

Mondo Shopping

Le **M**eilleur du **S**hopping mondial

**Vous présente son
LIVRE DE RECETTES
POUR FOUR INTELLIGENT TT-AF2**



<https://mondoshopping.fr/collections/maison/products/four-intelligent-multi-fonctions-multi-cuissons-et-multi-produits>

 **TurboTronic**
Kitchen Electronics

Poules de Cornouailles

Ingrédients

- 2 poules de Cornouailles
- 1 brin de romarin, haché
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à café de poivre noir moulu
- 1 cuillère à café de poudre d'ail



Recette

1. Mélangez le sel, le poivre, la poudre d'ail et le romarin dans un petit bol.
2. Frottez généreusement les épices et les herbes sur les poules.
3. Placez les poules sur l'arbre de la rôtisserie et fixez les fourches.
4. Rentrez les ailes et attachez-les pour les maintenir en place.
5. Attachez les pattes pour les maintenir en place, puis mettez-les dans le four à friteuse à air.
6. Appuyez sur MENU pour choisir la fonction VOLAILLE, réglez le temps de cuisson en 40 minutes, puis START

La Turquie rôtie aux herbes

Ingrédients

- 2 poitrines de dinde, parées
- 2 brins de romarin
- 4 brins de thym
- 1 brin de sauge
- 4 gousses d'ail
- 1 c. à café de sel de mer
- 1 c. à café de poivre noir moulu
- 3 c. à soupe d'huile d'olive



Recette

1. Hachez toutes les herbes et l'ail et mélangez-les à l'huile d'olive.
2. Frottez la poitrine de dinde avec le mélange d'herbes et mettez-la au réfrigérateur pendant 1 heure.
3. Pliez les poitrines de dinde en deux et insérez l'arbre de la rôtisserie et fixez-le avec la fourchette.
4. Placez la dinde dans le four à friteuse à air.
5. Appuyez sur MENU pour choisir la fonction VOLET, puis sur START.

Jambon glacé au sucre brun

Ingrédients

- 1 (3 lb) de jambon, coupé en deux, désossé
- 0,25 tasse de jus d'ananas
- 0,5 tasse de sucre brun
- 0,5 tasse de moutarde
- 0,5 cuillère à café de clous de girofle moulus



Recette

1. Dans un bol, mélangez le jus d'ananas, la cassonade, la moutarde et les clous de girofle.
2. Insérez la tige de la rôtissoire au centre des deux moitiés de jambon et fixez-la avec les fourchettes.
3. Versez la sauce sur le jambon et mettez au réfrigérateur pendant 2 heures.
4. Placez le jambon dans le four à friteuse à air.
5. Appuyez sur MENU pour choisir la fonction VOLET, puis sur START.
6. Laisser reposer 10 minutes avant de trancher

Roulade de bœuf italienne

Ingrédients

Flanc de 1,5 lb, moucheté au beurre

0,25 tasse de pesto au basilic

0,5 lb de provolone, en tranches

3 poivrons grillés

1 c. à café de sel de mer

1 c. à café de poivre noir moulu



Recette

1. Placez le flanc sur une planche à découper et étalez le pesto en le recouvrant entièrement.
2. Disposez le fromage et les poivrons grillés en couches.
3. Roulez le flanc et attachez-le avec de la ficelle environ cinq fois d'un bout à l'autre.
4. Insérez l'arbre de la rôtissoire au centre du rôti et fixez la fourchette.
5. Placez le rôti dans le four à friteuse à air.
6. Appuyez sur MENU pour choisir la fonction VOLET, puis sur START.
6. Laisser reposer 10 minutes avant de trancher

Porc à la milanaise avec épinards et champignons farcis au fromage

Ingrédients

- 2 œufs, battus
- 1,5 tasse de chapelure assaisonnée
- 4 fines tranches de côtelettes de porc désossées
- 4 onces de fromage à la crème
- 0,5 tasse de crème aigre
- 1,5 tasse de jeunes épinards, hachés
- 0,5 cuillère à café Ail en poudre
- 0,5 cuillère à café de sel
- 0,25 cuillère à café de poivre
- 4 casquettes Portobello de taille moyenne
- 0,5 tasse de mozzarella, râpée



