

COSORI

AIR FRYER TOASTER OVEN

Recipes

C0130-A0

EN

FR



 Thank you for
your purchase!

(We hope you love your new air fryer toaster oven as much as we do.)



join the Cosori Cooks Community on Facebook
facebook.com/groups/cosoricooks



explore our recipe gallery
www.cosori.com/recipes



enjoy weekly, featured recipes
made exclusively by our in-house chefs



CONTACT OUR CHEFS

Our helpful, in-house chefs are ready to assist you with any questions you might have!

Email: recipes@cosori.com
Toll-Free: (888) 402-1684
M–F, 9:00 am–5:00 pm PST/PDT

On behalf of all of us at Cosori,

Happy cooking!

This recipe book supports the following Cosori Air Fryer Toaster Oven models:
CO130-AO, CO130-AO-RXS, CS130-AO

Table of Contents

MISCELLANEOUS

Pastry Dough	8
Pizza Dough	8

APPETIZERS

Air Fried Zucchini Fries	10
Bacon Cheddar Pinwheels	11
Blue Cheese Caesar Chicken Wings	12
Buffalo Chicken Empanadas	13
Butter Baked Mussels	14
Butternut Squash & Goat Cheese Crostini	15
Cheddar Crisps	16
Chili Beef Nachos	17
Garlic & Herb Pita Bread	18
Greek Lamb Meatballs	19
Mexican Pizza	20
Mini Zucchini Pizzas	21
Pesto Pinwheels	22
Sausage Potato & Zucchini Skewers	23
Sesame Ginger Pork Meatballs	24
Sweet & Spicy Korean Chicken Wings	25

BREAKFAST

Apple Cinnamon Coffee Cake Muffins	27
Avocado Baked Egg	28
Avocado Cream Cheese Toast	29
Gluten-Free Blueberry Muffins	30
Mini Spinach & Cheddar Quiches	31
Mini Tomato & Spinach Frittatas	32
Salted Maple Pecan Granola	33
Shakshuka	34
Strawberry Toaster Pastries	35

ENTRÉES

Almond-Crusted Salmon	37
Apartment Ribs	38
Arugula & Prosciutto Pizza	39
Bacon-Wrapped Hot Dogs	40
Baked Tofu Steaks	41
Braised Pork Belly with Crispy Skin	42
Broiled Miso Salmon	43
Buttermilk Rotisserie Chicken	44
Carnitas	45

Cheesy Mac n Beef Casserole	46
Chicken Adobo	47
Chicken Bake Calzone	48
Chili Beef Skewers	49
Chili Honey Lime Chicken	50
Chipotle Pork Tenderloin Roast	51
Hearty Vegetarian Quesadillas	52
Italian Lasagna	53
Italian Meatballs	55
Italian Ribeye Steak	56
Jamaican Hand Pies	57
Lamb Gyro	59
Margherita Pizza	60
Pepperoni Pizza	61
White Creamini Pizza	62
Pork Curry	63
Reverse Seared Steak	64
Roast Beef	65
Rotisserie Chicken	66
Rustic Grilled Cheese	67
Sausage Hot Pot	68
Shrimp Skewers	69
Slow Cooked Short Ribs	70
Spinach & Cheese Calzone	72

SIDES

Air Fried Potato Wedges	74
Baked Sweet Potato with Yogurt Chives Sauce	75
Buttermilk Biscuits	76
Chinese Style Green Beans	77
Fire Roasted Mexican Rice	78
Focaccia Bread	79
French Bread	80
Garlic Bread	81
Garlic Parmesan Brussel Sprouts	82
Green Bean Casserole	83
Italian Baked Grape Tomatoes	84
Jalapeno & Cheddar Cornbread Muffins	85
Roasted Corn	86
Roasted Eggplant	87
Roasted Parmesan Asparagus	88
Roasted Garlic	89
Tangy Chile Corn	90
Spiced Cauliflower with Nuts & Raisins	91

DEHYDRATED FOODS

Beef Jerky	93
Beef Teriyaki Jerky	93
Beet Powder	94
Dehydrated Candied Bacon	95
Dehydrated Spiced Orange Slices	96
Garlic Soy Jerky	97
Ranch Kale Chips	98
Taco Seasoned Kale Chips	98

DESSERTS

Apple Hand Pies	100
Baked Apples with Raisins & Pinenuts	101
Black Pepper Souffle	102
Chocolate Souffle	103
Decadent Chocolate Cupcakes	104
Double Chocolate Brownies	105
Double Chocolate Walnut Cookies	106
New York Cheesecake	107
Orange & Lemon Pound Cake	108
Peach Cobbler	109
Snickerdoodles	110
Spiced Molasses Cookies	111
Sponge Cake	112
Summer Strawberry Crumble	113
Vegan Coconut Milk Cupcakes	114
Walnut Raisin Pumpkin Bread	115

Table des matières

RECETTES DE BASE

Pâte à tarte	120
Pâte à pizza	120

ENTRÉES

Frites de courgette	122
Roulés au bacon et au cheddar	123
Ailes de poulet sauce César au bleu	124
Empanadas au poulet sauce buffalo	125
Moules au beurre au four	126
Crostini à la courge butternut et au fromage de chèvre	127
Croustilles de cheddar	128
Nachos au chili de bœuf	129
Pita ail et fines herbes	130
Boulettes d'agneau à la grecque	131
Pizza mexicaine	132
Mini pizzas de courgette	133
Roulés au pesto	134
Brochettes de saucisse, pommes de terre et courgettes	135
Boulettes de porc sésame-gingembre	136
Ailes de poulet sucrées-épicées à la coréenne	137

PETIT-DÉJEUNER

Muffins pomme-cannelle façon gâteau danois	139
Œuf en cocotte d'avocat	140
Tartine à l'avocat et au fromage à la crème	141
Muffins aux bleuets sans gluten	142
Mini-quiches aux épinards et au cheddar	143
Mini-frittatas à la tomate et aux épinards	144
Granola pacanes-érable et pointe de sel	145
Chakchouka	146
Grillardises à la fraise	147

PLAT PRINCIPAL

Saumon en croûte d'amande	149
Côtes levées façon barbecue	150
Pizza roquette et prosciutto	151
Hot-dog roulés au bacon	152
Steaks de tofu au four	153
Poitrine de porc croustillante braisée	154
Saumon grillé au miso	155
Poulet rôti au babeurre	156
Carnitas	157

Macaroni au bœuf gratinés au fromage	158
Poulet en sauce adobo	159
Calzone au poulet	160
Brochettes de bœuf et piment	161
Poulet sauce chili, miel et lime	162
Filet de porc rôti sauce chipotle	163
Quesadillas végétariennes gourmandes	164
Lasagnes	165
Boulettes de viande à l'italienne	167
Faux-filet à l'italienne	168
Chausson à la jamaïcaine	169
Gyros d'agneau	171
Pizza Margherita	172
Pizza aux pepperoni	173
Pizza blanche aux champignons cremini	174
Cari de porc	175
Steak aller/retour	176
Rôti de bœuf	177
Poulet rôti	178
Sandwich au fromage fondu rustique	179
Saucisses en cocotte	180
Brochettes de crevettes	181
Bouts de côtes braisés	182
Calzone au fromage et aux épinards	184

ACCOMPAGNEMENTS

Grosses frites de pommes de terre	186
Patate douce rôtie, sauce yogourt et ciboulette	187
Petits pains au babeurre	188
Haricots verts à la chinoise	189
Riz à la mexicaine	190
Focaccia	191
Pain à la française	192
Pain à l'ail	193
Choux de Bruxelles à l'ail et au parmesan	194
Haricots verts en cocotte	195
Tomates en grappe au four à l'italienne	196
Muffins à la semoule de maïs, aux jalapenos et au cheddar	197
Maïs grillé	198
Aubergine grillée	199
Asperges grillées au parmesan	200
Ail grillé	201
Maïs au piment fort	202
Chou-fleur épicé aux noix et aux raisins secs	203

ALIMENTS DÉSHYDRATÉS

- Jerky de bœuf **205**
- Jerky de bœuf teriyaki **205**
- Poudre de betterave **206**
- Bacon confit déshydraté **207**
- Tranches d'orange épicées déshydratées **208**
- Jerky au soja et à l'ail **209**
- Croustilles de kale sauce ranch **210**
- Croustilles de kale avec assaisonnement à taco **210**

DESSERTS

- Chaussons aux pommes **212**
- Pommes au four, raisins secs et pignons **213**
- Soufflé au poivre noir **214**
- Soufflé au chocolat **215**
- Petits gâteaux décadents au chocolat **216**
- Brownies double chocolat **217**
- Biscuits aux noix de Grenoble et double chocolat **218**
- Gâteau au fromage de New York **219**
- Quatre-quarts à l'orange et au citron **220**
- Cobbler aux pêches **221**
- Biscuits à la cannelle **222**
- Biscuits épicés à la mélasse **223**
- Gâteau éponge **224**
- Croustade d'été aux fraises **225**
- Petits gâteaux végétaliens au lait de coco **226**
- Gâteau à la citrouille, aux noix de Grenoble et aux raisins secs **227**



Miscellaneous



Pastry Dough

YIELD: 6 servings

PREP TIME: 15 minutes

240 grams butter

300 grams all-purpose flour

105 millilitres water, iced

1.5 grams salt

1. **Combine** butter and flour in a food processor and pulse until it forms crumbly pieces.
2. **Add** the iced water and salt, pulsing until fully incorporated. The mixture will still be crumbly.
3. **Knead** mixture into a mound of dough.
4. **Flatten** the dough to create a square about 6 mm-thick.
5. **Wrap** in plastic wrap and store in the refrigerator until ready to use.

Pizza Dough

YIELD: Two 30-cm pizzas or 4 personal pizzas

PREP TIME: 12 hr

8 grams active dry yeast

240 millilitres warm water

360 grams flour

5 grams salt

15 millilitres olive oil

1. **Combine** yeast and water in the bowl of a kitchen mixer and stir until yeast is dissolved. Set aside for 10 minutes.
2. **Add** flour, salt, and olive oil to the yeast mixture. Knead the dough for 8 to 10 minutes until it is smooth and elastic.
3. **Transfer** dough to a large bowl and cover with plastic wrap, then refrigerate overnight or up to 2 days.
4. **Take** out dough and let it rest for an hour at room temperature before making pizza.



Appetizers



Air Fried Zucchini Fries

YIELD: 2-4 servings

PREP TIME: 15 min

COOK TIME: 20 min

125 grams panko breadcrumbs

2 grams cumin

2 grams garlic powder

2 grams onion powder

2 grams smoked hot paprika

1 gram white pepper

2 grams salt

2 eggs

2 zucchini, halved and cut into wedges

40 grams flour

Nonstick cooking spray

Yoghurt Sauce

125 grams yogurt

60 grams sour cream

½ lemon, juiced

4 mint leaves, chopped

- Mix** together breadcrumbs, cumin, garlic powder, onion powder, smoked hot paprika, white pepper, and salt.
- Whisk** the eggs in a separate dish.
- Coat** each piece of zucchini with flour, then dip in egg, then roll in breadcrumb mixture.
- Select** the Air Fry function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 20 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Place** the zucchini fries into the fry basket.
- Spray** the zucchini with nonstick cooking spray, then insert the basket at mid position in the preheated air fryer toaster oven. Press *Start/Cancel*.
- Combine** the ingredients for the yogurt sauce, then serve with the zucchini fries when done.



Bacon Cheddar Pinwheels

YIELD: 6 servings

PREP TIME: 10 min

COOK TIME: 20 min

1 sheet premade puff pastry dough

8 slices bacon

95 grams cheddar cheese, shredded

Items Needed

One 30 x 30-cm cookie sheet

- Roll** the puff pastry sheet out onto the cookie sheet until the dough meets the edges.
- Sprinkle** the cheese evenly on top, leaving 2.5-cm of space on the right side.
- Place** the bacon slices vertically on top of the cheese.
- Roll** puff pastry into a log, finishing with seam side down.
- Cut** into 2.5-cm pieces.
- Line** the fry basket with parchment paper, then place puff pastry pieces spiral side up.
- Select** the Cookies function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 20 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Place** the fry basket at mid position into the preheated air fryer toaster oven and press *Start/Cancel*.
- Flip** the pinwheels halfway through cooking.
- Remove** when done, then serve.



Buffalo Chicken Empanadas

YIELD: 6 servings

PREP TIME: 10 min

COOK TIME: 20 min

15 grams unsalted butter
 230 grams ground chicken
 5 grams salt
 1 gram black pepper
 2 grams garlic powder
 2 grams onion powder
 65 grams buffalo sauce
 2 scallions, finely chopped
 55 grams crumbled blue cheese
 55 grams shredded mozzarella cheese
 2 premade pie crusts (25-cm diameter), thawed
 1 egg, beaten
 15 millilitres water

Items Needed

One 25 x 35-cm baking sheet

- Heat** a skillet over medium high heat for 1 minute.
- Melt** butter in the skillet.
- Cook** the ground chicken for 5 minutes and season with salt, black pepper, garlic powder, and onion powder.
- Drain** the ground chicken, place into a mixing bowl, and allow to cool slightly.
- Combine** ground chicken, buffalo sauce, scallions, blue cheese, and mozzarella. Set aside.
- Roll** out the premade pie crusts and cut out circles of dough with 15-cm diameters. You should have about 6 round pie crusts.
- Distribute** the filling evenly in the center of each pie crust. Set aside.
- Whisk** together egg and water until well combined.
- Brush** 1 edge of the circles with egg wash, then fold in half.
- Press** the edges with a fork to seal the empanadas and brush more egg wash on top. Set aside.
- Insert** the wire rack at mid position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven. Select the Air Fry function, set time to 20 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Line** the baking sheet with parchment paper, then set the empanadas on top. Place the baking sheet on top of the wire rack in the preheated air fryer, then press *Start/Cancel*.
- Remove** when done and allow to cool for 10 minutes, then serve.

Blue Cheese Caesar Chicken Wings

YIELD: 1-3 servings

PREP TIME: 15 min

COOK TIME: 25 min

680 grams chicken wings
 2 grams kosher salt
 8 grams cornstarch
 20 grams Pecorino Romano cheese, shredded
 30 grams blue cheese
 45 grams caesar dressing
 Salt & pepper, to taste

- Select** the Air Fry function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven and press *Start/Cancel* to preheat.
- Combine** chicken wings, salt, cornstarch, and Pecorino Romano cheese in a bowl and mix well.
- Place** chicken wings into the fry basket, then insert the rack at mid position in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- Combine** blue cheese and caesar dressing in a saucepan over medium heat. Cook for 3 minutes or until the blue cheese has melted into the caesar dressing.
- Take** out the chicken wings when done, then toss the blue cheese dressing and chicken wings together.
- Garnish** with salt and pepper, then serve.



Butter Baked Mussels

YIELD: 2 servings

PREP TIME: 15 min

COOK TIME: 15 min

15 mussels

10 grape tomatoes, halved

80 grams unsalted butter

5 grams parsley, chopped

1 gram crushed red peppers

1 gram kosher salt

Items Needed

One 25 x 25-cm glass baking dish

1. **Soak** mussels in cold salted water for 10 minutes.
2. **Insert** the wire rack at mid position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven. Select the Bake function, set time to 15 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
3. **Place** mussels, tomatoes, butter, parsley, crushed red peppers, and salt in the glass baking dish, then place the dish on top of the wire rack in the preheated air fryer toaster oven. Press *Start/Cancel*.
4. **Remove** when done and serve immediately.



Butternut Squash & Goat Cheese Crostini

YIELD: 15 servings

PREP TIME: 12 min

COOK TIME: 35 min

1 loaf French baguette, sliced

1 butternut squash, peeled & cut into 15-mm cubes

45 millilitres olive oil

5 grams salt

5 grams black pepper

15 grams fresh sage leaves, chopped

2 shallots, thinly sliced

85 grams goat cheese, cut into small pieces

5 grams fresh thyme leaves, for garnish

1. **Select** the Roast function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 35 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
2. **Toss** the butternut squash with olive oil, salt, pepper, sage, and shallot.
3. **Line** the food tray with foil, then place the butternut squash on top.
4. **Insert** the food tray at mid position into the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
5. **Remove** when butternut squash is tender and golden. Place in a bowl and set aside.
6. **Assemble** crostini by placing the butternut squash mixture on top of the baguette slices, followed by small pieces of goat cheese. Garnish with fresh thyme leaves, then serve.



Cheddar Crisps

YIELD: 2 servings

PREP TIME: 8 min

COOK TIME: 10 min

65 grams sharp cheddar cheese,
shredded

A pinch of cayenne pepper

1. **Mix** all ingredients together until well combined.
2. **Line** the food tray with parchment paper. Use a tablespoon to form 8 cheddar discs on the tray, then set aside.
3. **Select** the Bake function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 10 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
4. **Place** the food tray at mid position into the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
5. **Remove** when done and allow to cool for 5 minutes.
6. **Serve** or store for later.



Chili Beef Nachos

YIELD: 2-3 servings

PREP TIME: 5 min

COOK TIME: 5 min

1 can chili (425 grams / 15 ounces)

2 grams cumin

1 gram oregano

1 gram taco seasoning

A pinch of black pepper

1 bag tortilla chips (230 grams /
8 ounces)

1 bag Mexican blend shredded cheese
(230 grams / 8 ounces)

Mexican crema, for drizzling

Items Needed

1 broiler pan

1. **Combine** chili, cumin, oregano, taco seasoning, and black pepper in a microwave-safe bowl.
2. **Microwave** the chili for 1 minute. Set aside.
3. **Insert** the wire rack at top position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven. Select the Broil function, set time to 5 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
4. **Line** the broiler pan with foil. Place half of the tortilla chips in the broiler pan, top them with half the chili, and then half the cheese. Repeat this process to add a second layer of nachos.
5. **Place** the broiler pan on top of the wire rack in the preheated air fryer toaster oven and press *Start/Cancel*.
6. **Remove** when done, drizzle with Mexican crema, then serve.



