement.

## AILES BUFFALO

1. 900g d'ailes de poulet, divisées au niveau de l'articulation et dont les pointes ont été enlevées.
2. Éponger les ailes de poulet et les saupoudrer généreusement de sel.
3. Placez les ailes dans le panier de la friteuse de manière à ce qu'elles ne se touchent pas.
4. Régler la friteuse sur 180°C et cuire pendant 12 minutes, puis retourner les ailes avec une pince et cuire encore 12 minutes. Retourner à nouveau les ailes, augmenter le feu à 200°C et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que l'extérieur soit particulièrement croustillant, soit environ 6 minutes de plus.
5. Pendant ce temps, faire chauffer le beurre au micro-ondes dans un bol adapté au micro-ondes jusqu'à ce qu'il soit fondu (environ 1 minute). Incorporer la sauce piquante.
6. Dans un grand bol, badigeonnez les ailes avec le mélange de beurre et servez avec la vinaigrette sur le côté.



## INGRÉDIENTS :

Ailes de poulet  
sel  
4 cuillères à café de beurre non salé  
150g de sauce piquante  
Vinaigrette au ranch ou au fromage bleu, pour servir



## INGRÉDIENTS :

Cuire 250g de macaronis selon les instructions sur l'emballage.  
150g de fromage cheddar, râpé  
4 cuillères à soupe de chapelure  
90g de farine  
3 œufs, taille M  
480g de lait  
sel  
ail, ou paprika en poudre

## BOULETTES DE MACARONIS AU FROMAGE

1. Mélangez le fromage râpé avec les macaronis et le fromage et mettez de côté. (Assurez-vous d'utiliser du sel et un peu d'ail en poudre ou de paprika pour plus de saveur).
2. Mettre la chapelure dans un bol.
3. Mélanger les œufs et le lait et les mettre dans une assiette creuse séparée.
4. Former des boulettes de macaroni au fromage à l'aide d'une petite cuillère à glace.
5. Rouler les boulettes de macaroni au fromage dans la farine, puis dans le mélange d'œufs. Pour finir, les rouler dans la chapelure en appuyant bien.
6. Placer les boulettes de macaroni et de fromage dans le panier à friture.
7. Cuire 10 minutes à 180 °C, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.

## BÂTONNETS DE MOZZARELLA

1. Couper le fromage en bâtonnets de 3 x 1,2 cm.
2. Mettre la chapelure et la farine dans une assiette creuse.
3. Mélanger l'œuf et le lait dans une autre assiette.
4. Tremper les bâtonnets de fromage d'abord dans la farine, puis dans le mélange d'œufs, puis dans la chapelure.
5. Placer les bâtonnets panés sur une plaque de cuisson plate.
6. Mettre au congélateur pendant 1 à 2 heures.
7. Répéter l'étape 4 pour appliquer une deuxième couche.
8. Placer les bâtonnets panés en petites quantités (pas trop) dans le panier à friture.
9. Cuire pendant 7 minutes à 200°C.



## INGRÉDIENTS :

- 450g de fromage mozzarella
- 100g de chapelure
- 2 œufs, taille M
- 3 cuillères à soupe de lait, sans matière grasse
- 30g de tasse de farine



## INGRÉDIENTS :

- 450g de pâte à pizza surgelée
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de sel marin
- 1 cs de persil frais, haché
- 1 cs de parmesan, râpé
- 3 cs d'huile d'olive
- Sauce Marinara

## BOULETTES D'AIL

1. Étalez la pâte à pizza sur 0,6 cm d'épaisseur.
2. Coupez la pâte dans le sens de la longueur. A environ 2 cm d'intervalle.
3. Roulez la pâte entre la paume de votre main et le plan de travail. Répétez cette opération jusqu'à ce que toute la pâte soit utilisée.
4. Mettez les épices, le fromage et l'huile d'olive dans un bol et mélangez-les bien.
5. Roulez les nœuds dans le mélange d'huile et placez-les dans le panier à friture. Mettre dans la friteuse à air chaud.
6. Cuire pendant 12 minutes à 180°C.
7. Retourner à la moitié du temps.
8. Servir avec de la sauce Marinara.