Recette

1. Installez une station de dragage avec l'œuf et la chapelure.
2. Trempez les côtelettes de porc dans l'œuf, puis dans la chapelure pour les enrober.
3. Placez le porc sur les grilles, puis mettez-le dans le four à air pulsé.
4. Appuyez sur MENU pour choisir la fonction STEAK/CHOPS, réglez le temps de cuisson en 12 minutes, puis START.
5. Retournement à la moitié du temps de cuisson.

Pour les champignons

1. Mélangez le fromage à la crème, la crème aigre, les épinards, la poudre d'ail, le sel et le poivre.
2. Retirez le pied des champignons.
3. Remplissez les cavités avec la garniture au fromage.
4. Terminer avec la mozzarella.
5. Placez les chapeaux de champignons sur les grilles, puis mettez-les dans le four à friteuse à air.
6. Appuyez sur MENU pour choisir la fonction PIZZA (la 2^{ème}), réglez le temps de cuisson en 12 minutes, puis appuyez sur START.

Poulet à la milanaise

Ingrédients

2 tasses de chapelure de panko
0,25 tasse de parmesan râpé
1 cuillère à café Ail en poudre
2 œufs, battus
4 escalopes de poulet
1 cuillère à café de vinaigre de vin blanc
2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
3 tasses de roquette
1 tomate beefsteak, coupée en dés
Sel et poivre
Le jus d'un demi-citron
Sel et poivre
parmesan rasé, pour la garniture



Recette

1. Mélanger la chapelure de panko, le parmesan et l'ail dans un bol.
2. Assaisonnez généreusement les escalopes de poulet avec du sel et du poivre.
3. Trempez les côtelettes dans l'œuf.
4. Enduire avec le mélange de panko.
5. Placez les côtelettes sur les grilles, puis mettez-les dans le four à air pulsé.
6. Appuyez sur MENU pour choisir la fonction STEAK/CHOPS, réglez le temps de cuisson en 15 minutes, puis START.
7. Pendant que le poulet cuit, préparez la salade.
8. Dans un bol, fouettez le vinaigre, le jus de citron, l'huile d'olive, une pincée de sel et de poivre.
9. Ajouter la roquette et l'enrober de la vinaigrette.
10. Garnissez le poulet avec les tomates en dés et la salade de roquette.
11. Garnir de parmesan rasé.

Corned Beef et pâtés impériaux au chou

Ingrédients

12 emballages de pâtés impériaux
0,75 livre de corned beef, décheté
1,5 tasse de chou à l'étouffée
Moutarde épicée



Recette

1. En travaillant avec un emballage de rouleau à œufs à la fois, placez l'emballage avec un coin de l'emballage face à vous.
2. Utilisez environ 2 c. à soupe de corned beef râpé pour créer un petit rondin au centre de l'emballage. Garnissez le corned-beef avec 1 cuillère à soupe de chou râpé. Roulez le coin de l'emballage du pâté impérial le plus proche de vous sur la garniture et repliez soigneusement l'emballage pour créer une fermeture hermétique.
3. Brossez les autres bords de l'emballage avec de l'eau. Replier chaque côté de l'emballage, puis rouler le rouleau à œufs pour le sceller. Répétez l'opération jusqu'à ce que toute la viande et le chou soient épuisés.
4. Placez les pâtés en croûte sur les grilles, vaporisez-les d'un enduit de cuisson, puis placez-les sur la tablette centrale du four à friteuse à air.
5. Appuyez sur MENU pour choisir la fonction FRENCH FRIES, réglez le temps de cuisson en 7 minutes, puis sur START. Faites cuire jusqu'à ce que les frites soient dorées.
6. Lorsque les pâtés impériaux ont fini de cuire, servez-les chauds avec de la moutarde épicée.