Garlic & Herb Pita Bread

YIELD: 2 servings
PREP TIME: 10 min
COOK TIME: 12 min

2 pita breads (15-cm diameter), cut into sixths

10 millilitres olive oil

2 grams dried oregano

1 gram dried rosemary

1 gram garlic powder

A pinch of salt

A pinch of black pepper

Hummus, for dipping

- Combine** all ingredients except the hummus and toss until pita bread is evenly coated with olive oil and seasonings.
- Select** the Toast function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set darkness level to 2, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Place** pita bread into the fry basket, then insert the basket at mid position in the preheated air fryer toaster oven. Press *Start/Cancel*.
- Take** out pita bread when done and serve with hummus.



Greek Lamb Meatballs

YIELD: 12 meatballs
PREP TIME: 10 min
COOK TIME: 12 min

450 grams ground lamb

45 grams breadcrumbs

60 millilitres milk

2 egg yolks

4 grams ground coriander

4 grams ground cumin

3 garlic cloves, minced

4 grams dried oregano

2 grams salt

2 grams black pepper

1 lemon, juiced and zested

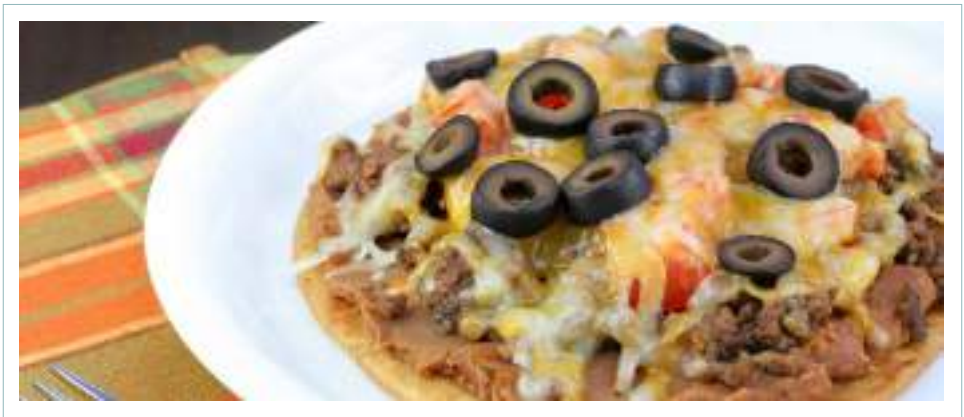
30 grams fresh parsley, chopped

65 grams crumbled feta cheese

Olive oil, for shaping

Tzatziki, for dipping

- Combine** all ingredients except olive oil in a large mixing bowl and mix until fully incorporated.
- Form** 12 meatballs, about 55 grams each. Use olive oil on your hands so they don't stick to the meatballs. Set aside.
- Select** the Broil function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 12 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Place** the meatballs on the food tray, then insert the tray at top position in the preheated air fryer toaster oven. Press *Start/Cancel*.
- Take** out the meatballs when done and serve with a side of tzatziki.



Mexican Pizza

YIELD: 4 servings
PREP TIME: 15 min
COOK TIME: 15 min

- Vegetable oil, for frying
- 1 flour tortilla
- 85 grams ground beef
- 30 grams taco seasoning
- 15 grams tomato paste
- 15 millilitres water
- ½ can or 410 grams refried beans
- 30 grams sour cream
- 2 Roma tomatoes, chopped
- 85 grams Mexican-style cheese, shredded
- Olives, sliced, for garnish

1. **Pour** vegetable oil into a skillet. The oil should be 6-mm deep.
2. **Heat** the oil over medium heat until it reaches a temperature of 180°C.
3. **Fry** the tortilla for 3 minutes, or until golden brown on both sides. Drain oil and set the tortilla aside.
4. **Heat** a pan over medium heat with 15-mL of vegetable oil.
5. **Add** the ground beef and taco seasoning to the heated pan and mix well. Cook the meat for 5 minutes.
6. **Mix** in tomato paste and water. Cook for another 2 minutes and set aside.
7. **Combine** refried beans and sour cream. Microwave for 1 minute, then mix well.
8. **Spread** a layer of beans on the tortilla, then top with ground beef, chopped tomatoes, and shredded cheese.
9. **Select** the Broil function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 5 minutes, and press *Start/Cancel* to preheat.
10. **Line** the food tray with foil and set the pizza on top. Insert the tray at top position in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
11. **Remove** when done and garnish with sliced olives.



Mini Zucchini Pizzas

YIELD: 2-3 servings
PREP TIME: 5 min
COOK TIME: 25 min

- 1 large zucchini squash, cut into 5-mm-thick slices
- Shredded mozzarella cheese, for topping
- Mini pepperonis, for topping

Items Needed
One 25 x 35-cm baking sheet

1. **Line** the baking sheet with parchment paper and place zucchini slices on top.
2. **Top** each zucchini slice with mozzarella cheese and mini pepperonis. Set aside.
3. **Insert** the wire rack at low position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven. Select the Bake function, set time to 25 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
4. **Place** the baking sheet on top of the wire rack in the preheated air fryer toaster oven and press *Start/Cancel*.
5. **Remove** when done and allow to cool for 5 minutes, then serve.



Pesto Pinwheels

YIELD: 2-3 servings

PREP TIME: 5 min

COOK TIME: 15 min

45 grams fresh basil

3 cloves garlic

45 grams pine nuts

5 grams Parmesan cheese, grated

5 millilitres olive oil

Salt & pepper, to taste

½ sheet store-bought puff pastry

65 grams mozzarella cheese, shredded

Items Needed

One 25 x 25-cm baking sheet

- Combine** basil, garlic, pine nuts, and Parmesan cheese in a food processor.
- Pulse** the ingredients until finely chopped. Drizzle in olive oil while blending.
- Season** the pesto with salt and pepper to taste.
- Spread** the pesto on the sheet of puff pastry, then sprinkle with mozzarella cheese.
- Roll** the puff pastry lengthwise and pinch the edge to seal.
- Cut** into 15-mm-thick slices.
- Insert** the wire rack at low position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven. Select the Bake function, set time to 15 minutes and temperature to 190°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Line** the baking sheet with parchment paper and set the pinwheels on top. Place the baking sheet on top of the wire rack in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- Remove** when done and serve.



Sausage Potato & Zucchini Skewers

YIELD: 2 servings

PREP TIME: 10 min

COOK TIME: 24 min

2 Louisiana hot sausages or andouille sausages, cut into 1t-mm-thick slices

4 Yukon Gold potatoes, cut into 1t-mm-thick slices

½ zucchini, thinly sliced

2 grams lemon pepper

2 grams garlic powder

2 grams onion powder

2 grams black pepper

1 gram kosher salt

15 millilitres olive oil

- Combine** all ingredients in a bowl until fully coated.
- Skewer** sausages, potatoes, and zucchini.
- Select** the Broil function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 24 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Set** skewers onto the wire rack, then insert the rack at top position in the preheated air fryer toaster oven. Press *Start/Cancel*.
- Flip** the skewers after 12 minutes of cook time.
- Remove** when done and serve immediately.



Sesame Ginger Pork Meatballs

YIELD: 12 meatballs

PREP TIME: 10 min

COOK TIME: 12 min

450 grams ground pork

3 shiitake mushrooms, finely chopped

2 scallions, finely chopped

2 cabbage leaves, finely chopped

4-cm-thick piece of ginger, grated

5 millilitres sesame oil

15 milliliters soy sauce

3.5 grams salt

4 grams sugar

1 gram black pepper

10 grams cornstarch

Canola oil, for shaping

Sesame seeds, for garnish

- Mix** the pork, mushrooms, scallions, cabbage, ginger, sesame oil, soy sauce, salt, sugar, black pepper, and cornstarch until well combined.
- Form** 12 meatballs, about 55 grams each. Use canola oil on your hands so they don't stick to the meatballs. Set aside.
- Select** the Broil function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 10 minutes, and press *Start/Cancel* to preheat.
- Place** the meatballs on the food tray, then insert the tray at top position in the preheated air fryer toaster oven. Press *Start/Cancel*.
- Remove** when done and garnish with sesame seeds, then serve.



Sweet & Spicy Korean Chicken Wings

YIELD: 2-4 servings

PREP TIME: 15 min

COOK TIME: 35 min

900 grams chicken wings

30 grams gochujang paste

30 grams sambal chili paste

120 millilitres water

30 millilitres rice vinegar

4 millilitres sesame oil

15 millilitres fish sauce

30 grams dark brown sugar

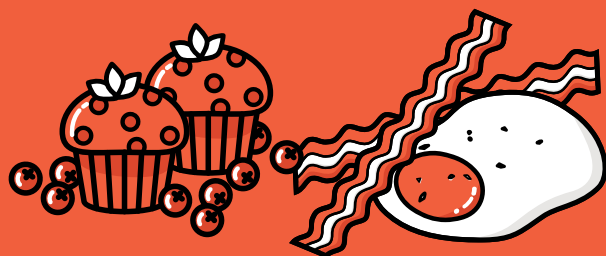
15 grams ginger, grated

1 gram salt

15 grams sesame seeds

1 green onion, sliced, for garnish

- Select** the Air Fry function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 35 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Place** chicken wings into the fry basket, then insert the basket at mid position in the preheated air fryer toaster oven. Press *Start/Cancel*.
- Combine** gochujang paste, sambal chili paste, water, rice vinegar, sesame oil, fish sauce, dark brown sugar, ginger, and salt in a small saucepan and mix together.
- Set** the saucepan over medium-high heat and cook for 8 minutes, or until reduced by half.
- Take** out chicken wings when done, and put in a separate bowl.
- Pour** the sauce over the chicken wings, then toss to make sure they're well coated.
- Sprinkle** sesame seeds and sliced green onions to garnish, then serve.



Breakfast

Apple Cinnamon Coffee Cake Muffins

YIELD: 12 servings

PREP TIME: 10 min

COOK TIME: 20 min

Muffin

130 grams all-purpose flour

65 grams sugar

2 grams baking powder

1 gram baking soda

1 gram salt

1 gram cinnamon

1 egg, room temperature

30 grams unsalted butter, melted

45 grams plain yoghurt

5 grams vanilla extract

95 grams apple, peeled & finely chopped

Streusel

30 grams walnuts, finely chopped

30 grams almond flour

1 gram cinnamon

30 grams unsalted butter, cold

1 gram salt

45 grams brown sugar

Items Needed

One 12-cup muffin pan, greased

1. **Combine** flour, sugar, baking powder, baking soda, salt, and cinnamon for the muffins in a large mixing bowl.
2. **Combine** egg, butter, yogurt, and vanilla in a separate mixing bowl. Whisk to combine.
3. **Add** wet ingredients to dry ingredients, stirring to combine.
4. **Fold** in apples.
5. **Combine** all streusel ingredients in a small bowl. Cut butter into the mixture until clumps form.
6. **Select** the Bake function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set temperature to 180°C and time to 20 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
7. **Pour** batter into the muffin pan, filling each cup $\frac{3}{4}$ full. Top each muffin with streusel.
8. **Place** muffins onto the food tray and insert at the mid position into the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
9. **Remove** when a toothpick inserted into the middle comes out clean, then serve.



Avocado Baked Egg

YIELD: 2 servings
PREP TIME: 5 min
COOK TIME: 22 min

1 large ripe avocado, halved and pitted
 2 eggs
 1 gram salt
 1 gram black pepper
 30 grams grated Parmesan cheese
 Finely chopped chives, for garnish

Items Needed

One 25 x 35-cm baking sheet

1. **Place** the avocado halves on the corners of the baking sheet. The lip of the baking sheet will prevent them from rolling over.
2. **Scoop** out some of the flesh from the avocado halves to make a hole large enough for 1 egg.
3. **Crack** 1 egg into each of the halved avocados.
4. **Season** with salt and pepper.
5. **Insert** the wire rack at mid position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven. Select the Air Fry function, set time to 22 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
6. **Place** the baking sheet on top of the wire rack in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
7. **Sprinkle** Parmesan cheese on the avocado halves after 12 minutes of cook time.
8. **Remove** the baked avocados when done and garnish with finely chopped chives, then serve.



Avocado Cream Cheese Toast

YIELD: 2 servings
PREP TIME: 5 min
COOK TIME: 4 min

1 avocado, halved and pitted
 30 grams chopped cilantro
 10 millilitres fresh lemon juice
 A pinch of crushed red pepper
 Salt & pepper, to taste
 2 slices rustic white bread,
 cut 20-mm-thick
 Olive oil, for brushing
 115 grams cream cheese

Items Needed

One 25 x 35-cm baking sheet

1. **Scoop** the flesh of the avocado into a mixing bowl.
2. **Mash** together avocado, cilantro, lemon juice, and crushed red pepper.
3. **Season** to taste with salt and pepper. Set aside.
4. **Brush** the bread with olive oil on both sides and place on the baking sheet.
5. **Insert** wire rack at mid position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven. Select the Toast function, set darkness level to 4, then press *Start/Cancel* to preheat.
6. **Place** the baking sheet on top of the wire rack in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
7. **Remove** the bread when done and spread cream cheese on top.
8. **Spread** avocado mixture on top of the cream cheese, then serve.



Gluten-Free Blueberry Muffins

YIELD: 6 servings
PREP TIME: 8 min
COOK TIME: 12 min

15 millilitres coconut oil
 1 ripe banana
 150 grams almond flour
 30 grams granulated sugar
 2 grams baking powder
 1 egg, beaten
 15 millilitres maple syrup
 4 millilitres apple cider vinegar
 5 millilitres vanilla extract
 4 grams lemon zest
 A pinch of cinnamon
 65 grams fresh or frozen blueberries
 Cooking spray

Items Needed

One 6-cup (20 x 10 x 5-cm) muffin pan

- Microwave** the coconut oil in a small glass container until melted.
- Mash** the banana until it becomes a smooth puree.
- Mix** together all ingredients except blueberries and mix until well incorporated.
- Fold** in blueberries gently.
- Grease** muffin pan with cooking spray and pour batter in until cups are $\frac{3}{4}$ full.
- Insert** the wire rack at low position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven. Select the Bake function, set time to 12 minutes and temperature to 190°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Place** the muffin pan on top of the wire rack in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- Remove** muffins when done and let them cool for 10 minutes, then serve.



Mini Spinach & Cheddar Quiches

YIELD: 6 servings
PREP TIME: 5 min
COOK TIME: 25 min

2 premade pie crusts (25-cm diameter), thawed
 2 eggs
 60 millilitres heavy cream
 60 millilitres whole milk
 65 grams sharp cheddar cheese, shredded
 30 grams frozen spinach, drained
 2 grams salt
 A pinch of black pepper
 A pinch of garlic powder
 A pinch of onion powder
 A pinch of nutmeg

Items Needed

One 6-cup (20 x 10 x 5-cm) muffin pan, greased

- Cut** pie crust into 6 circles with 8-cm diameters. Place the circles into the muffin pan.
- Poke** holes in the bottom of the pie crusts with a fork. Set aside.
- Whisk** the remaining ingredients together in a bowl until well combined.
- Pour** the egg mixture evenly between the pie crusts. Set aside.
- Insert** the wire rack at low position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven. Select the Bake function, set time to 25 minutes and temperature to 190°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Place** the muffin pan on top of the wire rack in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- Remove** when done, then serve.



Mini Tomato & Spinach Frittatas

YIELD: 6 servings
PREP TIME: 5 min
COOK TIME: 15 min

4 eggs
 30 millilitres heavy cream
 65 grams mozzarella cheese, shredded
 30 grams Parmesan cheese, grated
 95 grams baby spinach, chopped
 4 grams salt
 1 gram black pepper
 9 grape tomatoes, halved
 Cooking spray

Items Needed

One 6-cup (20 x 10 x 5-cm) muffin pan

1. **Whisk** together eggs, heavy cream, mozzarella, Parmesan, spinach, salt, and pepper.
2. **Grease** the muffin pan with cooking spray.
3. **Pour** egg mixture evenly between the muffin pan cups.
4. **Add** 3 tomato halves to each muffin cup.
5. **Insert** the wire rack at low position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven. Select the Bake function, set time to 15 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
6. **Place** the muffin pan on top of the wire rack in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
7. **Remove** the frittatas when done and serve.



Salted Maple Pecan Granola

YIELD: 4 servings
PREP TIME: 5 min
COOK TIME: 40 min

180 grams old fashioned oats
 90 grams pecans, chopped
 30 grams dark brown sugar, packed
 4 grams kosher salt
 4 grams ground cinnamon
 1 gram ground nutmeg
 60 millilitres coconut oil, melted
 120 millilitres maple syrup
 2 grams maple extract

1. **Mix** all ingredients in a large bowl until well combined.
2. **Line** the food tray with parchment paper and spread the granola evenly on top. Set aside.
3. **Select** the Bake function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 40 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat. Turn the convection fan on at high speed for better airflow.
4. **Insert** the food tray at low position in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
5. **Mix** the granola every 10 minutes to ensure even baking.
6. **Remove** granola when done and allow to cool for 1 hour.
7. **Break** granola into chunks and enjoy immediately, or store in an airtight container for later.