## STROMBOLI

1. Étaler la pâte sur 0,6cm d'épaisseur.
2. Empiler le jambon, le fromage et le poivron sur un côté de la pâte. Enrouler la pâte, puis replier et presser les extrémités pour la fermer.
3. Mélangez l'œuf et le lait et badigeonnez la pâte de ce mélange.
4. Placez le stromboli dans le panier à friture et placez-le dans la friteuse à air chaud. Veuillez noter qu'à cette étape, vous devez adapter le stromboli au panier.
5. Faites cuire pendant 15 minutes à 180°C.
6. Retournez délicatement le stromboli toutes les 5 minutes.

## INGRÉDIENTS :

- 340g de pâte à pizza, réfrigérée
- 150g de jambon cuit, coupé en tranches
- 120g de fromage cheddar, râpé
- 120g de fromage mozzarella, émietté
- 80-100g de poivrons rouges, grillés
- 1 jaune d'œuf, taille M
- 1 cuillère à café de lait



## INGRÉDIENTS :

- 12 grosses crevettes, crues
- 60g de chapelure de panko
- 60g de noix de coco râpée, séchée, non sucrée
- 1 cs de féculé
- 60g de farine
- 2 blancs d'œufs, taille M

## CREVETTES À LA NOIX DE COCO

1. Décortiquez les crevettes, retirez les boyaux et laissez les queues.
2. Mélanger les miettes de panko et la noix de coco râpée dans une assiette creuse.
3. Mélanger la farine et la féculé dans une autre assiette creuse.
4. Mettre les blancs en neige dans un petit bol/une assiette.
5. Tremper une crevette à la fois dans le mélange de farine. Puis dans le blanc d'œuf et enfin dans le mélange de noix de coco râpée.
6. Placer la crevette panée dans le panier à friture et répéter l'opération jusqu'à ce que toutes les crevettes soient recouvertes.
7. Cuire 10 minutes à 175°C.
8. Retourner au bout de 5 minutes si nécessaire.

## CROQUETTES DE POMMES DE TERRE ENROBÉES DE LARD

1. Envelopper chaque croquette d'un morceau de lard et la placer dans le panier à friture. Ne les remplissez pas trop.
  2. Placer le panier de friture dans la friteuse.
  3. Faire cuire pendant 8 minutes à 200°C.
  4. Lorsque la minuterie est terminée, déposer les croquettes sur une assiette.
  5. Répartir le fromage et les oignons nouveaux sur les croquettes chaudes.
- Si vous souhaitez que le fromage fonde, nous vous recommandons de mettre l'assiette au four pendant 5 minutes à 175°C.
6. Servir avec de la crème aigre.



## INGRÉDIENTS :

- 1 grand sac de croquettes de pommes de terre congelées
- 450g de bacon, coupé en tranches moyennes
- 100g de fromage cheddar, grossièrement râpé
- 4 oignons de printemps
- 3 cuillères à soupe de crème aigre



## INGRÉDIENTS :

- 2 roulades de bœuf
- 3 cuillères à soupe de pesto
- 50g de bébé épinards, frais
- 1 cc de sel de mer
- 1 cuillère à café de poivre noir
- 6 tranches de fromage provolone ou mozzarella
- 80g de poivrons rouges, grillés

## ROULADE DE BEEF

1. Posez la roulade à plat et répartissez le pesto uniformément sur la viande.
2. Placez le fromage, les poivrons épinards grillés 3/4 sur la couche de viande.
3. Enroulez et fixez avec des cure-dents. Assaisonner avec du sel marin et du poivre.
4. Placer le roulé de bœuf dans le panier de friture et le mettre dans la friteuse.
5. Faire frire à 205°C pendant 20 à 25 minutes au total.
6. Au bout de 10 à 12 minutes, retourner la roulade de bœuf et poursuivre la cuisson.
7. Lorsque la roulade de bœuf est bien cuite, laissez-la reposer 10 minutes avant de la servir.

## FILETS DE POULET

1. Placer les morceaux de poulet sur une assiette.
2. Mettre la chapelure panko dans une poêle et la mélanger avec l'huile végétale.
3. Mettre la farine dans un bol séparé.
4. Mettre le lait et les œufs dans un autre bol et mélanger.
4. Plonger les blancs de poulet dans la farine, puis dans le mélange d'œufs et enfin dans le mélange de panko.
5. Placer dans le panier de cuisson et répéter l'opération jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
6. Cuire 10 minutes à 180 °C, en retournant les filets de poitrine de poulet après 5 minutes.