Burger à la dinde et au guacamole

Ingrédients

- 1 livre de dinde hachée
- 0,5 tasse de tomates en dés en conserve, égouttées
- 1 piment rouge, épépiné et haché
- 2 cuillères à café de coriandre hachée
- 2 cuillères à soupe de chapelure, nature
- 1 cuillère à café de sel
- 2 avocats, écrasés
- 0,5 petit oignon rouge, haché finement
- 2 cuillères à soupe de coriandre hachée
- 0,5 prune tomate, coupée en petits dés
- 2 cuillères à café de jus de citron vert
- 0,75 cuillère à café de sel
- 4 pains à hamburger
- 0,25 tasse de margarine
- 0,5 tasse de queso fresco, émietté



Recette

1. Mélangez les ingrédients du burger dans un bol. Façonnez les ingrédients combinés en quatre galettes.
2. Mélangez les ingrédients du guacamole dans un autre bol jusqu'à ce que le guacamole soit crémeux.
3. Placez les hamburgers sur une grille. Placez la grille sur la tablette centrale du four à friteuse à air.
4. Appuyez sur MENU pour choisir la fonction FRENCH FRIES, réglez le temps de cuisson en 20 minutes, puis sur START. Retournez les hamburgers à la moitié du temps de cuisson (10 min.).
5. Mettez les hamburgers de côté.
6. Coupez les pains à hamburger en deux horizontalement et beurrez-les avec la margarine.
7. Placez deux petits pains sur la grille. Placez la grille sur la tablette centrale du four à air pulsé.
8. Appuyez sur MENU pour choisir la fonction FRENCH FRIES, réglez le temps de cuisson en 5 minutes, puis sur START. Faites cuire jusqu'à ce que les petits pains soient dorés (environ 3 minutes). Répétez l'opération jusqu'à ce que tous les petits pains soient grillés.
9. Placez les hamburgers sur les brioches avec le guacamole et la fresque de queso.

Crevettes Po' Boy

Ingrédients

- 0,5 cuillère à café Ail en poudre
- 0,5 cuillère à café de poudre d'oignon
- 1 cuillère à café de sel
- 0,25 cuillère à café de poivre de Cayenne
- 1 cuillère à café de Paprika
- 1 tasse de babeurre
- 1 gros œuf, battu
- 1 tasse de farine
- 0,5 tasse de farine de maïs
- 16 crevettes, décortiquées, déveinées et sans queue
- 0,5 tasse de mayonnaise
- 2 cuillères à soupe de sauce chili
- 4 rouleaux portugais
- Laitue, râpée
- Tomates, en tranches
- Tranches de cornichons à l'aneth



Recette

1. Mélangez les ingrédients de l'assaisonnement dans un bol.
2. Mélangez les ingrédients du mélange d'œufs dans un second bol.
3. Mélangez les ingrédients du mélange de farine de maïs dans un troisième bol.
4. Mélangez les crevettes dans le bol avec l'assaisonnement pour les enrober, puis trempez-les dans le bol avec le mélange d'œufs, et enfin enrobez-les dans le mélange de farine de maïs.
5. Placez les crevettes sur deux claies. Vaporisez les crevettes avec le spray à l'huile d'olive. Placez les grilles sur les parties centrale et supérieure de la friteuse à air.
6. Appuyez sur MENU pour choisir la fonction FRENCH FRIES, réglez le temps de cuisson en 12 minutes, puis sur START. Faites tourner les grilles à mi-cuisson (6 min.).
7. Mélangez les ingrédients de la sauce dans un bol.
8. Étendez la sauce sur les petits pains portugais et y déposez la laitue, la tomate et les cornichons.
9. Garnissez les rouleaux avec les crevettes.