Shakshuka

YIELD: 6 servings
PREP TIME: 1 hr 5 min
COOK TIME: 40 min

45 millilitres olive oil
 1 small red onion, chopped
 1 red bell pepper, chopped
 3 garlic cloves, minced
 4 grams ground cumin
 4 grams ground paprika
 1 gram crushed red chili flakes
 2 cans or 410 grams fire roasted tomatoes
 4 grams salt
 1 gram black pepper
 6 eggs
 Feta cheese, crumbled, for garnish
 Cilantro, finely chopped, for garnish

Items Needed

One 25 x 25-cm glass baking dish

- Heat** a large skillet over medium heat and add olive oil. Allow to heat up for 1 minute.
- Add** chopped onion to the heated skillet and cook for 5 minutes.
- Add** chopped red bell pepper and cook for 4 minutes.
- Mix** in minced garlic, cumin, paprika, and red chili flakes. Cook for 1 minute.
- Mix** in the tomatoes, salt, and black pepper. Bring to a boil, then reduce to a simmer and cover. Cook for 15 minutes.
- Insert** the wire rack at low position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven. Select the Bake function, set time to 40 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Pour** tomato mixture into the glass baking dish.
- Make** 6 pockets in the tomato mixture and crack 1 egg in each of the pockets. Cover with foil.
- Place** the glass baking dish on top of the wire rack in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- Remove** when done, garnish with feta cheese and cilantro, then serve.



Strawberry Toaster Pastries

YIELD: 5 servings
PREP TIME: 10 min
COOK TIME: 18 min

95 grams + 30 grams strawberry jam, divided
 15 grams cornstarch
 45 millilitres water, divided
 2 premade pie crusts (25-cm diameter), thawed
 1 egg, beaten
 15 millilitres heavy cream
 95 grams powdered sugar
 Sprinkles

Items Needed

One 25 x 35-cm baking sheet

- Combine** 95 grams strawberry jam, cornstarch, and 15 millilitres water. Set aside.
- Cut** premade pie crusts into ten 8 x 10-cm rectangles. You will need to reroll scraps to make all 10 rectangles.
- Whisk** egg with remaining 30-mL of water. Set aside.
- Scoop** 15 - 30 grams of the jam mixture onto the center of 5 rectangles, leaving 15-mm borders.
- Brush** the edges with the whisked egg and place another rectangle on top.
- Crimp** the edges using a fork, making sure to keep the filling from oozing out.
- Line** the baking sheet with parchment paper and place the toaster pastries on top. Set aside.
- Insert** the wire rack at mid position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven. Select the Air Fry function, set time to 18 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Place** the baking sheet on top of the wire rack in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- Remove** the pastries when done and allow to cool.
- Mix** together the remaining 30 grams of strawberry jam, heavy cream, and powdered sugar until well combined.
- Spread** icing on the cooled toaster pastries and top with sprinkles.



Entrées



Almond-Crusted Salmon

YIELD: 4 servings
PREP TIME: 20 min
COOK TIME: 10 min

4 salmon fillets (230 grams each)
 60 grams honey
 130 grams almonds
 30 grams sesame seeds
 55 grams Parmesan cheese
 30 grams parsley, chopped
 15 grams lemon zest
 15 grams sugar
 4 grams kosher salt
 15 millilitres olive oil
 ½ lemon, juiced

Items Needed

Food processor
 One 25 x 35-cm baking sheet

1. **Combine** all ingredients except the salmon, honey, and lemon juice in a food processor, pulse until crumbly, then set aside in a bowl.
2. **Drizzle** the salmon fillets with honey, then bread the top of the fillets with the almond crust.
3. **Line** the food tray with parchment paper, then place the fillets on top.
4. **Insert** the wire rack at top position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven. Select the Broil function, set time to 10 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
5. **Place** the food tray on top of the wire rack in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
6. **Remove** when done, let the salmon rest for 5 minutes, then top with lemon juice and serve.



Apartment Ribs

YIELD: 3 servings

PREP TIME: 10 min

COOK TIME: 3 hr 30 min

1 rack baby back ribs, halved

4 grams kosher salt

15 grams paprika

15 grams garlic powder

15 grams onion powder

15 grams black pepper

30 grams brown sugar

- Mix** kosher salt, paprika, garlic powder, onion powder, black pepper, and brown sugar in a small bowl.
- Sprinkle** seasoning mixture on both sides of the ribs and pat, don't rub.
- Select** the Bake function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 3 hours 30 minutes and temperature to 110°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Place** the ribs on the food tray, then insert the tray at mid position in the preheated air fryer toaster oven. Press *Start/Cancel*.
- Remove** when done and allow to cool for 5 minutes, then serve.



Arugula & Prosciutto Pizza

YIELD: One 30-cm pizza

PREP TIME: 1 hr 25 min

COOK TIME: 15 min

340 grams pizza dough

30 millilitres olive oil

60 grams ricotta cheese

85 grams low moisture mozzarella

15 grams grated Parmesan

85 grams prosciutto

20 grams arugula

½ lemon, juiced

A pinch of salt

- Sprinkle** flour onto a clean work surface and form the pizza dough into a ball. Place a damp cloth over the dough and let it rest for 1 hour.
- Insert** wire rack at mid position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven, select the Pizza function, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Punch** down the dough, then shape or roll the dough into a thin circle up to 30-cm in diameter. Transfer the dough onto a pizza pan.
- Spread** the olive oil onto the pizza dough evenly, making sure to brush the edges.
- Spread** the ricotta cheese evenly onto the dough, leaving a 15-mm border of crust.
- Sprinkle** the mozzarella and Parmesan evenly onto the pizza. Then, top the pizza with the prosciutto.
- Place** the pizza on the wire rack in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- Mix** together arugula, lemon juice, and salt.
- Remove** when done. Garnish with lemon arugula and serve.



Bacon-Wrapped Hot Dogs

YIELD: 4 servings

PREP TIME: 5 min

COOK TIME: 20 min

4 strips thick-cut bacon

4 beef hot dogs

4 hot dog buns, slightly toasted

- Wrap** 1 piece of bacon around each beef hot dog, allowing the edges of the bacon to overlap slightly. Set aside.
- Select** the Broil function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 20 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Line** the food tray with foil, then set the wire rack on top of the food tray.
- Place** the bacon-wrapped hot dogs on the wire rack, then insert the rack and food tray at top position in the preheated air fryer toaster oven. Press *Start/Cancel*.
- Flip** the hot dogs halfway through cooking.
- Remove** when done and place each hot dog in a hot dog bun.
- Serve** with your choice of toppings.



Baked Tofu Steaks

YIELD: 4 servings

PREP TIME: 4 hr 10 min

COOK TIME: 35 min

1 block firm tofu (450 grams)

60 millilitres soy sauce

60 millilitres water

15 millilitres sesame oil

15 millilitres agave or maple syrup

30 millilitres white wine vinegar

2 garlic cloves, crushed

4 grams fresh ginger, grated

Items Needed

1 shallow baking dish

- Drain** tofu and pat dry liberally with paper towels. Cut tofu into four 5-cm rectangles, then place them in the baking dish.
- Mix** the rest of the ingredients in a bowl and whisk to combine.
- Pour** the marinade over the tofu. Flip the tofu pieces over so that the marinade completely covers the tofu.
- Cover** the baking dish with plastic wrap and marinate for 4 hours in the fridge.
- Select** the Roast function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 20 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Line** the food tray with foil, then place the tofu on top.
- Insert** the food tray at top position into the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- Remove** food tray, flip tofu over, then cook for another 15 minutes.
- Remove** when tofu is light brown and firm, then serve.

Braised Pork Belly with Crispy Skin

YIELD: 4 servings

PREP TIME: 15 min

COOK TIME: 2 hr 25 min

450 grams pork belly, skin on, scored

8 grams kosher salt

½ onion, chopped

3 cloves garlic, minced

2 grams fennel seeds

120 millilitres white wine

240 millilitres vegetable stock

3 bay leaves

4 grams stone ground mustard

2 grams black pepper

Items Needed

One 25 x 25-cm casserole dish

- Season** pork belly on both sides with kosher salt.
- Place** pork on a heated skillet over high heat and brown both sides for 5 minutes.
- Remove** pork from skillet and place in the casserole dish.
- Place** onion in the heated skillet and saute for 3 minutes.
- Add** garlic and fennel seeds and saute for an additional 2 minutes.
- Add** white wine and reduce wine for 5 minutes over medium heat, stirring periodically.
- Insert** the wire rack at low position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven. Select the Bake function, set time to 2 hours and temperature to 180°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Add** vegetable stock and bay leaves to the onion and wine mixture. Simmer for 5 minutes.
- Pour** the broth mixture into the casserole dish, including the bay leaves.
- Place** the casserole dish on top of the wire rack in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- Remove** when done and set the pork belly on a serving plate.
- Pour** the reduced broth back into the skillet over medium heat.
- Reduce** the broth for 5 minutes and add stone ground mustard and black pepper. Incorporate the mustard fully into the liquid, then pour into a bowl to serve as a sauce.
- Serve** pork belly with sauce.



Broiled Miso Salmon

YIELD: 4 servings

PREP TIME: 35 min

COOK TIME: 8 min

4 salmon fillets (230 grams each)

45 grams white miso paste

60 millilitres soy sauce

60 millilitres sake

30 grams sugar

2 millilitres sesame oil

30 millilitres rice vinegar

Items Needed

One 25 x 35-cm baking sheet

- Whisk** together all ingredients except the salmon fillets in a bowl.
- Marinate** salmon fillets in the mixture for up to 30 minutes.
- Insert** the wire rack at top position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven. Select the Broil function, set time to 8 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Line** baking sheet with parchment paper and place the fillets on top.
- Spoon** the marinade over the fillets.
- Place** the baking sheet on top of the wire rack in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- Remove** when done, let the salmon rest for 5 minutes, then serve.



Buttermilk Rotisserie Chicken

YIELD: 3-5 servings
PREP TIME: 12 min
COOK TIME: 1 hr 10 min

1 whole chicken (1800-2250 grams)
 480 millilitres buttermilk
 15 grams garlic powder
 15 grams paprika
 2 grams black pepper
 4 grams cayenne
 7 grams kosher salt
 1 lemon, halved
 2 sprigs thyme

- Combine** all seasonings except thyme and mix with the buttermilk.
- Place** chicken and seasoned buttermilk in a bowl or bag. Marinate overnight in the fridge.
- Remove** chicken from the marinade and pat dry.
- Truss** the chicken with butcher's twine so that the wings and legs are held together.
- Put** the lemon and thyme inside the chicken.
- Insert** the rotisserie shaft through the chicken, securing the chicken between the forks. Place the shaft into the designated ports in the Cosori Air Fryer Toaster Oven.
- Select** the Rotisserie function, set time to 1 hour 10 minutes, and press *Start/Cancel*. Turn the convection fan on high speed for better crispness and even cooking.
- Take** the chicken out when done using the rotisserie handle. Let it rest for 10 minutes.
- Carve** the chicken into the desired portions.
- Squeeze** lemon juice over the chicken, then serve.



Carnitas

YIELD: 4 servings
PREP TIME: 10 min
COOK TIME: 2 hr 20 min

680 grams pork shoulder or butt
 8 grams kosher salt
 ½ onion, chopped
 4 cloves garlic, minced
 15 millilitres vegetable oil
 360 millilitres chicken broth
 2 grams oregano
 2 grams chili powder
 2 grams coriander seeds
 2 grams cumin
 2 grams black pepper
 3 bay leaves
 30 grams cilantro, chopped
 1 lime, juiced

Items Needed

One 25 x 25-cm casserole dish

- Season** the pork on all sides with kosher salt.
- Place** pork in a skillet over high heat. Brown all sides.
- Place** pork in the casserole dish.
- Place** chopped onions in the heated skillet and saute for 3 minutes.
- Add** minced garlic and vegetable oil and saute for an additional 2 minutes.
- Add** chicken broth, oregano, chili powder, coriander, cumin, black pepper, and bay leaves. Reduce heat to a simmer and cook for 5 minutes.
- Pour** chicken broth mixture into the casserole dish with the pork. Add cilantro and lime juice.
- Insert** the wire rack at low position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven and set the casserole dish on top.
- Select** the Bake function, then set time to 2 hours 10 minutes and temperature to 180°C. Press *Start/Cancel* twice to skip preheating and begin baking immediately.
- Flip** the pork with 1 hour left of cook time.
- Remove** when done and serve.



Cheesy Mac n Beef Casserole

YIELD: 4 servings

PREP TIME: 20 min

COOK TIME: 55 min

Cheese Sauce

230 grams ground beef (90% lean)

15 millilitres olive oil

½ onion, minced

2 cloves garlic, minced

15 grams parsley, chopped

2 grams kosher salt, divided

15 grams butter

30 millilitres marinara sauce

30 millilitres heavy whipping cream

140 grams cheddar cheese, grated

Pasta

130 grams dry macaroni or rotini

15 grams kosher salt

Items Needed

One 15 x 20 x 5-cm casserole dish

- Heat** a skillet over medium-high heat and pour olive oil into the pan. Heat for 1 minute.
- Add** onion, garlic, parsley, and 1 gram salt to the hot skillet. Saute for 10 minutes, or until onions are soft.
- Add** butter, ground beef, and the remaining 1 gram salt to the skillet.
- Saute** until beef is thoroughly cooked. The ground beef should be evenly crumbled.
- Add** marinara and heavy whipping cream to the beef mixture and simmer for 5 minutes over low heat.
- Place** beef mixture aside in a bowl covered with aluminum foil.
- Boil** the pasta in water with 15 grams kosher salt. Cook for 8 minutes or until al dente (soft with a slight bite).
- Layer** ingredients in the casserole dish in this order: noodles, cheddar cheese, then beef. Once completely filled, sprinkle a final layer of cheddar cheese.
- Insert** the wire rack at low position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven. Select the Bake function, set time to 30 minutes and temperature to 180°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Place** the casserole dish on top of the wire rack in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- Remove** when done and serve immediately.



Chicken Adobo

YIELD: 2-3 servings

PREP TIME: 2 hr 10 min

COOK TIME: 1 hr 20 min

2 chicken thighs

4 chicken legs

240 millilitres white distilled vinegar

240 millilitres apple cider vinegar

120 millilitres soy sauce

½ bulb garlic, peeled and smashed

2 bay leaves

1 gram salt

1 gram black pepper

1 gram crushed red pepper

15 millilitres canola oil

240 millilitres water

Items Needed

One 25 x 25-cm glass baking dish

- Combine** all ingredients except canola oil and water in a plastic resealable bag, seal tightly, and shake well.
- Remove** as much air from the bag as possible. Marinate for 2 hours in the fridge.
- Heat** a skillet over medium heat and add canola oil. Allow the oil to heat for about 1 minute.
- Brown** the chicken in the heated skillet, skin side down. Cook for 10 minutes.
- Place** chicken into the glass baking dish, skin side up. Pour in juices.
- Pour** water and half the marinade into the baking dish. Set aside.
- Insert** the wire rack at low position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven. Select the Bake function, set time to 1 hour 10 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Place** the glass baking dish on top of the wire rack in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- Remove** when done and serve on top of rice.



Chicken Bake Calzone

YIELD: 2 calzones

PREP TIME: 1 hr 5 min

COOK TIME: 18 min

340 grams pizza dough

190 grams chicken, cut into 15-mm cubes

45 grams bacon bits

85 grams mozzarella cheese, grated

1 gram salt

1 gram black pepper

130 grams Parmesan cheese, finely
grated, divided

85 millilitres Caesar dressing, divided

15 millilitres olive oil

1. **Sprinkle** flour onto a clean work surface and form the dough into a ball.
2. **Place** a damp cloth over the dough ball and let it rest for 1 hour.
3. **Mix** chicken, bacon bits, mozzarella, salt, pepper, Parmesan, and Caesar dressing in a bowl.
4. **Punch** down the dough. Split the dough into 2 balls, then roll them out until they become 20-cm diameter circles.
5. **Split** the filling evenly between the circles, spreading the filling on 1 half.
6. **Fold** the dough over and pinch the edges to ensure it is well-sealed. Cut off any excess dough.
7. **Brush** or spray the top of the dough with olive oil.
8. **Select** the Pizza function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 18 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
9. **Place** the calzones on the food tray, then insert the tray at mid position in the preheated air fryer toaster oven. Press *Start/Cancel*.
10. **Remove** calzones when done and serve.



Chili Beef Skewers

YIELD: 2 servings

PREP TIME: 2 hr 10 min

COOK TIME: 10 min

1 ribeye steak (450 grams), cut into
5-cm cubes

60 millilitres olive oil

15 grams chili powder

10 grams salt

4 grams cumin

4 grams oregano

2 grams garlic powder

2 grams black pepper

1 lime, juiced

1 red bell pepper, cut into 5-cm squares

½ onion, cut into 5-cm squares

1. **Combine** steak, olive oil, chili powder, salt, cumin, oregano, garlic powder, black pepper, and lime juice in a plastic resealable bag.
2. **Shake** well and marinate for 2 hours in the fridge.
3. **Skewer** the meat, inserting red bell pepper and onion between each piece of steak. Set aside.
4. **Select** the Broil function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 10 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
5. **Place** skewers on the food tray, then insert the tray at top position in the preheated air fryer toaster oven. Press *Start/Cancel*.
6. **Remove** carefully when done and serve.

Chili Honey Lime Chicken

YIELD: 2 servings

PREP TIME: 10 hr 5 min

COOK TIME: 25 min

2 chicken leg quarters

30 grams chili powder

8 grams paprika

5 grams kosher salt

4 grams garlic powder

4 grams onion powder

1 gram black pepper

1 gram ground cumin

1 gram cayenne pepper

75 millilitres olive oil

2 limes, juiced

45 millilitres honey

- Place** chicken leg quarters in a plastic resealable bag. Set aside.
- Mix** the rest of the ingredients in a bowl until well combined.
- Add** the marinade to the plastic resealable bag with the chicken.
- Marinate** the chicken for 8 hours in the fridge.
- Remove** from fridge and allow it to come to room temperature for 2 hours.
- Line** the food tray with foil, then place the chicken on top.
- Select** the Air Fry function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven and press *Start/Cancel* to preheat.
- Place** the food tray at mid position into the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- Remove** when done, allow the chicken to rest for 10 minutes, then serve.