## INGRÉDIENTS :

- 6 morceaux de poulet (par ex. filet de poitrine)
- 60g de chapelure panko
- 1 cuillère à café d'huile végétale
- 60g de farine
- 3 œufs taille L
- 240g de lait
- 1 cc de sel marin
- 1/2 cc de poivre noir



## INGRÉDIENTS :

- 450g de viande de bœuf hachée
- 1 cs d'huile d'olive
- 1/2 poivron vert, épépiné et coupé en dés
- 1/2 cuillère à café de cumin
- 60g de salsa de tomates
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de lait
- 2 gousses d'ail, épluchées et hachées
- 1 petit oignon, épluché et finement haché
- sel marin et poivre

## VIANDE DE BŒUF EMPANADAS

1. Placer une poêle pivotante sur la cuisinière à feu vif. Verser l'huile et le bœuf haché et faire revenir jusqu'à ce que toute la viande soit dorée. Éliminer le liquide et l'excédent de graisse.
2. Ajouter l'ail et les oignons et cuire à couvert pendant 4 minutes.
3. Ajouter le reste des ingrédients à l'exception de l'œuf, du lait et des coquilles d'empanadas. Faire cuire 10 minutes à feu doux.
4. Mélanger l'œuf et le lait pour obtenir une masse d'œuf.
5. Placer une coquille d'empanadas sur le plan de travail. Déposer un peu de viande cuite sur une moitié de la pâte étalée, badigeonner les bords d'œuf et les rabattre. Refermer avec une fourchette. Badigeonner d'œuf et placer dans le panier à friture.
6. Répéter l'opération jusqu'à ce qu'ils soient tous prêts.
7. Saupoudrer d'un peu de sel marin et de poivre selon le goût.
8. Faire cuire 10 minutes à 175°C. Retournez les empanadas à mi-cuisson.



## POITRINE DE DINDE RÔTIE

### INGRÉDIENTS :

2,7kg de poitrine de dinde  
 2 cuillères à soupe de sel marin  
 1 cs de poivre noir  
 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1. Décongeler la poitrine de dinde congelée
2. Portez l'eau à ébullition et incorporez le gros sel, le sucre brun et le poivre, mettez de côté et laissez refroidir.
3. Placer la poitrine de dinde dans un récipient et la recouvrir de la saumure refroidie. Laisser mariner la dinde pendant 8 heures ou toute la nuit au réfrigérateur.
4. Retirer la poitrine de dinde et jeter la saumure. Sécher la dinde en la tapotant. La frotter avec du beurre et la saupoudrer de sel et de poivre assaisonnés.
5. Préchauffer une friteuse à 200 °C, faire cuire la poitrine de dinde dans la friteuse préchauffée pendant 15 minutes ; la retourner, retirer le filet et assaisonner à nouveau.
6. Réduire la température à 180 °C, poursuivre la cuisson pendant 20 minutes et retourner après 15 minutes.
7. Augmenter la température à 200 °C, retourner et poursuivre la cuisson pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose au centre.
8. Retirer la poitrine de dinde et la laisser reposer environ 5 minutes avant de la découper et de la servir.

## POULET RÔTI AUX HERBES

1. Porter l'eau à ébullition et y mélanger le gros sel, le sucre roux et le poivre, réserver et laisser refroidir.
2. Placer le poulet dans un récipient et le recouvrir de la saumure refroidie. Laisser mariner le poulet pendant 8 heures ou toute la nuit au réfrigérateur.
3. Sortir le poulet et jeter la saumure. Sécher le poulet en le tamponnant. Le frotter avec du beurre et le saupoudrer de sel et de poivre assaisonnés.
4. Préchauffer une friteuse à 200 °C, faire cuire le poulet pendant 20 minutes dans la friteuse préchauffée ; le retourner, retirer le filet et assaisonner à nouveau.
5. Réduire la température à 180 °C, poursuivre la cuisson pendant 25 minutes et retourner après 20 minutes.
6. Augmenter la température à 200 °C, retourner et poursuivre la cuisson pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose au centre.
7. Retirer le poulet et le laisser reposer environ 5 minutes avant de le découper et de le servir.