Chips de chou frisé à l'oignon français

Ingrédients

- 1 botte de chou frisé, tiges enlevées et coupées en morceaux
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 2 cuillères à soupe de mélange pour soupe à l'oignon français



Recette

1. Placez le chou frisé dans un grand bol.
2. Versez l'huile d'olive sur le chou frisé et remuez bien jusqu'à ce que tous les morceaux soient enrobés.
3. Saupoudrer le chou frisé de la poudre de mélange pour soupe à l'oignon et bien mélanger pour l'enrober.
4. Étalez le chou frisé en une seule couche sur la grille, puis mettez-le dans le four à air pulsé.
5. Appuyez sur MENU pour choisir la fonction DÉSHYDRATEUR, réglez la température à 50 degrés, puis sur START.

Petits pots de pommes de terre enveloppés de bacon

Ingrédients

- 1 grand sachet de pommes de terre surgelées, extra croustillantes
- 1 livre de bacon, en tranches moyennes
- 4 Échalotes
- 3 cuillères à soupe de crème aigre
- 0,5 tasse de fromage cheddar râpé



Recette

1. Enveloppez chaque bac de pommes de terre avec un morceau de lard et placez-les sur les grilles. Ne pas trop serrer.
2. Placez les grilles dans le four de la friteuse à air.
3. Appuyez sur MENU pour choisir la fonction FRENCH FRIES, réglez le temps de cuisson en 10 minutes, puis sur START.
4. Lorsque la minuterie est terminée, transférez les pommes de terre en morceaux dans une assiette.
5. Tartiner les pommes de terre chaudes de fromage et d'oignons verts. Servir avec de la crème aigre.

Les palourdes d'eau douce

Ingrédients

- 1 tasse de chapelure non assaisonnée
- 0,25 tasse de parmesan râpé
- 0,25 tasse de persil haché
- 1 cuillère à café d'origan séché
- 3 gousses d'ail, hachées
- 4 cuillères à soupe de beurre fondu
- 2 douzaines de palourdes, décortiquées



Recette

1. Dans un bol de taille moyenne, mélangez la chapelure, le parmesan, le persil, l'origan, l'ail, le zeste de citron et le beurre fondu. Mélangez pour obtenir de la chapelure.
2. Déposez une cuillère à soupe du mélange de miettes sur les palourdes exposées.
3. Remplissez le moule à gâteau Copper Chef ou tout autre moule avec une tasse de gros sel marin. Enfoncez les palourdes dans le sel et mettez-les dans le four de la friteuse à air.
4. Appuyez sur MENU pour choisir la fonction FRENCH FRIES, réglez le temps de cuisson en 3 minutes, puis sur START.
5. Garnir de persil frais et de quartiers de citron.

Taco de poisson

Ingrédients

- 10 onces de filet de cabillaud
- 1 tasse de Panko
- 1 cuillère à café de poivre blanc
- 6 tortillas de farine
- 1 tasse de pâte à tempura
- 1 tasse de salade de chou
- 0.5 tasse de sauce salsa
- 0.5 tasse de guacamole
- 2 cuillère à soupe de coriandre hachée
- 1 citron coupé en quartiers



Pâte à tempura

- 1 tasse de farine
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- 1 ½ tasses d'eau de Seltz froide
- Sel

Dans un bol, ajoutez la farine, la fécule de maïs et le sel,
Ajoutez l'eau de Seltz froide.
Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Recette

1. Coupez les filets de cabillaud en longs morceaux de 2 oz, assaisonnez-les de sel et de poivre.
2. Trempez chaque morceau de cabillaud dans la pâte à tempura, puis draguez dans le panko.
3. Placez le cabillaud pané dans le four à friteuse à air et fermez.
4. Appuyez sur MENU pour choisir la fonction FRITES, réglez le temps de cuisson en 10 minutes, puis sur START.
5. A la moitié du cycle de cuisson, tournez les bâtonnets de poisson.
6. Une fois la minuterie écoulee, retirez le bâtonnet de poisson de la friteuse à air.
7. Étendre du guacamole sur une tortilla. Placez un bâtonnet de poisson sur le dessus de la tortilla avec un peu de salsa, de choux et un peu de citron. Recouvrir de coriandre hachée. Plier et manger.