Chipotle Pork Tenderloin Roast

YIELD: 4 servings

PREP TIME: 40 min

COOK TIME: 30 min

450 grams pork tenderloin, whole

1 can or 195 grams / 7 ounces chipotle peppers in adobo sauce

4 grams salt

4 grams black pepper

½ red or white onion, sliced

4 cloves garlic, whole

30 millilitres olive oil

- Mix** pork tenderloin, chipotle peppers, salt, and black pepper in a large plastic resealable bag.
- Marinate** for 30 minutes.
- Select** the Roast function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 30 minutes and temperature to 200°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Place** a layer of aluminum foil on the food tray and set the pork tenderloin on top.
- Place** onion and garlic around the tenderloin and drizzle olive oil over the onion.
- Insert** food tray at low position in the preheated air fryer toaster oven. Press *Start/Cancel*.
- Remove** when done and allow to cool for 5 minutes.
- Spoon** onions and garlic over the tenderloin and serve.



Hearty Vegetarian Quesadillas

YIELD: 2 servings

PREP TIME: 10 min

COOK TIME: 12 min

30 millilitres vegetable oil

¼ onion, diced

65 grams canned whole corn kernels,
strained

65 grams canned black beans, strained

1 grams kosher salt

1 grams black pepper

4 grams taco seasoning

¼ lime, juiced

2 medium-sized flour tortillas

65 grams queso Chihuahua (quesadilla
cheese) or mozzarella cheese, grated

- Place** vegetable oil, onion, corn, and black beans in a skillet over medium heat. Saute for 5 minutes.
- Add** salt, pepper, taco seasoning, and lime juice to the skillet and cook for 3 minutes.
- Select** the Bake function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 4 minutes and temperature to 230°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Place** the bean mix on 1 of the tortillas, leaving a 25-mm border.
- Sprinkle** cheese on top of the bean mix, then place the remaining tortilla on top.
- Place** quesadilla on the food tray, then insert food tray at mid position in the preheated air fryer toaster oven. Press *Start/Cancel*.
- Cut** quesadillas into 4 pieces and serve with guacamole, sour cream, or your favorite salsa.

Italian Lasagna

YIELD: 6 servings

PREP TIME: 30 min

COOK TIME: 3 hr

30 millilitres olive oil

½ onion, minced

1 carrot, grated

3 garlic cloves, minced

450 grams ground beef (80% lean)

12 grams salt, divided

120 millilitres red wine

1 can or 790 grams / 28 ounces
tomato puree

15 millilitres red wine vinegar

10 grams sugar

15 grams Italian seasoning

4 grams black pepper

2 grams crushed red pepper

Additional salt & pepper, to taste

450 grams ricotta cheese

510 grams mozzarella cheese, divided

60 grams Parmesan cheese, grated

60 millilitres heavy cream

8 oven-ready lasagna sheets

Items Needed

One 25 x 25 cm glass baking dish

- Heat** a pot over medium heat for 1 minute.
- Add** olive oil and minced onion to the pot and cook for 5 minutes or until translucent.
- Add** grated carrot and cook for 5 minutes.
- Add** minced garlic, ground beef, and 4 grams salt. Cook for 5 minutes.
- Mix** red wine, tomato puree, red wine vinegar, 10 grams salt, sugar, Italian seasoning, black pepper, and crushed red pepper into the sauce. Bring to a boil, then cook for 5 minutes.
- Cover** the bolognese and simmer for 2 hours.
- Season** the bolognese to taste with salt and pepper. Set aside.
- Combine** ricotta cheese, 255 grams mozzarella cheese, Parmesan cheese, and heavy cream in a large mixing bowl. Set aside.
- Grease** the glass baking dish, then add a thin layer of bolognese to the bottom.
- Place** 2 oven-ready lasagna sheets on top, followed by a layer of ricotta mixture, then bolognese. Repeat 4 times.
- Sprinkle** the remaining 255 grams mozzarella cheese on top and cover with foil.
- Insert** the wire rack at low position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven. Select the Bake function, set time to 40 minutes and temperature to 190°C, then press *Start/Cancel*.
- Place** the glass baking dish on top of the wire rack in the preheated air fryer toaster oven and press *Start/Cancel*.
- Remove** the foil after 30 minutes of cooking.
- Remove** the lasagna when done and allow to cool for 5 minutes, then serve.



Italian Meatballs

YIELD: 3-4 servings
PREP TIME: 15 min
COOK TIME: 25 min

- 450 grams ground beef (80% lean)
- 45 grams breadcrumbs
- 60 millilitres milk
- 2 eggs
- 10 grams garlic powder
- 4 grams onion powder
- 2 grams red chilli flakes
- 10 grams dried oregano
- 30 grams fresh parsley, chopped
- 30 grams Parmesan cheese, grated
- Salt & pepper, to taste

1. **Combine** all ingredients in a large bowl. Mix well.
2. **Roll** the mixture into medium-sized balls. Chill in the fridge for 10 minutes.
3. **Select** the Air Fry function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven and press *Start/Cancel* to preheat.
4. **Line** the fry basket with parchment paper, then place the meatballs in the basket.
5. **Insert** the fry basket at mid position in the preheated air fryer toaster oven. Press *Start/Cancel*.
6. **Remove** when done, then serve.



Italian Ribeye Steak

YIELD: 2-3 servings

PREP TIME: 10 min

COOK TIME: 15 min

1 ribeye steak (340-395 grams /
12-14 ounces)

30 grams flat leaf parsley, minced

30 grams basil, minced

3 cloves garlic, minced

45 millilitres olive oil

½ lemon, juiced

4 grams coarse black pepper, divided

5 grams kosher salt, divided

- Mix** parsley, basil, garlic, olive oil, lemon juice, 1 gram black pepper, and 1 gram salt in a bowl. Refrigerate until ready to use.
- Sprinkle** the remaining salt and pepper on both sides of the ribeye steak.
- Select** the Broil function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set temperature to 230°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Place** the steak on the food tray and insert the tray at top position in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- Move** steak to a plate when done, mix the parsley mixture again, and spoon over steak.
- Allow** the steak to rest for 3 minutes, then serve.

Jamaican Hand Pies

YIELD: 5 servings

PREP TIME: 20 min

COOK TIME: 36 min

Pastry

130 grams butter

320 grams all-purpose flour

15 grams turmeric powder

105 millilitres water, iced

1 gram salt

Filling

450 grams ground beef (85% lean)

30 grams unsalted butter

3 whole green onions, sliced

4 cloves garlic, minced

15 grams fresh thyme, minced

2 habaneros, deseeded and minced

8 grams curry powder

12 grams kosher salt

5 grams black pepper

2 grams ground nutmeg

120 millilitres beef stock

4 grams all-purpose flour

1 egg, whisked

- Combine** the butter, flour, and turmeric powder for the pastry in a food processor and pulse until it forms crumbly pieces.
- Add** iced water and salt, then pulse until fully incorporated. The mixture will still be crumbly.
- Remove** the mixture and knead until it is a solid mound of dough.
- Flatten** the dough to create a square about 6-mm-thick.
- Wrap** in plastic wrap and store in refrigerator until ready to use.
- Heat** a skillet over medium-high heat and add the butter for the filling.
- Add** sliced green onions, minced garlic, thyme, and habaneros to the skillet. Saute for 2 minutes.
- Add** curry powder, salt, black pepper, and nutmeg. Incorporate fully into the green onion mixture.
- Add** ground beef and cook until beef is an even crumbled texture.
- Add** beef stock, and reduce for 4 minutes. Add flour and incorporate it into the beef mixture.
- Reduce** the beef mixture liquid for about for about 10 more minutes or until it has a texture similar to gravy. Set aside.
- Roll** out pastry dough about 3-mm-thick, and make five or six 15-cm circles.
- Place** filling on half of each dough circle, and dab water around the edges.



14. **Select** the Bake function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 20 minutes and temperature to 180°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
15. **Fold** 1 side of the dough to enclose the filling and pinch the edges with your finger. Cut off unnecessary dough if desired.
16. **Brush** the pies with the whisked egg. Line the food tray with parchment paper and place hand pies on top.

17. **Insert** food tray at mid position in the preheated air fryer toaster oven. Press *Start/Cancel*.
18. **Remove** when done and cool for 5 minutes before serving.



Lamb Gyro

YIELD: 4 servings
PREP TIME: 10 min
COOK TIME: 25 min

454 grams ground lamb
 ¼ red onion, minced
 30 grams mint, minced
 30 grams parsley, minced
 2 cloves garlic, minced
 2 grams salt
 1 gram rosemary
 2 grams black pepper
 4 slices pita bread
 95 grams hummus
 130 grams romaine lettuce, shredded
 ½ onion sliced
 1 roma tomato, diced
 ½ cucumber, skinned and thinly sliced
 12 mint leaves, minced
 Tzatziki sauce, to taste

1. **Mix** ground lamb, red onion, mint, parsley, garlic, salt, rosemary, and black pepper until fully incorporated.
2. **Select** the Broil function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 25 minutes and temperature to 230°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
3. **Line** the food tray with parchment paper and place ground lamb on top, shaping it into a patty 2.5-cm-thick and 15-cm in diameter.
4. **Insert** the food tray at top position in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
5. **Remove** when done and cut into thin slices.
6. **Assemble** each gyro starting with pita bread, then hummus, lamb meat, lettuce, onion, tomato, cucumber, and mint leaves, then drizzle with tzatziki.
7. **Serve** immediately.



Margherita Pizza

YIELD: One 30-cm pizza

PREP TIME: 1 hr 15 min

COOK TIME: 15 min

340 grams pizza dough

30 millilitres olive oil

60 millilitres pizza sauce or tomato sauce

85 grams low-moisture mozzarella cheese

30 grams grated Parmigiano Reggiano

4 grams red pepper flakes

2 sprigs basil, for garnish

- Sprinkle** flour onto a clean work surface and form the dough into a ball. Place a damp cloth over the dough and let it rest for 1 hour.
- Insert** wire rack at mid position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven. Select the Pizza function, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Punch** down the dough, then shape or roll the dough into a thin circle up to 30-cm in diameter. Transfer the dough onto a pizza pan.
- Spread** the olive oil onto the pizza dough evenly, making sure to brush the edges.
- Spread** pizza sauce evenly onto the dough, leaving a 15-mm border.
- Sprinkle** the mozzarella, Parmigiano Reggiano, and red pepper flakes evenly onto the pizza.
- Place** the pizza on top of the wire rack in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- Remove** pizza when done. Garnish with fresh basil leaves, then serve.



Pepperoni Pizza

YIELD: 1 medium pizza

PREP TIME: 1 hr 25 min

COOK TIME: 15 min

340 grams pizza dough

30 millilitres olive oil

60 millilitres tomato sauce

85 grams low-moisture mozzarella

30 grams Parmesan, grated

1 gram kosher salt

55 grams pepperoni, sliced

- Sprinkle** flour onto a clean work surface and form the pizza dough into a ball. Place a damp cloth over the dough and let it rest for 1 hour.
- Punch** down the dough, then shape or roll the dough into a thin circle up to 30-cm in diameter. Transfer the dough onto a pizza pan.
- Spread** the olive oil onto the pizza dough evenly, making sure to brush the edges.
- Spread** tomato sauce evenly onto the dough, leaving a 15-mm border.
- Insert** the wire rack at mid position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven. Select the Pizza function, set time to 15 minutes, and press *Start/Cancel* to preheat.
- Sprinkle** mozzarella, Parmesan, and salt evenly onto the pizza. Top with pepperoni.
- Place** the pizza pan on top of the rack in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- Remove** when done and serve.



White Cremini Pizza

YIELD: 30-cm pizza

PREP TIME: 1 hr 25 min

COOK TIME: 15 min

340 grams pizza dough

15 grams olive oil

55 grams ricotta cheese

85 grams low-moisture mozzarella cheese

15 grams grated Pecorino Romano

1 gram kosher salt

55 grams cremini mushrooms, sliced

5 grams lemon zest

2 sprigs thyme

1. **Sprinkle** flour onto a clean work surface and form the dough into a ball. Place a damp cloth over the dough and let it rest for 1 hour.
2. **Punch** down the dough, then shape or roll the dough into a thin circle up to 30-cm in diameter. Transfer the dough onto a pizza pan.
3. **Spread** olive oil evenly on the pizza dough, making sure to brush the edges.
4. **Spread** ricotta cheese evenly on the dough, leaving a 15-mm border.
5. **Sprinkle** mozzarella, Pecorino Romano, and salt evenly on the pizza. Top with the sliced cremini mushrooms.
6. **Insert** wire rack at mid position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven and select the Pizza function, then press *Start/Cancel* to preheat.
7. **Place** the pizza pan on the wire rack in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
8. **Remove** when done, garnish with lemon zest and thyme leaves, then serve.



Pork Curry

YIELD: 4 servings

PREP TIME: 10 min

COOK TIME: 1 hour 10 min

1 pound 450 grams pork shoulder, cut into 2.5-cm cubes

1 lemongrass stalk, chopped

15 grams ginger, minced

2 red chili peppers, sliced

1 lime, juiced

3 cloves garlic

4 grams kosher salt

4 grams black pepper

4 grams garam masala

30 millilitres vegetable oil

½ onion, sliced

240 millilitres chicken stock

60 millilitres coconut milk

15 millilitres fish sauce

Items Needed

One 25 x 25-cm casserole dish

1. **Grind** lemon grass, ginger, red chili peppers, lime juice, garlic, salt, and black pepper with a pestle and mortar or food processor until it forms a paste.
2. **Mix** paste with garam masala and set aside.
3. **Brown** pork shoulder cubes in a skillet over high heat without oil for 5 minutes. Make sure all sides of the cubes are browned, then set aside.
4. **Add** vegetable oil to the skillet over medium heat. Put in the lemongrass paste and lightly saute for 30 seconds.
5. **Add** onion, chicken stock, coconut milk, and fish sauce, then simmer for 5 minutes.
6. **Insert** the wire rack at low position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven. Select the Bake function, set time to 1 hour and temperature to 200°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
7. **Transfer** the pork cubes and lemongrass mixture to the casserole dish, then place the dish on top of the wire rack in the preheated air fryer toaster oven. Press *Start/Cancel*.
8. **Remove** casserole dish when done and skim out the oil layer.
9. **Cool** the curry for 10 minutes, then serve with a side of rice.



Reverse Seared Steak

YIELD: 2 servings

PREP TIME: 5 min

COOK TIME: 32 min

1 ribeye steak (340 grams)

2 grams kosher salt

2 grams ground black pepper

15 millilitres vegetable oil

2 cloves garlic

4 sprigs thyme

15 grams unsalted butter

1. **Select** the Broil function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 30 minutes and temperature to 120°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
2. **Place** ribeye on the food tray and insert tray at mid position in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
3. **Remove** steak when done and pat dry with a paper towel, then sprinkle with kosher salt and black pepper.
4. **Pour** vegetable oil in a skillet over high heat.
5. **Place** ribeye in the skillet once the oil is slightly smoking.
6. **Sear** for 1 minute on one side, then add garlic cloves and thyme sprigs.
7. **Flip** the steak and sear for 1 minute.
8. **Add** butter to the skillet and baste the steak for 20 seconds.
9. **Remove** the steak, cool for 5 minutes, then serve.



Roast Beef

YIELD: 6 servings

PREP TIME: 15 min

COOK TIME: 1 hr

1 round roast (1350 grams)

4 grams salt

2 grams paprika

2 grams garlic powder

2 grams black pepper

15 millilitres olive oil

15 grams Dijon mustard

1. **Mix** salt, paprika, garlic powder, black pepper, olive oil, and Dijon mustard in a small bowl.
2. **Select** the Roast function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 1 hour and temperature to 193°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
3. **Rub** the round roast with the Dijon mixture until fully covered.
4. **Place** round roast on the food tray and insert the food tray at low position in the preheated air fryer toaster oven. Press *Start/Cancel*.
5. **Remove** roast when done and let it rest for 10 minutes, then slice and serve.



Rotisserie Chicken

YIELD: 3-5 servings

PREP TIME: 1 hr 10 min

COOK TIME: 1 hr 10 min

1 whole chicken (2250 grams)

3.8 litres water

95 grams kosher salt

45 grams black pepper

2 bay leaves

- Mix** water, salt, black pepper, and bay leaves to make a brine. Submerge the chicken in the brine and let it sit for 1 hour.
- Pat** chicken dry, then truss with butcher's twine to ensure the wings and legs are held together.
- Insert** the rotisserie shaft through the chicken, securing the chicken between the forks. Place the shaft into the designated ports in the Cosori Air Fryer Toaster Oven.
- Select** the Rotisserie function, set time to 1 hour 10 minutes and temperature to 193°C, then press *Start/Cancel*. Turn the convection fan on high speed for better crispness.
- Remove** rotisserie chicken with the rotisserie handle when done. Carve the chicken into desired portions, then serve.



Rustic Grilled Cheese

YIELD: 2 servings

PREP TIME: 5 min

COOK TIME: 14 min

2 slices rustic bread

15 grams butter

1 gram salt

1 slice Swiss cheese

15 grams smoked Gouda cheese,
shredded

15 grams Parmesan cheese, shredded

15 grams mozzarella cheese, shredded

- Brush** butter on both slices of bread and sprinkle salt.
- Place** bread slices on the wire rack. Insert rack at top position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven, select the Toast function, and set the darkness level to 5. Press *Start/Cancel*.
- Remove** bread slices when done. Place all the cheeses on 1 of the bread slices and then top with the other bread slice.
- Place** sandwich on the wire rack in the air fryer toaster oven, select the Toast function again and set the darkness level to 3. Press *Start/Cancel*.
- Remove** when done and serve immediately.