### INGRÉDIENTS :

2kg de poulet, entier avec la peau  
 1 cuillère à café d'ail en poudre  
 1 cc d'oignon en poudre  
 1 cuillère à café de sel marin  
 1 cc de poivre noir  
 1 cc de romarin  
 1/2 cc de thym  
 2 cs d'huile d'olive





## INGRÉDIENTS :

2 cuillères à soupe d'huile de pépins de raisin  
 225g de champignons shiitake, coupés en tranches, sans pied  
 150g de chou, coupé en petites lamelles fines  
 1 cuillère à café de gingembre, haché  
 1 gousse d'ail, épluchée et hachée  
 3 oignons de printemps, hachés  
 200g de châtaignes d'eau, coupées en dés  
 1/2 cuillère à soupe de crevettes cuites, hachées  
 1 jaune d'œuf

## ROULEAUX DE PRINTEMPS

1. Chauffer l'huile de sésame dans une poêle à feu moyen-élevé et laisser l'ail parfumer pendant environ 30 secondes.
2. Ajouter le gingembre, l'ail et les oignons de printemps jusqu'à ce qu'ils soient parfumés, ajouter le chou, les châtaignes d'eau et les champignons Shiitake et faire cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement tendres. Retirer la casserole du feu.
3. Dès que la farce a refroidi, assembler les rouleaux de printemps. Essuyer légèrement l'excédent d'eau de la farce et laisser égoutter.
4. Remplir chaque papier pour rouleaux de printemps avec le mélange de légumes.
5. Vaporiser le panier de friture avec un spray de cuisson. Au besoin, placer les rouleaux de printemps par lots dans le panier et les vaporiser de spray de cuisson.
6. Faire cuire les rouleaux de printemps dans la friteuse pendant 5 minutes à 180°C ; les retourner et les faire cuire encore 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient uniformément dorés.
7. Servir avec de la sauce chili sucrée ou une sauce de votre choix.



## INGRÉDIENTS :

120ml de crème fouettée  
 150g de cerises douces, congelées  
 50g de sucre  
 80g de pépites de chocolat à cuire, mi-amer  
 4 jaunes d'œufs  
 1 cuillère à café de cannelle  
 6 beignets, glacés et coupés en petits morceaux.

## PUDDING AU PAIN ET AUX BEIGNETS

1. Mettre la crème fouettée, les cerises douces, le sucre et les jaunes d'œufs dans un bol et mélanger.
2. Verser la pâte sur les cubes de beignets et remuer jusqu'à ce que les beignets soient entièrement recouverts de pâte.
3. Beurrer le moule à gâteau.
4. Verser dans un moule d'environ 18 cm, saupoudrer de pépites de chocolat et de cannelle.
5. Cuire le pudding au pain au four à 165 °C pendant 12 à 14 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré.

# DONUTS

1. Mélanger délicatement le lait tiède, 1 cuillère à café de sucre et la levure. Laisser reposer 10 minutes jusqu'à ce que la levure mousse (si rien ne se passe, le lait était trop chaud ou la levure est trop vieille, il faut donc recommencer).
2. Ajouter le sucre, le sel, l'œuf, le beurre fondu et 240g de farine au mélange de lait et mélanger. Incorporer ensuite lentement le reste de la farine jusqu'à ce que la pâte soit élastique et lisse.
3. Verser la pâte dans un récipient graissé et la couvrir d'un film alimentaire. Laissez lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume ou que vous fassiez un creux avec le doigt et que le creux soit conservé.
4. Déposer la pâte sur une surface farinée et l'étaler délicatement sur environ 1 cm d'épaisseur. Découper les donuts à l'emporte-pièce.
5. Recouvrir les donuts d'un film alimentaire. Laisser lever les donuts jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume, environ 30 minutes.
6. Préchauffer la friteuse à air chaud à 175°C. Vaporiser le panier de la friteuse avec un spray d'huile, placer les beignets en une seule couche dans le panier de la friteuse et vaporiser avec un spray d'huile. Faire cuire à 175°C pendant environ 4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
7. Faire ensuite fondre le beurre dans une petite casserole à feu moyen. Incorporez le sucre en poudre et l'extrait de vanille jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Retirer du feu et incorporer des cuillères à soupe d'eau chaude jusqu'à ce que le glaçage soit un peu fin, mais pas aqueux. Mettre de côté.
8. Tremper les beignets chauds dans le glaçage à l'aide de fourchettes. Placez-les sur un treillis métallique au-dessus d'une plaque de cuisson bordée pour que l'excédent de glaçage puisse s'égoutter. Laisser reposer jusqu'à ce que le glaçage durcisse.