Pizza blanche

Ingrédients

- 1 pâte à pizza, croûte fine
- 2 gousses d'ail, finement tranchées
- 1 cuillère à café de flocons de piment rouge
- 9 tranches de mozzarella fraîche
- 0,25 tasse de fromage ricotta
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge



Recette

1. Roulez la pâte à pizza sur la grille, placez-la dans le four à air pulsé.
2. Appuyez sur MENU pour choisir la fonction PIZZA, réglez le temps de cuisson en 10 minutes, puis sur START. Retournez la croûte au bout de 5 minutes.
3. Retirez la croûte du four à air comprimé.
4. Garnissez la croûte de ricotta, de mozzarella, d'ail et de flocons de piment rouge. Remettez le tout dans le four à friteuse à air.
5. Appuyez sur MENU pour choisir la fonction PIZZA, réglez le temps de cuisson en 7-8 minutes, puis sur START.

Scones au gingembre et à la canneberge

Ingrédients

2,75 tasses de farine tout usage
0,25 tasse de sucre brun foncé
1,5 cuillère à café de levure chimique
1,5 cuillère à café de cannelle
0,5 cuillère à café de noix de muscade fraîchement moulue
0,25 cuillère à café de clous de girofle
1 cuillère à café de sel
0,5 tasse de canneberges séchées
10 cuillères à soupe de beurre non salé, congelé, râpé sur
une râpe à râper
0,5 tasse de crème épaisse, plus pour le glaçage
1 cuillère à café d'huile de canola
1 gros œuf
1 cuillère à café d'extrait de vanille
0,25 tasse de crème aigre
Sucre Demerara, pour saupoudrer



Recette

1. Mélangez la farine, le sucre, la levure chimique, le bicarbonate de soude, la cannelle, la noix de muscade, les clous de girofle, le sel, le gingembre et les canneberges dans un grand bol. Mélangez pour combiner.
2. Ajouter le beurre et mélanger.
3. Dans un autre bol, mélangez la crème lourde, l'huile, l'œuf, la vanille et la crème fraîche ; fouettez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
4. Ajouter les ingrédients humides à la pâte sèche et remuer pour former une pâte épaisse.
5. Façonner la pâte en un cercle d'une épaisseur de $\frac{3}{4}$ ".
6. Couper en 8 pointes
7. Badigeonnez les dessus avec de la crème épaisse et saupoudrez-les de sucre Demerara.
8. Placer sur 2 grilles dans le four à friteuse à air.
9. Appuyez sur MENU pour choisir la fonction BAKE (CUISSON), Appuyez sur MENU pour choisir la fonction BAKE (CUISSON), réglez la température à 180 degrés et ajustez le temps de cuisson à 12 minutes, puis démarrez.
10. Faites tourner les grilles et faites cuire 6 minutes de plus.

Biscuits au cheddar

Ingrédients

- 2 tasses de farine
- 1 bâtonnet de beurre
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 0,75 tasse de babeurre
- 0,5 tasse d'oignons verts, hachés
- 0,5 cuillère à café d'assaisonnement pour fruits de mer
- 0,25 cuillère à café de poudre de Cayenne
- 1,5 tasse de cheddar, râpé



Recette

1. Dans un bol, mélangez la farine et le beurre jusqu'à ce que vous ayez la taille d'un petit pois.
2. Ajouter les autres ingrédients. Mélanger.
3. Diviser en 16 boules et les placer sur la grille, puis les mettre dans le four à friteuse à air
4. Appuyez sur MENU pour choisir la fonction BAKE (CUISSON), puis démarrez.