Sausage Hot Pot

YIELD: 2 servings

PREP TIME: 10 min

COOK TIME: 1 hr 5 min

15 millilitres vegetable oil
 5 fresh brat sausages or mild Italian sausages
 30 grams unsalted butter
 1 gram kosher salt
 1 gram black pepper
 5 sprigs thyme
 1 whole onion, sliced
 12 cremini mushrooms, sliced
 120 millilitres red wine
 240 millilitres beef broth
 15 grams parsley, chopped

Items Needed

One 25 x 25-cm casserole dish

- 1. Insert** the wire rack at mid position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven. Select the Broil function, set time to 40 minutes and temperature to 180°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
- 2. Pour** vegetable oil in a skillet over high heat and brown sausages on both sides for 10 minutes, then set aside.
- 3. Place** butter, salt, black pepper, thyme, sliced onion, and mushrooms in the same skillet, reduce heat to medium, and saute for 10 minutes or until onions are soft.
- 4. Pour** red wine and beef broth in the skillet and simmer for 5 minutes.
- 5. Pour** the onion mixture and broth into the casserole dish, then place the sausages so that they're half immersed.
- 6. Place** the casserole dish on the wire rack in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- 7. Remove** casserole dish when done, garnish with parsley, then serve.



Shrimp Skewers

YIELD: 3 servings

PREP TIME: 10 min

COOK TIME: 10 min

12 whole shrimp, peeled and deveined
 120 millilitres olive oil
 3 grams kosher salt
 2 grams parsley, chopped
 ½ lemon, juiced
 2 grams lemon pepper
 2 grams garlic powder

- 1. Select** the Bake function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 10 minutes and temperature to 230°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
- 2. Combine** all ingredients in a plastic resealable bag. Mix thoroughly.
- 3. Skewer** the shrimp (4 to a skewer) and set aside.
- 4. Place** the skewers on the wire rack at mid position in the preheated air fryer toaster oven, then insert the food tray underneath at low position. Press *Start/Cancel*.
- 5. Remove** the skewers carefully when done, then serve.

Slow Cooked Short Ribs

YIELD: 4 servings

PREP TIME: 20 min

COOK TIME: 3 hr 5 min

4 short ribs (4-cm-thick)

20 grams kosher salt

10 grams black pepper

30 grams butter

1 onion, thinly sliced

1 celery rib, chopped

1 large carrot, chopped

2 cloves garlic, minced

710 millilitres beef broth

175 millilitres red wine, divided

15 grams tomato paste

2 sprigs thyme, divided

2 bay leaves

15 millilitres balsamic vinegar

Salt & pepper, to taste

Items Needed

One 20 x 20-cm casserole dish

- Season** short ribs with salt and pepper, coating all parts evenly.
- Place** butter in a skillet over medium heat, then add onion. Cook the onion for about 10 minutes or until it's soft.
- Add** chopped celery and carrot, cooking for another 5 minutes.
- Add** minced garlic to the skillet and cook for 1 minute.
- Add** beef broth, 120-mL red wine, tomato paste, 1 sprig of thyme, and bay leaves to the skillet and simmer for 10 minutes.
- Transfer** the mixture to the casserole dish.
- Insert** wire rack at low position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven. Select the Bake function, set time to 2 hours 30 minutes and temperature to 160°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Sear** short ribs bone-side up in the skillet over high heat for 5 minutes without oil.
- Place** short ribs on top of vegetables in the casserole dish.
- Wrap** the casserole dish with aluminum foil, and place on the wire rack in the preheated air fryer toaster oven. Press *Start/Cancel*.
- Remove** the casserole dish when done and wrap the short ribs in a large piece of foil.
- Strain** the liquid from the casserole dish into a blender and remove as much of the top layer of fat as possible. Remove bay leaves and thyme sprigs.
- Add** the vegetables from the casserole dish into the blender, then blend the strained liquid and vegetables until smooth.
- Transfer** the blended mixture to a saucepan and add the remaining 60-mL red wine, 1 sprig thyme, and 15-mL balsamic vinegar.
- Simmer** for 5 minutes, stirring constantly. Add salt and pepper to taste.
- Serve** short ribs with sauce immediately.





Spinach & Cheese Calzone

YIELD: 2 calzones

PREP TIME: 1 hr 10 min

COOK TIME: 18 min

370 grams pizza dough

170 grams spinach, blanched and drained

230 grams ricotta cheese

45 grams Parmesan cheese, shredded

30 grams mozzarella cheese, shredded

2 grams garlic powder

2 grams onion powder

3 grams chilli flakes

5 grams kosher salt

1. **Sprinkle** flour onto a clean work surface and form the dough into a ball. Place a damp cloth over the dough and let it rest for 1 hour.
2. **Mix** the remaining ingredients together to make the filling, then set aside.
3. **Punch** down the dough, then cut the dough in half. Shape the dough into 2 balls, then roll them into circles up to 18-cm in diameter.
4. **Split** the filling between the dough circles, spreading the filling onto half of each circle and leaving a 15-mm border.
5. **Select** the Pizza function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 18 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
6. **Fold** the empty halves of the dough circle over the filling and pinch the edges with your fingers. Cut unnecessary dough if desired, then place the calzones on the food tray.
7. **Insert** food tray at mid position in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
8. **Remove** when done, then serve.



Sides



Air Fried Potato Wedges

YIELD: 3-4 servings

PREP TIME: 8 min

COOK TIME: 30 min

3 medium russet potatoes, cut into wedges

10 millilitres olive oil

1 gram dried rosemary

1 gram ground Mexican chilli pepper

1 gram ancho chili powder

1 gram garlic powder

A pinch of black pepper, freshly cracked

A pinch of salt

- Select** the Air Fry function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 30 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Coat** the potato wedges in olive oil, then add the remaining ingredients and mix thoroughly.
- Place** the wedges into the fry basket and insert the basket at mid position in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- Remove** wedges when done, then serve with your sauce of choice.



Baked Sweet Potato with Yoghurt Chives Sauce

YIELD: 3 servings

PREP TIME: 5 min

COOK TIME: 1 hr

2 large sweet potatoes

245 grams plain whole milk yogurt

30 millilitres honey

5 grams chives, chopped

2 grams kosher salt

- Select** the Air Fry function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 1 hour and temperature to 175°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Place** sweet potatoes on the wire rack and insert the rack at mid position in the preheated air fryer toaster oven. Press *Start/Cancel*.
- Mix** yogurt, honey, chives, and kosher salt in a small bowl and refrigerate until the sweet potatoes are fully baked.
- Remove** sweet potatoes when done and let cool for 5 minutes.
- Make** an incision in the middle of the potatoes and serve with a dollop of chive yogurt sauce.



Buttermilk Biscuits

YIELD: 6 servings
PREP TIME: 20 min
COOK TIME: 15 min

120 grams all-purpose flour
 10 grams baking powder
 1 gram baking soda
 5 grams kosher salt
 140 grams butter, chilled
 235 millilitres buttermilk, divided

- Combine** flour, baking powder, baking soda, and kosher salt in a mixing bowl.
- Grate** chilled butter into the flour mixture and use a stand mixer to mix until crumbly.
- Pour** 180-mL of buttermilk in slowly, mixing until dough forms.
- Shape** dough into a rectangle on a floured surface.
- Fold** the dough 3 times and flatten into a 20 x 15-cm rectangle. Cut into 6 biscuits that are 65-mm in diameter.
- Select** the Bake function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 15 minutes and temperature to 175°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Line** the food tray with parchment paper and place the biscuits on top. Brush the remaining buttermilk on each biscuit.
- Insert** food tray at mid position in the preheated air fryer toaster oven and press *Start/Cancel*.
- Remove** when done and serve immediately.



Chinese Style Green Beans

YIELD: 3-4 servings
PREP TIME: 5 min
COOK TIME: 20 min

340 grams green beans
 15 millilitres vegetable oil
 10 millilitres xiaoxing wine
 10 millilitres soy sauce
 3 grams kosher salt
 3 garlic cloves, minced
 10 grams peanuts, chopped

- Select** the Broil function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 20 minutes, and press *Start/Cancel* to preheat.
- Mix** all ingredients except peanuts in a bowl, then set aside.
- Line** the food tray with parchment paper, then spread the green bean mixture evenly on top.
- Insert** the food tray at top position in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- Remove** when done, top with chopped peanuts, then serve.



Fire Roasted Mexican Rice

YIELD: 4–5 servings

PREP TIME: 5 min

COOK TIME: 55 min

190 grams long-grain white rice

4 grams chili powder

4 grams salt

2 grams black pepper

2 grams garlic powder

2 grams onion powder

1 jalapeno, minced (optional)

65 grams frozen peas

360 millilitres chicken stock

410 grams fire roasted salsa style tomatoes

Items Needed

One 25 x 25-cm glass baking dish

- Rinse** the rice with cold water until the water runs clear. Drain and place in the baking dish.
- Add** the chili powder, salt, black pepper, garlic powder, onion powder, jalapeno, and frozen peas to the rice and mix well. Set aside.
- Heat** chicken stock and canned tomatoes in a saucepan over medium-high heat for about 5 minutes or until the stock is boiling, then add it to the baking dish and mix well.
- Cover** the baking dish with foil and set aside. Insert the wire rack at low position into the Cosori Air Fryer Toaster Oven.
- Select** the Bake function, set temperature to 190°C and time to 50 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Place** the baking dish on top of the wire rack in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- Fluff** the rice halfway through cooking.
- Remove** when done, then serve.

Focaccia Bread

YIELD: 6–8 servings

PREP TIME: 12 hr 30 min

COOK TIME: 20 min

Dough

235 millilitres lukewarm water

1 packet (7 grams) active dry yeast

5 grams granulated sugar

5 sprigs fresh rosemary leaves, chopped and divided

10 grams kosher salt

120 millilitres extra virgin olive oil, divided, plus more for brushing

360 grams all-purpose flour, plus more for kneading

Brine

3 grams salt

60 millimeters warm water

- Mix** water, yeast, and sugar in a large bowl and let it sit for 10 minutes.
- Add** $\frac{3}{4}$ of the chopped rosemary, salt, 60-mL of olive oil, and flour to the yeast mixture.
- Knead** the dough for 10 minutes until slightly sticky.
- Transfer** the dough into a lightly oiled bowl, then cover with plastic wrap or a damp kitchen towel.
- Ferment** the dough at room temperature for 10 to 12 hours or overnight, until doubled in size.
- Scrape** the dough out of the bowl and shape it into a ball, using excess flour as necessary.
- Spread** the remaining olive oil onto the Cosori Air Fryer Toaster Oven's food tray, then put the dough on the tray and begin pressing it out with your fingertips until the dough stretches to fit the tray.
- Press** your fingertips firmly into the dough to dimple all over.
- Mix** the brine ingredients, then pour brine into each dimple on the dough.
- Brush** the dough with more olive oil, then sprinkle the remaining chopped rosemary on top.
- Select** the Bake function, set time to 20 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Insert** tray at mid position in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- Take** out when done, then serve with olive oil and balsamic vinegar.

French Bread

YIELD: 6 servings

PREP TIME: 3 hr 20 min

COOK TIME: 30 min

1 packet (7 grams) active dry yeast

530 millilitres warm water

15 grams sugar

20 grams kosher salt

660 grams all-purpose flour

30 millilitres olive oil, divided

1 large egg, whisked

15 millilitres heavy cream

- 1. Stir** active dry yeast in warm water and slowly incorporate sugar until the mixture is fully dissolved. Let the mixture sit for 10 minutes.
- 2. Mix** the salt and 255 grams of the all-purpose flour slowly into the yeast mixture until fully incorporated.
- 3. Add** the remaining flour to the mixture and mix until a dough forms.
- 4. Knead** the dough with a stand mixer on medium speed for 8 to 10 minutes. The dough should bounce back when poked.
- 5. Grease** a bowl using 15-mL of olive oil and place dough inside. Cover the bowl and let the dough rise for 2 hours.
- 6. Remove** the dough from the bowl and divide it into 6 portions. Form into loaves small enough for all 6 to fit on the Cosori Air Fryer Toaster Oven food tray.
- 7. Line** the food tray with parchment paper and place 2 rows of the formed dough on the food tray.
- 8. Cover** the food tray with plastic wrap or a damp kitchen cloth and let the dough rise again for 30 minutes.
- 9. Select** the Bake function on the air fryer toaster oven, set time to 30 minutes and temperature to 175°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
- 10. Mix** egg and heavy cream together and brush over the loaves, then cut 3 slits on each loaf.
- 11. Insert** the food tray at mid position in the air fryer toaster oven and press *Start/Cancel*.
- 12. Remove** when done, brush with remaining olive oil, and serve immediately or when cooled.



Garlic Bread

YIELD: 4 servings

PREP TIME: 5 min

COOK TIME: 8 min

Two 15-cm baguettes,
halved lengthwise

40 grams unsalted butter, melted

3 cloves garlic, minced

2 grams salt

A pinch of dried parsley

- 1. Mix** melted butter, minced garlic, salt, and parsley.
- 2. Brush** mixture over each baguette half.
- 3. Place** baguettes on the Cosori Air Fryer Toaster Oven's wire rack and insert at mid position.
- 4. Select** the Toast function, set to darkness level 6, and press *Start/Cancel*.
- 5. Remove** when done and serve immediately.



Garlic Parmesan Brussel Sprouts

YIELD: 4 servings

PREP TIME: 10 min

COOK TIME: 20 min

10 brussel sprouts, halved

45 grams olive oil, divided

2 grams kosher salt

3 cloves garlic, minced

10 grams Parmesan cheese, grated

710 millilitres water

1. **Mix** 30 grams of olive oil with salt, garlic and Parmesan in a bowl.
2. **Boil** brussels sprouts in 710-mL of water for 5 minutes, then set aside.
3. **Select** the Air Fry function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 15 minutes and temperature to 205°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
4. **Place** brussels sprouts into the fry basket and brush with the remaining 15 grams of olive oil.
5. **Insert** the fry basket at mid position in the preheated air fryer toaster oven and press *Start/Cancel*.
6. **Brush** Parmesan mixture on each brussels sprout half when there are 7 minutes of cook time left.
7. **Remove** when done and serve immediately.



Green Bean Casserole

YIELD: 4 servings

PREP TIME: 5 min

COOK TIME: 34 min

455 grams green beans, cut into 5-cm pieces

1 can (300 grams) cream of mushroom soup

175 millilitres milk

85 grams crispy fried onions

A pinch of black pepper

1 gram kosher salt

Items Needed

One 25 x 25-cm casserole dish

1. **Microwave** green beans in a microwave-safe bowl for 4 minutes.
2. **Insert** wire rack at mid position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven. Select the Bake function, set time to 30 minutes and temperature to 175°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
3. **Mix** green beans with cream of mushroom soup, milk, half of the crispy fried onions, black pepper, and salt until fully incorporated, then place in the casserole dish.
4. **Place** casserole dish on top of the wire rack in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
5. **Place** the remaining crispy fried onions on top of the casserole with 6 minutes of cook time remaining.
6. **Serve** immediately.



Italian Baked Grape Tomatoes

YIELD: 3-4 servings

PREP TIME: 5 min

COOK TIME: 30 min

340 grams grape tomatoes

3 sprigs thyme

15 millilitres olive oil

3 cloves garlic, minced

A pinch of oregano

A pinch of red pepper flakes

2 grams kosher salt

A pinch of cracked black pepper

- Select** the Bake function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 30 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Mix** all ingredients in a bowl, then set aside.
- Line** the food tray with parchment paper, then spread the tomatoes evenly on top.
- Insert** the food tray at low position in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- Remove** tomatoes when done, then serve.



Jalapeno & Cheddar Cornbread Muffins

YIELD: 8 muffins

PREP TIME: 10 min

COOK TIME: 30 min

65 grams yellow cornmeal

30 grams all-purpose flour

50 grams sugar

5 grams baking powder

1 gram baking soda

3 grams salt

190 millilitres buttermilk

½ can (115 grams) creamed corn

1 egg, beaten

30 grams unsalted butter, melted

100 grams shredded sharp cheddar cheese

1 fresh jalapeño pepper, deseeded and minced

Cooking spray

- Whisk** cornmeal, flour, sugar, baking powder, baking soda, and salt.
- Mix** in buttermilk, creamed corn, egg, melted butter, cheddar cheese, and minced jalapeño.
- Spray** the inside of the muffin pan with cooking spray.
- Divide** the batter between 8 of the 12 muffin cups and set aside.
- Insert** the wire rack at low position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven. Select the Bake function, set time to 30 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Place** the muffin pan on the wire rack in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- Remove** the muffin pan when done and allow to cool for 10 minutes before serving.

Items Needed

One 12-cup muffin pan



Roasted Corn

YIELD: 3 servings

PREP TIME: 5 min

COOK TIME: 18 min

3 whole ears of corn, without husks

30 grams butter

2 grams salt

- Select** the Air Fry function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 18 minutes and temperature to 205°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Place** ears of corn on the wire rack so that they are perpendicular to the wires.
- Insert** wire rack at low position in the preheated air fryer toaster oven and press *Start/Cancel*.
- Remove** when done, brush butter and sprinkle salt on each ear of corn, and serve immediately.



Roasted Eggplant

YIELD: 4 servings

PREP TIME: 10 min

COOK TIME: 20 min

1 eggplant, cut lengthwise into 15-mm-thick slices

30 millilitres olive oil

45 millilitres balsamic vinegar

3 grams salt

3 grams garlic powder

1 gram ground black pepper

- Whisk** olive oil, balsamic vinegar, salt, garlic powder, and black pepper until fully combined.
- Select** the Air Fry function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 20 minutes and temperature to 205°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Brush** balsamic mix on both sides of the eggplant slices, then place into the fry basket.
- Insert** the fry basket at mid position in the preheated air fryer toaster oven and press *Start/Cancel*.
- Remove** when done and serve immediately.