## INGRÉDIENTS :

240ml de lait, tiède (env.38°C)  
2 1/2 cuillères à café de levure sèche active ou de levure instantanée  
1/4 de tasse de sucre cristallisé, plus 1 c. à c.  
1/2 c. à café de sel  
1 œuf  
55g de beurre non salé, fondu  
360g de farine  
Huile en spray, l'huile de noix de coco est la meilleure.



## INGRÉDIENTS :

6 cuillères à soupe de beurre salé, fondu  
138 g de crackers Graham, finement hachés  
680g de fromage frais  
2 œufs taille L  
400g de boîte de lait concentré sucré  
1 cuillère à café d'extrait de vanille pure  
800g de garniture pour gâteau aux cerises (facultatif)

## GÂTEAU AU FROMAGE

1. Badigeonnez de beurre fondu le moule à gâteau ou l'insert de la friteuse à air chaud.
2. Mélangez les miettes de crackers Graham et le beurre fondu jusqu'à ce que le mélange ait la consistance de la farine grossière. Versez le mélange dans le moule préparé et appuyez pour former une croûte uniforme.
3. Mélangez le fromage frais jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajoutez les œufs, le lait concentré et la vanille et mélangez à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
4. Verser le mélange de fromage frais sur la croûte et faire cuire le cheesecake à 150°C jusqu'à ce que la surface soit légèrement dorée et que le centre tremble légèrement, pendant 25 à 35 minutes.
5. Retirer délicatement le moule à charnière de la friteuse, le laisser à température ambiante pendant environ 1 heure, puis le laisser refroidir au réfrigérateur pendant 6 à 8 heures.
6. Lorsque le cheesecake est prêt à être consommé, retirez-le du moule. Coupez-le avec un couteau chaud et essuyez-le proprement entre les coupes. Si vous le souhaitez, garnissez de garniture pour gâteau aux cerises.

## GÂTEAU AUX CERISES

1. Faire décongeler les plaques de pâte feuilletée au réfrigérateur.
2. Dérouler la plaque de pâte feuilletée et la couper en rectangles (soit 4, soit 8, selon la taille de la plaque), les placer sur un tapis de cuisson ou du papier parchemin.
3. Déposer environ 2 cuillères à soupe de farce sur une extrémité de chaque rectangle.
4. Sur la même extrémité que celle sur laquelle vous avez posé la farce, badigeonnez les 3 bords d'œuf battu.
5. Repliez l'extrémité non farcie sur la farce et fermez les 3 bords avec une fourchette.
6. Percez quelques trous dans le haut des raviolis et placez-les dans le panier de la friteuse.
7. Réglez la friteuse sur 160°C pendant 17 minutes. Les raviolis sont prêts lorsqu'ils sont gonflés, dorés et légèrement croustillants sur le dessus.



## INGRÉDIENTS :

Plaques de pâte feuilletée  
600g de garniture pour tarte aux cerises  
1 jaune d'œuf  
sucre en poudre  
1 cuillère à soupe de lait ou de crème  
Moule à pâtisserie PIE  
(accessoire en option)



## PÊCHE CROUSTILLANTE

1. Mélanger les ingrédients de la garniture dans un saladier.
2. Couper les pêches en tranches et les placer dans une poêle ou un plat à four, puis verser le mélange liquide dessus.
3. Répartir la garniture émiettée sur les pêches.
4. Préchauffer la friteuse à 175°C, cuire 20 minutes jusqu'à ce que la sauce bouillonne et que la surface soit légèrement dorée.
5. Laisser refroidir 15 minutes, garnir de glace à la vanille et déguster !

## INGRÉDIENTS :

250-300g de pêches coupées, surgelées  
3 cuillères à soupe de sucre  
2 cs de farine  
1 cc de sucre, blanc  
100g de sucre, brun  
40g flocons d'avoine, roulés à sec  
3 cs de beurre, non salé  
1 cc de cannelle  
3 cs de noix de pécan, concassées

**Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter directement. Nous sommes à votre disposition.**