Galettes de mozzarella farcies au pepperoni

Ingrédients

- 1 livre de mozzarella au lait entier
- 24 tranches de pepperoni
- 4 œufs battus
- 2 tasses de chapelure italienne assaisonnée



Recette

1. Coupez un bloc de mozzarella en tranches de 1/4 de pouce. Couper chaque tranche en deux.
2. Placez deux tranches de pepperoni sur la moitié des tranches.
3. Créez un sandwich au fromage avec les autres moitiés de mozzarella et appuyez fermement pour le sceller.
4. Installez une station de dragage avec la farine, les œufs et la chapelure. Trempez chaque sandwich à la mozzarella dans la farine, puis dans l'œuf, puis dans la chapelure. Plongez à nouveau chaque sandwich dans l'œuf, puis dans la chapelure.
5. Vaporiser les galettes avec de l'aérosol de cuisson, puis les mettre dans le four à friteuse à air,
6. Appuyez sur MENU pour choisir la fonction FRENCH FRIES, réglez le temps de cuisson en 8 minutes, puis sur START. Retournez les galettes à mi-cuisson.

Agneau Mojito

Ingrédients

- 4 citrons, divisées
- 0,5 tasse d'huile d'olive extra vierge
- 0,25 tasse de menthe fraîche, hachée
- 8 grosses gousses d'ail, hachées
- 2 cuillères à café de sel
- 0,5 cuillère à café de poivre
- 12 côtelettes de longe d'agneau, parées



Recette

1. Dans un grand bol, mélangez le zeste et le jus de 3 citrons verts, l'huile, la menthe, l'ail, le sel et le poivre ; mélangez bien.
2. Ajouter l'agneau et mélanger pour enrober.
3. Faire mariner l'agneau pendant 4 heures, en le remuant toutes les heures.
4. Coupez le reste de la citron en quartiers.
5. Placez les agneaux et les quartiers de citron vert sur les 2 grilles, puis mettez-les dans le four à air pulsé.
6. Appuyez sur MENU pour choisir la fonction STEAK/CHOPS, réglez le temps de cuisson en 20 minutes, puis START.
7. Faites tourner les grilles et retournez les agneaux à mi-cuisson (10 minutes)

Noix de rue

Ingrédients

- 1 tasse de noix de cajou crues
- 1 tasse d'amandes crues
- 1 tasse d'arachides crues
- 0,5 tasse de sucre, plus pour l'enrobage
- 0,5 tasse de miel
- 0,5 c. à thé de cannelle
- 0,5 c. à café de sel



Recette

1. Mélanger tous les ingrédients dans un bol et bien mélanger.
2. Transférez les noix dans le panier rotatif, puis mettez-les dans le four à friteuse à air.
3. Appuyez sur MENU pour choisir la fonction STEAK/CHOPS, réglez le temps de cuisson en 15 minutes, puis START
4. Répartissez les noix sur une plaque avec un peu de sucre.
5. Saupoudrer avec plus de sucre.
6. Laisser refroidir.
7. Ajoutez du sucre supplémentaire si nécessaire.

Morsures de bretzel

Ingrédients

- 1 feuille de pâte à croissant
- 1 tasse d'eau
- 0,5 tasse de bicarbonate de soude
- Sel pour bretzel



Recette

1. Ouvrez la feuille de pâte à croissant en 4 longues bandes.
2. Replier la pâte sur elle-même et la rouler en une bûche de 0,75 pouce d'épaisseur.
3. Utilisez un grattoir à pâte ou un couteau aiguisé pour couper chaque bûche en 6 pépites.
4. Mélangez l'eau et le bicarbonate de soude dans un petit bol.
5. Trempez chaque pépité dans le bain-marie et placez-la sur les supports.
6. Saupoudrer les pépites de sel de bretzel, puis les mettre dans le four à friteuse à air.
7. Appuyez sur MENU pour choisir la fonction FRENCH FRIES, ajustez la température à 180 degrés, puis démarrez.

Mondo Shopping

Le Meilleur du Shopping mondial

*Vous remercie de votre attention et
vous invite à retrouver le produit en
vente sur le site*

<https://mondoshopping.fr/>

Cliquer ici



<https://mondoshopping.fr/collections/maison/products/four-intelligent-multi-fonctions-multi-cuissons-et-multi-produits>