Roasted Parmesan Asparagus

YIELD: 3-4 servings

PREP TIME: 5 min

COOK TIME: 10 min

455 grams fresh asparagus

10 millilitres olive oil

2 grams kosher salt

A pinch of black pepper

45 grams Parmesan cheese, grated

1. **Hold** the ends of an asparagus spear and bend until it snaps to remove the woody end.
2. **Cut** the ends of the rest of the asparagus in line with the snapped asparagus.
3. **Line** the Cosori Air Fryer Toaster Oven food tray with parchment paper. Place the asparagus on top and drizzle with olive oil.
4. **Season** with kosher salt and black pepper.
5. **Select** the Air Fry function on the air fryer toaster oven, set time to 10 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
6. **Insert** the food tray at mid position in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
7. **Sprinkle** the asparagus with Parmesan cheese after 5 minutes of cooking.
8. **Remove** the asparagus when done, then serve.



Roasted Garlic

YIELD: 10 servings

PREP TIME: 5 min

COOK TIME: 30 min

3 whole garlic bulbs, halved

45 millilitres olive oil

2 grams kosher salt

1. **Select** the Bake function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 30 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
2. **Season** garlic halves with olive oil and salt.
3. **Line** the food tray with parchment paper, then place garlic bulb halves face down onto the food tray.
4. **Insert** the food tray at low position in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel* to start baking.
5. **Flip** garlic halves face up after cooking for 20 minutes.
6. **Remove** garlic halves when done and serve as a side, or make into a paste to spread with butter over toast.



Tangy Chile Corn

YIELD: 3 servings

PREP TIME: 10 min

COOK TIME: 21 min

3 whole ears of corn, without husks

30 grams butter

2 grams salt

2 grams chile powder

A pinch of black pepper

1 lime, juiced and divided

15 grams grated Parmesan

- Select** the Roast function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 18 minutes and temperature to 205°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Place** ears of corn on the wire rack so that they are perpendicular to the wires.
- Insert** wire rack with at low position in the preheated air fryer toaster oven and press *Start/Cancel*.
- Cool** corn for 5 minutes and cut kernels into a bowl.
- Heat** a large skillet over medium heat and add butter, letting it melt.
- Add** salt, chile powder, black pepper, and half the lime juice to the corn and cook for 3 minutes.
- Sprinkle** Parmesan and remaining lime juice on top of the corn and serve immediately.



Spiced Cauliflower with Nuts & Raisins

YIELD: 3-4 servings

PREP TIME: 5 min

COOK TIME: 20 min

905 grams cauliflower, cut into florets

15 millilitres vegetable oil

4 grams curry powder

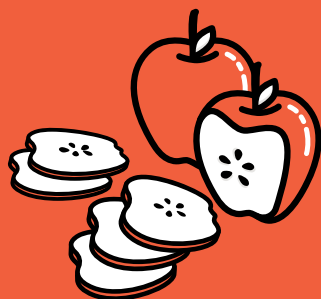
15 grams crushed red chilli flakes

10 grams kosher salt

75 grams raisins

35 grams macadamia nuts, chopped

- Combine** cauliflower, vegetable oil, curry powder, red chilli flakes, and salt in a bowl. Mix well.
- Select** the Broil function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 20 minutes, and press *Start/Cancel* to preheat.
- Line** the food tray with parchment paper and spread the cauliflower evenly on top.
- Insert** the food tray at top position in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- Remove** the cauliflower when done, mix in raisins and macadamia nuts, then serve.



Dehydrated Foods

Beef Jerky

YIELD: 4 servings

PREP TIME: 1 hr 10 min

COOK TIME: 2 hr 30 min

455 grams beef round, cut into 3-mm-thick slices

60 millilitres Worcestershire sauce

60 millilitres soy sauce

15 millilitres honey

1 millilitre liquid smoke

A pinch of smoked paprika

A pinch of lemon pepper

A pinch of garlic powder

A pinch of onion powder

1. **Mix** all ingredients in a gallon-sized plastic resealable bag and marinate for 1 hour.
2. **Place** beef into the fry basket, then insert fry basket at mid position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven.
3. **Select** the Dehydrate function, set time to 1½ hours for softer jerky or 2½ hours for firmer jerky, and set temperature to 75°C. Press *Start/Cancel*.
4. **Remove** when done and serve.

Beef Teriyaki Jerky

YIELD: 4 servings

PREP TIME: 1 hr 10 min

COOK TIME: 2 hr 30 min

455 grams beef round, cut into 3-mm-thick slices

60 millilitres soy sauce

40 grams light brown sugar

1 gram ginger, grated

1 garlic clove, crushed

15 millilitres pineapple juice

1. **Mix** all ingredients in a gallon-sized plastic resealable bag. Marinate for 1 hour.
2. **Discard** the marinade and place beef into the fry basket, then insert the basket at mid position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven.
3. **Select** the Dehydrate function, set time to 1½ hours for softer jerky or 2½ hours for firmer jerky, and set temperature to 75°C. Press *Start/Cancel*.
4. **Remove** when done and serve.



Beet Powder

PREP TIME: 5 min

COOK TIME: 4 hr

1 medium beet, root and top removed

1. **Peel** off the outer layer of the beet and discard.
2. **Peel** strips around the beet to make 10–12 thin strips.
3. **Place** strips on the Cosori Air Fryer Toaster Oven's wire rack. Insert wire rack at mid position in the air fryer toaster oven.
4. **Select** the Dehydrate function and set time to 4 hours and temperature to 75°C, then press *Start/Cancel*.
5. **Break** dehydrated beet strips into small pieces and place into a coffee grinder.
6. **Grind** dehydrated beet strips until they are a fine powder.
7. **Sprinkle** beet powder over desired food by sifting it through a mesh strainer.



Dehydrated Candied Bacon

YIELD: 6 slices

PREP TIME: 3 hr 10 min

COOK TIME: 4 hr

6 slices bacon

40 grams light brown sugar

30 millilitres rice vinegar

30 grams chilli paste

15 millilitres soy sauce

1. **Mix** brown sugar, rice vinegar, chilli paste, and soy sauce in a bowl.
2. **Add** bacon slices and mix until the slices are evenly coated.
3. **Marinate** for up to 3 hours or until ready to dehydrate.
4. **Discard** the marinade, then place the bacon onto the food tray.
5. **Set** bacon on the air fryer toaster oven's wire rack, then insert the rack at mid position in the air fryer toaster oven.
6. **Select** the Dehydrate function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 4 hours, then press *Start/Cancel*.
7. **Remove** tray when done baking and let the bacon cool down for 5 minutes, then serve.



Dehydrated Spiced Orange Slices

YIELD: 3 servings

PREP TIME: 10 min

COOK TIME: 6 hr

2 large oranges, cut into 3-mm-thick slices

1 gram ground star anise

1 gram ground cinnamon

Optional Ingredients

20 grams chocolate hazelnut spread

1. **Sprinkle** spices on the orange slices.
2. **Place** orange slices into the fry basket, then insert the basket at mid position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven.
3. **Select** the Dehydrate function, set time to 6 hours and temperature to 60°C, then press *Start/Cancel*.
4. **Remove** when done, and if desired serve with chocolate hazelnut spread.



Garlic Soy Jerky

YIELD: 4 servings

PREP TIME: 1 hr

COOK TIME: 2 hr 30 min

455 grams beef round, cut into 3-mm-thick slices

80 millilitres soy sauce

15 millilitres Worcestershire sauce

5 grams garlic powder

40 grams light brown sugar

1.5 grams salt

1. **Mix** all ingredients in a gallon-sized plastic resealable bag and marinate for 1 hour.
2. **Place** beef slices into the fry basket, then insert the basket at mid position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven.
3. **Select** the Dehydrate function, set time to 1½ hours for softer jerky or 2½ hours for firmer jerky and set temperature to 75°C. Press *Start/Cancel*.
4. **Remove** when done and serve.



Ranch Kale Chips

YIELD: 2 servings

PREP TIME: 5 min

COOK TIME: 3 hr

3 whole lacinato kale leaves, destemmed,
cut into 5-cm squares

15 millilitres olive oil

10 grams ranch seasoning

1. **Mix** olive oil and ranch seasoning in a small bowl.
2. **Toss** ranch mixture with kale leaves until all leaves are evenly coated.
3. **Place** kale leaves into the fry basket, then insert the fry basket at mid position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven.
4. **Select** the Dehydrate function, set time to 3 hours and temperature to 60°C, then press *Start/Cancel*.
5. **Remove** when done and serve.

Taco Seasoned Kale Chips

YIELD: 2 servings

PREP TIME: 5 min

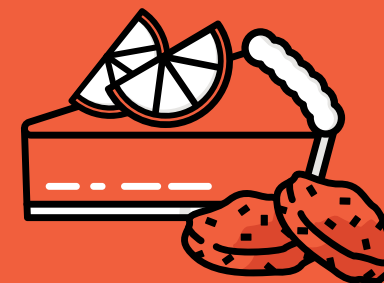
COOK TIME: 3 hr

3 whole lacinato kale leaves, destemmed,
cut into 5-cm squares

15 millilitres olive oil

3 grams taco seasoning

1. **Mix** olive oil and taco seasoning in a small bowl.
2. **Toss** taco seasoning mixture with kale leaves until all leaves are evenly coated.
3. **Place** kale leaves into the fry basket, then insert the fry basket at mid position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven.
4. **Select** the Dehydrate function, set time to 3 hours and temperature to 60°C, then press *Start/Cancel*.
5. **Remove** when done and serve.



Desserts

Apple Hand Pies

YIELD: 6-8 servings

PREP TIME: 1 hr

COOK TIME: 35 min

Dough

225 grams butter

300 grams all-purpose flour

105 millilitres water, ice cold

1 egg, whisked

Filling

30 grams butter

2 green apples, peeled, cored & thinly sliced

50 grams white sugar

25 grams light brown sugar

15 millilitres lemon juice

10 grams cinnamon

15 millilitres water

- Combine** the butter and flour for the dough in a food processor and pulse until it forms crumbles.
- Add** the ice water and pulse until fully incorporated. The mixture will still be crumbly.
- Remove** the mixture and knead until it is a mound of dough.
- Flatten** the dough with a rolling pin until it is about 5-mm-thick.
- Wrap** in plastic wrap and refrigerate for 20 minutes.
- Melt** the butter for the filling in a saucepan over medium-high heat for 1 minute.
- Add** apples, white sugar, brown sugar, lemon juice, cinnamon, and water to the saucepan. Cook for 10 minutes on medium-high heat or until desired consistency is reached.
- Roll** out the puff pastry dough until it's about 3-mm-thick.
- Cut** out 6–8 circles that are about 15-cm in diameter using the rim of a bowl or a cookie cutter. Then place 30 grams of apple filling onto half of each pastry circle.
- Fold** the other halves of the pastry circles over the filling and use a fork to press and seal the edges.
- Brush** the surfaces of the hand pies with whisked egg.
- Select** the Bake function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 25 minutes and temperature to 190°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Line** the air fryer toaster oven's food tray with parchment paper and place the hand pies on top. Insert the food tray at mid position in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel* to bake.
- Remove** hand pies when done, allow to rest for 15 minutes, then serve.



Baked Apples with Raisins & Pinenuts

YIELD: 2 servings

PREP TIME: 10 min

COOK TIME: 40 min

2 large Fuji or Honeycrisp apples

15 grams butter, melted

5 grams raisins

10 grams light brown sugar

5 grams cinnamon

10 grams pine nuts

- Cut** off the top of the apples (about 20-mm), including the stem, and set aside. Core the apples, but don't cut all the way through. Throw away the seeds.
- Chop** the apple innards finely.
- Combine** the chopped apple, melted butter, raisins, brown sugar, cinnamon, and pine nuts in a bowl.
- Stuff** the cored apples with the mixture in equal parts.
- Select** the Bake function on the air fryer toaster oven, set time to 40 minutes and temperature to 175°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Line** the Cosori Air Fryer Toaster Oven's food tray with parchment paper and place the stuffed apples and their tops on the food tray.
- Insert** the food tray with the stuffed apples at low position in the preheated air fryer toaster oven. Press *Start/Cancel*.
- Serve** stuffed apples with tops.



Black Pepper Souffle

YIELD: 2 souffles
PREP TIME: 15 min
COOK TIME: 18 min

40 grams butter, room temperature, divided
 65 grams granulated sugar, divided
 25 grams tablespoons flour
 165 grams milk yogurt
 6 grams salt
 4 grams black pepper, coarse
 2 large egg yolks
 2 large egg whites

Items Needed

Two 4-ounce ramekins
 (9 x 9 x 5-cm)

- Brush** the bottoms and sides of the ramekins lightly with a tablespoon of butter, right up to the rim. Divide 1 tablespoon of sugar between the ramekins and coat all surfaces, then pour out the excess sugar.
- Melt** the remaining butter in a saucepan over medium heat. Add flour, yogurt, salt, pepper, and $\frac{1}{8}$ cup of sugar, then whisk the mixture until it forms a thick paste.
- Remove** saucepan from heat then transfer the mixture to a bowl. Immediately add egg yolks and mix until fully combined, then set aside.
- Whisk** egg whites in a separate bowl until they become frothy. Add the remaining sugar, then whisk again until the egg whites form stiff peaks.
- Fold** egg whites gently into the egg yolk mixture using a rubber spatula. Fold until the mixture is 1 homogenous color.
- Divide** the mixture between the ramekins evenly.
- Insert** food tray at low position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven. Select the Bake function, set time to 18 minutes and temperature to 190°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Place** ramekins in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel* to bake.
- Take** the souffles out once done baking, then serve immediately.



Chocolate Souffle

YIELD: 2 souffles
PREP TIME: 15 min
COOK TIME: 17 min

30 grams butter, room temperature, divided
 30 grams sugar, divided
 10 grams flour
 60 millilitres milk
 55 grams dark chocolate, 70%
 2 large egg yolks
 2 large egg whites

Items Needed

Two 4-ounce ramekins
 (9 x 9 x 5 cm)

- Brush** the insides of the ramekins with 1 tablespoon butter; right up to the rim. Divide 1 tablespoon sugar between the ramekins and coat all surfaces, then pour out the excess sugar.
- Melt** the remaining butter in a saucepan over medium heat. Add flour and milk, then whisk the mixture until it forms a thick paste.
- Remove** saucepan from heat then transfer into a bowl. Immediately add chocolate into the bowl and mix until the chocolate has fully combined with the paste.
- Add** egg yolks and mix to combine. Then set aside.
- Whisk** egg whites in a separate bowl until they become frothy. Add the remaining sugar, then whisk again until egg whites have formed a stiff peak.
- Fold** egg whites gently into the chocolate batter mixture using a rubber spatula. Fold until mixture is 1 homogenous color.
- Divide** the mixture into the prepared ramekins.
- Insert** food tray at low position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven. Select the Bake function, set time to 17 minutes and temperature to 190°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Place** chocolate souffles in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- Remove** the souffles when done baking, then serve immediately.

Decadent Chocolate Cupcakes

YIELD: 12 cupcakes

PREP TIME: 20 min

COOK TIME: 25 min

Batter

90 grams all-purpose flour
50 grams unsweetened cocoa powder
2 grams baking soda
2 grams baking powder
2 grams salt
2 large eggs
100 grams granulated sugar
110 grams light brown sugar
80 millilitres vegetable oil
10 millilitres vanilla extract
120 millilitres buttermilk

Buttercream Frosting

225 grams unsalted butter, room temperature
400 grams cups powdered sugar
50 grams unsweetened cocoa powder
15 millilitres milk
2 grams salt
10 millilitres vanilla extract

Items Needed

One 12-cup cupcake tin
Cupcake liners

- Whisk** flour, cocoa powder, baking soda, baking powder, and salt in a large bowl until well incorporated.
- Whisk** remaining ingredients for the batter in a separate bowl until combined.
- Pour** the wet ingredients into the dry ingredients and mix until just combined. Be sure not to overmix as this can make the batter too liquidy.
- Insert** wire rack at low position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven. Select the Bake function, set time to 25 minutes and temperature to 160°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Pour** batter into the lined cupcake tin, filling the cups halfway to avoid spillage.
- Place** the cupcake tin in the air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- Mix** the room-temperature butter for the buttercream frosting with a stand mixer until creamy.
- Mix** in the remaining ingredients for the frosting until it thickens.
- Remove** cupcakes when done and let cool for 15 minutes. Pipe frosting onto cupcakes, then serve.



Double Chocolate Brownies

YIELD: 6-8 servings

PREP TIME: 10 min

COOK TIME: 35 min

140 grams butter, room temperature
200 grams sugar
2 eggs
10 millilitres vanilla extract
85 grams milk chocolate chips, melted
90 grams all-purpose flour
25 grams cocoa powder
3 grams sea salt
170 grams dark chocolate chips

Items Needed

One 25 x 25-cm square pan

- Melt** butter in a large bowl and add sugar, eggs, and vanilla extract. Mix until well combined.
- Whisk** in melted milk chocolate until smooth.
- Add** flour, cocoa powder, and sea salt, then stir. Fold in the dark chocolate chips until well combined.
- Insert** wire rack at low position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven.
- Select** the Bake function on the air fryer toaster oven, set time to 35 minutes and temperature to 165°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Line** the square pan with parchment paper and pour the batter in. Place the pan in the air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- Remove** the brownies when done, then let them cool for 30 minutes before serving or chilling.



Double Chocolate Walnut Cookies

YIELD: 12-15 cookies

PREP TIME: 6 hr 15 min

COOK TIME: 15 min

170 grams butter, room temperature

180 grams brown sugar

150 grams white sugar

2 eggs

5 millilitres vanilla extract

240 grams all-purpose flour

1 grams baking powder

2 grams baking soda

2 grams salt

85 grams milk chocolate chips

85 grams dark chocolate chips

115 grams chopped walnuts

- Mix** butter, brown sugar, and white sugar in a large bowl until creamy.
- Add** eggs and vanilla extract to the butter mixture and mix well.
- Stir** in flour, baking powder, baking soda, and salt. Mix until just combined to avoid overmixing. Stir in chocolate chips and walnuts.
- Roll** dough into 70-gram balls, then place the balls in a bowl. Cover the bowl and chill 6 hours or overnight.
- Insert** wire rack at mid position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven. Select the Cookies function, set time to 15 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Line** the food tray with parchment paper, then place the cookie dough balls on top. Place the food tray on top of the wire rack in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- Remove** food tray when done and let the cookies rest for at least 10 minutes, then serve.



New York Cheesecake

YIELD: 10-12 servings

PREP TIME: 7 hr 20 min

COOK TIME: 45 min

Graham Cracker Crust

190 grams graham cracker crumbs

25 grams sugar

15 grams brown sugar

225 grams butter, melted

Cheesecake

905 grams cream cheese, room temperature

200 grams sugar

165 grams sour cream

15 millilitres vanilla

4 eggs, whisked

30 grams all-purpose flour

A pinch of salt

Items Needed

One 25-cm springform pan

- Combine** all graham cracker crust ingredients in the springform pan and mix well.
- Press** the crust firmly into the bottom of the pan to form an even layer, then set aside.
- Insert** wire rack at low position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven.
- Select** the Bake function and set time to 45 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Combine** cream cheese, sugar, sour cream, and vanilla extract in a stand mixer or kitchen bowl, mixing until smooth and creamy.
- Add** whisked eggs, flour, and salt to the cream cheese mixture, then mix until fully incorporated. Be sure not to overmix.
- Pour** mixture into the springform pan, place the pan in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- Remove** cheesecake when done baking and allow to cool for 1 to 2 hours, then chill for 6 hours or overnight. Serve when ready.



Orange & Lemon Pound Cake

YIELD: 1 loaf

PREP TIME: 15 min

COOK TIME: 50 min

150 grams flour

125 grams granulated sugar

10 grams baking powder

4 eggs

175 millilitres vegetable oil

1 lemon, juiced and zested

1 orange, juiced and zested

40 grams powdered sugar

Items Needed

One 25 x 10-cm loaf pan

1. **Mix** together flour, sugar, and baking powder.
2. **Mix** eggs, vegetable oil, lemon zest, and orange zest in a separate bowl.
3. **Combine** dry ingredients with wet ingredients until fully incorporated.
4. **Insert** wire rack at low position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven.
5. **Select** the Bake function on the air fryer toaster oven, set time to 50 minutes and temperature to 160°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
6. **Grease** the loaf pan, then pour the batter in.
7. **Place** the loaf pan in the air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
8. **Combine** the orange and lemon juice while the pound cake is baking.
9. **Mix** powdered sugar with 15 grams of the mixed juice to make a glaze.
10. **Take** pound cake out when finished baking, then pour the remaining juice over the pound cake.
11. **Remove** the pound cake from the loaf pan to cool. Drizzle the glaze on top, then serve.



Peach Cobbler

YIELD: 6 servings

PREP TIME: 10 min

COOK TIME: 40 min

Filling

3 fresh peaches, peeled and sliced

15 grams white sugar

30 grams light brown sugar

A pinch of ground cinnamon

A pinch of ground nutmeg

1 grams cornstarch

Topping

115 grams unsalted butter, melted

150 grams sugar

5 millilitres vanilla extract

120 grams all-purpose flour

5 grams baking powder

A pinch of salt

Items Needed

One 25-cm diameter glass pie pan

1. **Combine** all ingredients for the filling and mix well.
2. **Add** filling to a greased glass pie pan, then set aside.
3. **Combine** all ingredients for the topping, then set aside.
4. **Insert** wire rack at low position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven.
5. **Select** the Bake function on the air fryer toaster oven, set time to 40 minutes and temperature to 175°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
6. **Place** the glass pie pan into the preheated air fryer toaster oven. Press *Start/Cancel*.
7. **Sprinkle** on topping after 10 minutes of cook time.
8. **Remove** from the air fryer toaster oven when done, and allow to cool for 10 minutes.
9. **Serve** with vanilla ice cream.



Snickerdoodles

YIELD: 20 cookies
PREP TIME: 10 min
COOK TIME: 23 min

115 grams butter, softened
 150 grams white sugar
 1 egg
 5 millilitres vanilla extract
 175 grams all-purpose flour, sifted
 4 grams cream of tartar
 3 grams baking soda
 A pinch of salt
 15 grams white sugar
 3 grams ground cinnamon

Items Needed

One 25 x 35-cm baking sheet

- 1. Cream** butter and sugar in a stand mixer on medium high speed until fluffy.
- 2. Mix** in the egg and vanilla extract.
- 3. Add** the flour, cream of tartar, baking soda, and salt to the dough on low speed until fully combined.
- 4. Form** 2.5-cm dough balls, making about 20 cookies.
- 5. Combine** white sugar and ground cinnamon in a small bowl.
- 6. Roll** the cookies in the cinnamon sugar mixture and place on a baking sheet lined with parchment paper. You will need to work in batches.
- 7. Insert** wire rack at mid position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven. Select the Cookies function, set time for 23 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
- 8. Place** the baking sheet on the wire rack in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- 9. Remove** the snickerdoodles when done and allow to cool, or eat fresh.

Spiced Molasses Cookies

YIELD: 24 servings
PREP TIME: 1 hr 12 min
COOK TIME: 11 min

95 grams unsalted butter
 130 grams dark brown sugar
 1 large egg, room temperature
 4 grams vanilla extract
 45 grams molasses
 290 grams all-purpose flour
 4 grams baking soda
 1 gram salt
 10 grams cinnamon
 2 grams nutmeg
 4 grams ginger
 1 gram allspice
 1 gram cloves
 Granulated sugar, for rolling

- 1. Make** brown butter by melting butter in a saucepan over medium heat. Once butter is melted, it will begin to foam. Stir until butter begins to brown at the bottom of the saucepan. Continue to stir and then remove from heat as soon as it gives off a nutty aroma. Immediately pour browned butter in a bowl to prevent burning. Let cool for 5 minutes.
- 2. Whisk** brown butter and brown sugar together in a large bowl, then add egg, vanilla, and molasses.
- 3. Add** flour, baking soda, salt, cinnamon, nutmeg, ginger, allspice, and cloves. Stir to combine.
- 4. Refrigerate** dough for 1 hour.
- 5. Select** the Bake function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set temperature to 180°C and time to 11 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
- 6. Roll** cookies into 4-cm balls and roll in granulated sugar. Flatten cookies very lightly with your fingers.
- 7. Line** the food tray with parchment paper, then place cookies on top. You will need to work in batches.
- 8. Insert** the food tray at mid position in the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- 9. Remove** when cookies are golden brown, then serve.



Sponge Cake

YIELD: 6-8 servings

PREP TIME: 15 min

COOK TIME: 28 min

6 egg yolks
 225 grams powdered sugar
 130 grams cake flour
 5 grams baking powder
 45 millilitres milk
 45 millilitres vegetable oil
 8 millilitres vanilla extract
 6 egg whites
 50 grams granulated sugar
 Powdered sugar, for sprinkling

Items Needed

One 25 x 10-cm cake tin

- Whisk** egg yolks and powdered sugar together.
- Mix** flour and baking powder into the batter until thickened.
- Mix** in milk, vegetable oil, and vanilla extract, whisking until well combined.
- Insert** wire rack at low position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven.
- Select** the Bake function on the air fryer toaster oven, set time to 28 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Whisk** egg whites in a separate bowl or a stand mixer until frothy. Add granulated sugar and whisk again until egg whites have formed stiff peaks.
- Fold** egg whites gently into the batter using a rubber spatula. Fold until the batter is 1 homogenous color.
- Spray** or wipe the 25 x 10-cm cake tin with vegetable oil, then pour the batter in.
- Insert** cake tin into the preheated air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- Remove** sponge cake when done and let it cool for 10 minutes.
- Dust** powdered sugar on top, then serve.



Summer Strawberry Crumble

YIELD: 4-8 servings

PREP TIME: 15 min

COOK TIME: 40-45 min

Fruit Filling

905 grams strawberries, halved
 ½ lemon, juiced and zested
 5 grams orange zest
 8 basil leaves, chopped
 A pinch of sea salt
 6 grams cornstarch
 50 grams sugar

Crumble

150 grams sugar
 170 grams unsalted butter, room temperature
 115 grams rolled oats
 120 grams almond flour
 1 egg yolk

Items Needed

One 20 x 20-cm baking dish

- Combine** all fruit filling ingredients, then let them sit for 5 minutes.
- Combine** all ingredients for the crumble in a separate bowl and mix well.
- Add** the filling to the 20 x 20-cm baking dish, then layer the crumble on top of the strawberries.
- Insert** the wire rack at low position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven.
- Select** the Bake function, set time to 40 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Place** the baking dish in the air fryer toaster oven, then press *Start/Cancel*.
- Remove** when done, then serve. Best complemented by ice cream.



Vegan Coconut Milk Cupcakes

YIELD: 6 cupcakes
PREP TIME: 10 min
COOK TIME: 23 min

90 grams all-purpose flour, sifted
 10 grams baking powder
 2 grams salt
 75 grams granulated sugar
 15 millilitres coconut oil, melted
 175 millilitres full-fat coconut milk, unsweetened
 15 millilitres water
 1 millilitre vanilla extract
 3 grams coconut extract
 3 grams white distilled vinegar
 Grated coconut, for sprinkling

Items Needed

One 6-cup (20 x 10 x 5 cm) muffin pan
 Cupcake liners

- Combine** flour, baking powder, salt, and sugar in a mixing bowl.
- Whisk** in coconut oil, coconut milk, water, vanilla extract, coconut extract, and vinegar until smooth.
- Insert** wire rack at low position in the Cosori Air Fryer Toaster Oven.
- Select** the Bake function on the air fryer toaster oven, set time to 23 minutes and temperature to 175°C, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Pour** batter into the muffin pan with cupcake liners, then place the pan on the wire rack in the preheated air fryer toaster oven. Press *Start/Cancel*.
- Sprinkle** grated coconut on top after 5 minutes of cooking.
- Remove** when done, let cool for 15 minutes, then serve.



Walnut Raisin Pumpkin Bread

YIELD: 14-16 slices
PREP TIME: 15 min
COOK TIME: 1 hr 10 min

200 grams all-purpose flour
 300 grams sugar
 5 grams baking soda
 3 grams ground cinnamon
 3 grams ground nutmeg
 3 grams salt
 2 grams baking powder
 2 large eggs, room temperature
 1 can pumpkin puree (425 grams)
 120 millilitres canola oil
 120 millilitres water
 65 grams chopped walnuts
 75 grams raisins
 90 grams chocolate chips

Items Needed

One 25 x 10-cm loaf pan

- Combine** flour, sugar, baking soda, cinnamon, nutmeg, salt, and baking powder together in a bowl.
- Combine** eggs, pumpkin puree, canola oil, and water in a separate bowl.
- Combine** the dry ingredients with the wet ingredients, then gently fold in walnuts, raisins, and chocolate chips.
- Select** the Bake function on the Cosori Air Fryer Toaster Oven, set time to 1 hour and 10 minutes, then press *Start/Cancel* to preheat.
- Pour** the batter into a 25 x 10-cm loaf pan.
- Insert** the wire rack at low position in the preheated air fryer toaster oven, then set the loaf pan on the rack. Press *Start/Cancel*.
- Remove** when done, then let it rest for 10 minutes before transferring to a wire rack to cool before serving.

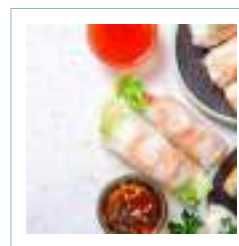


More Cosori Products

If you're happy with this air fryer toaster oven, the line doesn't stop here. Check out www.cosori.com for a line of all our beautiful and thoughtfully designed cookware. They might be right at home in your kitchen, too!

Looking For More?

We're committed to providing you with a community to bring out the best inner home cooking chef in you. Share your recipes and join the conversation! We're constantly posting fun ways to experience all of our Cosori devices.



Share Your Recipes With Us!

#ICOOKCOSORI

We'd love to see what you create. Join in the growing community of passionate home cooks for recipe ideas and healthy inspiration on the daily.



Merci de votre achat!

(Nous espérons que vous appréciez votre nouveau four grille-pain avec friteuse à air autant que nous.)



rejoignez

la communauté Cosori Cooks sur Facebook
facebook.com/groups/cosoricooks



explorez

notre galerie de recettes
www.cosori.com/recipes



profitez

chaque semaine des recettes en vedette
préparées exclusivement par nos chefs maison



CONTACTER NOS CHEFS

Nos chefs maison se tiennent prêts à vous aider concernant toute question que vous pourriez avoir !

E-mail : recipes@cosori.com
Appel gratuit : (888) 402-1684
L-V de 9 h à 17 h (UTC-8/UTC-7)



Recettes de base

Au nom de nous tous chez Cosori,

Bonne cuisine!



Pâte à tarte

POUR : 6 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 minutes

240 g de beurre

300 g de farine tout usage

105 ml d'eau glacée

1,5 g de sel

1. **Au robot culinaire, mélanger** le beurre et la farine par impulsions jusqu'à obtenir une consistance granuleuse.
2. **Ajouter** l'eau glacée et le sel, et continuer à mélanger par impulsions. Le mélange restera granuleux.
3. **Pétrir** jusqu'à obtenir une boule de pâte.
4. **Abaisser** la pâte pour créer un carré d'environ 6 mm d'épaisseur.
5. **Envelopper** de film plastique et réfrigérer jusqu'à utilisation.

Pâte à pizza

POUR : 2 pizzas de 30 cm ou 4 pizzas individuelles

TEMPS DE PRÉPARATION : 12 h

8 g de levure sèche active

240 ml d'eau tiède

360 g de farine

5 g de sel

15 ml d'huile d'olive

1. **Dans le bol d'un robot ménager, mélanger** la levure dans l'eau et délayer jusqu'à dissolution. Laisser reposer 10 minutes.
2. **Incorporer** la farine, le sel et l'huile d'olive au mélange avec la levure. Pétrir 8 à 10 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse et souple.
3. **Transférer** la pâte dans un saladier, couvrir de film plastique et réfrigérer toute la nuit, ou jusqu'à deux jours.
4. **Sortir** la pâte du réfrigérateur et laisser reposer 1 heure à température ambiante avant de préparer la pizza.



Entrées



Frites de courgette

POUR : 2-4 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 20 min

125 g de chapelure panko

2 g de cumin

2 g de poudre d'ail

2 g de poudre d'oignon

2 g de paprika fort fumé

1 g de poivre blanc

2 g de sel

2 œufs

2 courgettes coupées en quartiers

40 g de farine

Matière grasse antiadhésive en spray

Sauce au yogourt

125 g de yogourt

60 g de crème sûre

le jus d'½ citron

4 feuilles de menthe ciselées

1. **Mélanger** la chapelure, le cumin, la poudre d'ail, la poudre d'oignon, le paprika fort fumé, le poivre blanc et le sel.
2. **Battre** les œufs dans un bol séparé.
3. **Rouler** chaque tronçon de courgette dans la farine, puis tremper dans les œufs battus, et enfin rouler dans la chapelure.
4. Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Air Fry, régler la durée à 20 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
5. **Disposer** les courgettes dans le panier de friture.
6. **Huiler** les courgettes avec la matière grasse, puis placer le panier au centre du four préchauffé. Appuyer sur *Start/Cancel*.
7. **Mélanger** les ingrédients de la sauce au yogourt et la servir avec les frites de courgettes une fois qu'elles sont prêtes.



Roulés au bacon et au cheddar

POUR : 6 roulés

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 20 min

1 rouleau de pâte à tarte feuilletée

du commerce

8 tranches de bacon

95 g de cheddar râpé

Matériel

1 plaque à pâtisserie de 30 x 30 cm

1. **Abaisser** la pâte feuilletée sur la plaque à pâtisserie jusqu'à ce qu'elle touche les bords de la plaque.
2. **Parsemer** uniformément de fromage râpé en laissant une bordure de 2,5 cm du côté droit.
3. **Ajouter** les tranches de bacon dans le sens de la longueur, sur le fromage.
4. **Rouler** la pâte feuilletée sur elle-même et terminer en plaçant le raccord vers le bas.
5. **Couper** en tranches de 2,5 cm d'épaisseur.
6. **Tapisser** le panier de friture de papier sulfurisé avant d'y placer les roulés à plat.
7. Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Cookies, régler la durée à 20 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
8. **Placer** le panier de friture au centre du four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
9. **Retourner** les roulés à mi-cuisson.
10. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée et servir.



Ailes de poulet sauce César au bleu

POUR : 1-3 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 15 min
CUISSON : 25 min

680 g d'ailes de poulet
 2 g de sel casher
 8 g de féculé de maïs
 20 g de pecorino romano râpé
 30 g de fromage bleu
 45 g de vinaigrette César
 Sel et poivre à votre goût

1. Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Air Fry et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
2. **Dans** un bol, bien mélanger les ailes de poulet, le sel, la féculé de maïs et le pecorino romano.
3. **Disposer** les ailes de poulet dans le panier de friture au centre du four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
4. **Dans une casserole sur feu moyen, mélanger** le bleu et la vinaigrette César. Faire chauffer 3 minutes ou jusqu'à ce que le bleu soit fondu.
5. **Sortir** les ailes de poulet une fois la cuisson terminée et les enrober de vinaigrette au bleu.
6. **Saler et poivrer** avant de servir.

Empanadas au poulet sauce buffalo

POUR : 6 portions
TEMPS DE PRÉPARATION : 10 min
CUISSON : 20 min

15 g de beurre doux
 230 g de poulet haché
 5 g de sel
 1 g de poivre noir
 2 g de poudre d'ail
 2 g de poudre d'oignon
 65 g de sauce buffalo
 2 oignons verts finement ciselés
 55 g de fromage bleu émietté
 55 g de mozzarella râpée
 2 fonds de tarte du commerce (25 cm de diamètre), décongelées
 1 œuf battu
 15 ml d'eau

Matériel

1 plaque de cuisson de 25 x 35 cm

1. **Faire chauffer** une poêle à frire 1 minute à feu moyen-vif.
2. **Faire fondre** le beurre dans la poêle.
3. **Faire revenir** le poulet haché 5 minutes en assaisonnant avec le sel, le poivre noir, la poudre d'ail et la poudre d'oignon.
4. **Égoutter** le poulet haché avant de le laisser légèrement refroidir dans un saladier.
5. **Mélanger** le poulet haché, la sauce buffalo, les oignons verts, le bleu et la mozzarella. Réserver.
6. **Dérouler** les fonds de tarte du commerce et y découper des disques de 13 cm de diamètre. Vous obtiendrez environ 6 petits fonds de pâte.
7. **Garnir** uniformément le centre de chaque fond de tarte. Réserver.
8. **Battre** l'œuf et l'eau jusqu'à obtenir un mélange homogène.
9. **Badigeonner** le bord des fonds de tarte de ce mélange et plier en deux.
10. **Presser** les bords à la fourchette pour refermer les empanadas et badigeonner avec le reste de l'œuf. Réserver.
11. **Placer** la grille de cuisson au centre du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Sélectionner le mode Air Fry, régler la durée à 20 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
12. **Tapiser** la plaque de cuisson de papier sulfurisé avant d'y placer les empanadas. Placer la plaque de cuisson sur la grille de cuisson dans le four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
13. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée et laisser refroidir 10 minutes avant de servir.



Moules au beurre au four

POUR : 2 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 15 min

15 moules

10 tomates en grappe coupées en deux

80 g de beurre doux

5 g de persil ciselé

1 g de piment rouge broyé

1 g de sel casher

Matériel

1 plat en verre de 25 x 25 cm

1. **Faire tremper** les moules 10 minutes dans de l'eau froide salée.
2. **Placer** la grille de cuisson au centre du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Sélectionner le mode Bake, régler la durée à 15 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
3. **Disposer** les moules, les tomates, le beurre, le persil, le piment rouge broyé et le sel dans le plat en verre. Placer le tout sur la grille de cuisson dans le four préchauffé. Appuyer sur *Start/Cancel*.
4. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée et servir immédiatement.



Crostini à la courge butternut et au fromage de chèvre

POUR : 15 portions

TEMPS DE PRÉPARATION : 12 min

CUISSON : 35 min

1 baguette tranchée

1 courge butternut épluchée et coupée
en dés de 13 mm

45 ml d'huile d'olive

5 g de sel

4 g de poivre noir

15 g de feuilles de sauge fraîche hachées

2 échalotes finement ciselées

85 g de fromage de chèvre émietté

4 g de feuilles de thym frais en garniture

1. Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Roast, régler la durée à 35 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
2. **Enrober** la courge butternut d'huile d'olive, de sel, de poivre, de sauge et d'échalote.
3. **Tapisser** la plaque de cuisson de papier d'aluminium avant d'y placer la courge butternut.
4. **Placer** la plaque de cuisson au centre du four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
5. **Sortir** du four une fois la courge butternut bien tendre et dorée. Réserver dans un saladier.
6. **Assembler** les crostini en garnissant les tranches de baguettes de mélange à la courge, puis de fromage de chèvre émietté. Garnir de feuilles de thym frais avant de servir.



Croustilles de cheddar

POUR : 2 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 8 min

CUISSON : 10 min

65 g de cheddar fort râpé

1 pincée de piment de Cayenne

1. **Mélanger** tous les ingrédients jusqu'à obtenir un résultat homogène.
2. **Tapisser** la plaque de cuisson de papier sulfurisé. Avec une cuillère à soupe, former 8 disques de cheddar sur la plaque. Réserver.
3. Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Bake, régler la durée à 10 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
4. **Placer** la plaque de cuisson au centre du four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
5. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée et laisser refroidir 5 minutes.
6. **Servir** ou conserver pour plus tard.



Nachos au chili de bœuf

POUR : 2-3 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 5 min

1 boîte de chili en conserve (425 g/15 onces)

2 g de cumin

1 g d'origan

1 g d'assaisonnement à taco

1 pincée de poivre noir

1 sac de croustilles tortilla (230 g/8 onces)

1 sac de fromage mélange mexicain râpé (230 g/8 onces)

Crème mexicaine en garniture

Matériel

1 lèche-frite

1. **Dans un bol allant au micro-ondes, mélanger** le chili, le cumin, l'origan, l'assaisonnement à taco et le poivre noir.
2. **Réchauffer** le chili 1 minute au micro-ondes. Réserver.
3. **Placer** la grille de cuisson en haut du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Sélectionner le mode Broil, régler la durée à 5 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
4. **Tapisser** la lèche-frite de papier d'aluminium. Disposer la moitié des croustilles tortilla sur la lèche-frite et garnir de la moitié du chili et de la moitié du fromage. Répéter pour ajouter une deuxième couche de nachos.
5. **Placer** la lèche-frite sur la grille de cuisson dans le four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
6. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée et napper de crème mexicaine avant de servir.



Pita ail et fines herbes

POUR : 2 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 12 min

2 pains pita (15 cm de diamètre),
coupés en six

10 ml d'huile d'olive

2 g d'origan séché

1 g de romarin séché

1 g de poudre d'ail

1 pincée de sel

1 pincée de poivre noir

Trempette de houmous

1. **À l'exception du houmous, mélanger** tous les ingrédients jusqu'à ce que le pain pita soit complètement enrobé d'huile d'olive et d'assaisonnements.
2. Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Toast, régler la puissance du grill à 2 et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
3. **Disposer** le pain pita dans le panier de friture et placer le tout au centre du four préchauffé. Appuyer sur *Start/Cancel*.
4. **Sortir** le pain pita du four une fois la cuisson terminée et le servir avec le houmous.



Boulettes d'agneau à la grecque

POUR : 12 boulettes de viande

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 12 min

450 g d'agneau haché

45 g de chapelure

60 ml de lait

2 jaunes d'œuf

4 g de coriandre moulue

4 g de cumin moulu

3 gousses d'ail émincées

4 g d'origan séché

2 g de sel

2 g de poivre noir

Le jus et le zeste d'1 citron

35 g de persil frais ciselé

65 g de feta émiettée

Huile d'olive pour le façonnage

Trempette de sauce tzatziki

1. À l'exception de l'huile d'olive, **mélanger** tous les ingrédients dans un saladier jusqu'à obtenir un résultat homogène.
2. **Façonner** 12 boulettes de viande d'environ 55 grammes chacune. Badigeonnez vos mains d'huile d'olive pour qu'elles ne collent pas aux boulettes. Réserver.
3. Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Broil, régler la durée à 12 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
4. **Disposer** les boulettes de viande sur la plaque de cuisson et placer le tout en haut du four préchauffé. Appuyer sur *Start/Cancel*.
5. **Sortir** les boulettes du four une fois la cuisson terminée et les servir avec de la sauce tzatziki.



Pizza mexicaine

POUR : 4 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 15 min

Huile végétale pour la friture

1 tortilla de maïs

85 g de bœuf haché

30 g d'assaisonnement à taco

15 g de concentré de tomates

15 ml d'eau

1/3 de boîte de conserve (410 g) de haricots refrits

30 g de crème sûre

2 tomates Roma concassées

85 g de fromage mexicain râpé

Olives émincées en garniture

1. **Verser** l'huile végétale dans une poêle à frire. Le fond d'huile doit faire 6 mm de profondeur.
2. **À feu moyen, faire chauffer** l'huile jusqu'à atteindre une température de 180 °C.
3. **Faire** frire les tortillas 3 minutes ou jusqu'à ce que les deux côtés soient dorés. Égoutter et réserver les tortillas.
4. **À feu moyen, faire chauffer** 15 ml d'huile végétale dans une sauteuse.
5. **Ajouter** le bœuf haché et l'assaisonnement à taco à la sauteuse chaude et bien mélanger. Faire revenir la viande 5 minutes.
6. **Incorporer** le concentré de tomates et l'eau. Faire revenir 2 minutes supplémentaires et réserver.
7. **Mélanger** les haricots refrits et la crème sûre. Passer 1 minute au micro-ondes et bien mélanger.
8. **Garnir** la tortilla d'une couche de haricots surmontée de bœuf haché, de tomates concassées et de fromage râpé.
9. Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Broil, régler la durée à 5 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
10. **Tapisser** la plaque de cuisson de papier d'aluminium avant d'y placer la pizza. Insérer la plaque de cuisson en haut du four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
11. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée et garnir d'olives émincées.



Mini pizzas de courgette

POUR : 2-3 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 25 min

1 grande courgette découpée en rondelles de 6 mm d'épaisseur

Mozzarella râpée en garniture

Mini pepperonis en garniture

Matériel

1 plaque de cuisson de 25 x 35 cm

1. **Tapisser** la plaque de cuisson de papier sulfurisé avant d'y placer les rondelles de courgettes.
2. **Surmonter** chaque rondelle de courgette de mozzarella et de mini pepperonis. Réserver.
3. **Placer** la grille de cuisson en bas du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Sélectionner le mode Bake, régler la durée à 25 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
4. **Placer** la plaque de cuisson sur la grille de cuisson dans le four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
5. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée et laisser refroidir 5 minutes avant de servir.



Roulés au pesto

POUR : 2-3 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 15 min

45 g de basilic frais

3 gousses d'ail

45 g de pignons

5 g de parmesan râpé

5 mL d'huile d'olive

Sel et poivre à votre goût

½ pâte feuilletée du commerce

64 g de mozzarella râpée

Matériel

1 plaque de cuisson de 25 x 25 cm

1. **Dans un robot culinaire, mélanger** le basilic, l'ail, les pignons et le parmesan.
2. **Hacher** finement les ingrédients par impulsions. Ajouter un filet d'huile d'olive au fur et à mesure.
3. **Saler** et poivrer le pesto à votre goût.
4. **Badigeonner** la pâte feuilletée de pesto et parsemer de mozzarella râpée.
5. **Rouler** la pâte feuilletée dans le sens de la longueur et pincer l'extrémité pour la fermer.
6. **Couper** en tranches de 15 mm d'épaisseur.
7. **Placer** la grille de cuisson en bas du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Sélectionner le mode Bake, régler la durée à 15 minutes et la température à 190 °C et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
8. **Tapisser** la plaque de cuisson de papier sulfurisé avant d'y placer les roulés. Placer la plaque de cuisson sur la grille de cuisson dans le four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
9. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée et servir.



Brochettes de saucisse, pommes de terre et courgettes

POUR : 2 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 24 min

2 boudins de Louisiane ou andouilles,
découpés en tranches de 13 mm
d'épaisseur

4 pommes de terre Yukon Gold,
découpées en tranches de 13 mm

½ courgette découpée en rondelles fines

2 g de poivre au citron

2 g de poudre d'ail

2 g de poudre d'oignon

2 g de poivre noir

1 g de sel casher

15 ml d'huile d'olive

1. **Dans un saladier, mélanger** tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient complètement enrobés.
2. **Piquer** les saucisses, les pommes de terre et les courgettes sur des brochettes.
3. Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Broil, régler la durée à 24 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
4. **Disposer** les brochettes sur la grille de cuisson et placer le tout en haut du four préchauffé. Appuyer sur *Start/Cancel*.
5. **Retourner** les brochettes au bout de 12 minutes de cuisson.
6. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée et servir immédiatement.



Boulettes de porc sésame-gingembre

POUR : 12 boulettes de viande
TEMPS DE PRÉPARATION : 10 min
CUISSON : 12 min

450 g de porc haché
 3 champignons shiitake finement émincés
 2 oignons verts finement ciselés
 2 feuilles de chou finement émincées
 5 cm de gingembre râpé
 6 ml d'huile de sésame
 15 ml de sauce soya
 4 g de sel
 4 g de sucre
 1 g de poivre noir
 10 g de fécule de maïs
 Huile de canola pour le façonnage
 Graines de sésame en garniture

- Mélanger** le porc, les champignons, les oignons verts, le chou, le gingembre, l'huile de sésame, la sauce soya, le sel, le sucre, le poivre noir et la fécule de maïs jusqu'à obtenir un résultat homogène.
- Façonner** 12 boulettes de viande d'environ 55 grammes chacune. Badigeonnez vos mains d'huile de canola pour qu'elles ne collent pas aux boulettes. Réserver.
- Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Broil, régler la durée à 10 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
- Disposer** les boulettes de viande sur la plaque de cuisson et placer le tout en haut du four préchauffé. Appuyer sur *Start/Cancel*.
- Sortir** du four une fois la cuisson terminée et saupoudrer de graines de sésame avant de servir.

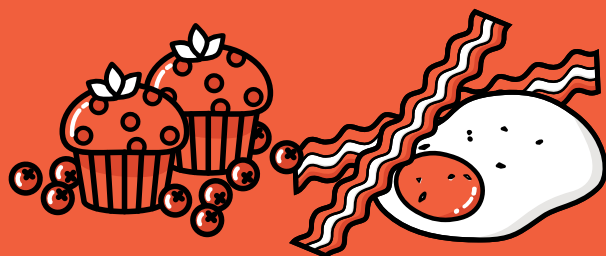


Ailes de poulet sucrées-épicées à la coréenne

POUR : 2-4 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 15 min
CUISSON : 35 min

900 g d'ailes de poulet
 30 g de pâte gochujang
 30 g de pâte de piment fort sambal
 120 ml d'eau
 30 ml de vinaigre de riz
 4 ml d'huile de sésame
 15 ml de sauce de poisson
 30 g de cassonade foncée
 15 g de gingembre râpé
 1 g de sel
 15 g de graines de sésame
 1 oignon vert émincé en garniture

- Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Air Fry, régler la durée à 35 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
- Disposer** les ailes de poulet dans le panier de friture au centre du four préchauffé. Appuyer sur *Start/Cancel*.
- Dans une petite casserole, **mélanger** la pâte gochujang, la pâte de piments sambal, l'eau, le vinaigre de riz, l'huile de sésame, la sauce de poisson, la cassonade foncée, le gingembre et le sel.
- À feu moyen-vif, **laisser mijoter** le mélange 8 minutes ou jusqu'à ce qu'il ait réduit de moitié.
- Retirer** les ailes de poulet une fois la cuisson terminée et les réserver dans un bol séparé.
- Napper** les ailes de poulet de sauce et bien mélanger jusqu'à ce qu'elles soient complètement enrobées.
- Saupoudrer** de graines de sésame et d'oignons verts émincés en guise de garniture avant de servir.



Petit-déjeuner

Muffins pomme-cannelle façon gâteau danois

POUR : 12 muffins

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 20 min

Muffins

130 g de farine tout usage

65 g de sucre

2 g de poudre à pâte

1 g de bicarbonate de soude

1 g de sel

1 g de cannelle

1 œuf à température ambiante

30 g de beurre doux fondu

45 g de yogourt nature

5 mL d'extrait de vanille

95 g de pommes pelées et coupées en tranches fines

Streusel

30 g de noix de Grenoble finement émincées

30 g de farine d'amandes

1 g de cannelle

30 g de beurre doux froid

1 g de sel

45 g de cassonade

Matériel

1 moule de 12 muffins, huilé

1. **Dans un saladier, mélanger** la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel et la cannelle pour préparer les muffins.
2. **Dans un autre bol, mélanger** l'œuf, le beurre, le yogourt et la vanille. Battre au fouet.
3. **Incorporer** les ingrédients humides aux ingrédients secs en mélangeant bien.
4. **Incorporer** les pommes.
5. **Dans un bol, mélanger** tous les ingrédients du streusel. Incorporer le beurre en petits morceaux jusqu'à obtenir une consistance grumeleuse.
6. Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Bake, régler la température à 180 °C et la durée à 20 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
7. **Verser** la pâte dans le moule à muffins, en remplissant chaque compartiment aux $\frac{3}{4}$. Garnir chaque muffin de streusel.
8. **Disposer** les muffins sur la plaque de cuisson au centre du four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
9. **Pour** vérifier la cuisson, piquer un cure-dents au milieu d'un muffin : s'il ressort propre, la cuisson est terminée. Sortir du four et servir.



Œuf en cocotte d'avocat

POUR : 2 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 22 min

1 gros avocat mûr coupé en deux et dénoyauté

2 œufs

1 g de sel

1 g de poivre noir

30 g de parmesan râpé

Ciboulette finement ciselée en garniture

Matériel

1 plaque de cuisson de 25 x 35 cm

1. **Disposer** les moitiés d'avocat aux coins de la plaque de cuisson. Les rebords de la plaque les empêcheront de se renverser.
2. **Avec une cuillère, évider** assez de chair pour faire un puits de la taille d'un œuf.
3. **Casser** 1 œuf dans chacune des moitiés d'avocat.
4. **Saler** et poivrer.
5. **Placer** la grille de cuisson au centre du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Sélectionner le mode Air Fry, régler la durée à 22 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
6. **Placer** la plaque de cuisson sur la grille de cuisson dans le four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
7. **Saupoudrer** les moitiés d'avocat de parmesan au bout de 12 minutes de cuisson.
8. **Sortir** les avocats du four une fois la cuisson terminée. Garnir de ciboulette finement ciselée avant de servir.



Tartine à l'avocat et au fromage à la crème

POUR : 2 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 4 min

1 avocat coupé en deux et dénoyauté

30 g de feuilles de coriandre ciselées

10 g de jus de citron frais

1 pincée de piment rouge broyé

Sel et poivre à votre goût

2 tranches de pain blanc rustique de 19 mm d'épaisseur

Huile d'olive pour badigeonner le pain

115 g de fromage à la crème

Matériel

1 plaque de cuisson de 25 x 35 cm

1. **Évider** la chair de l'avocat dans un bol.
2. **Écraser** l'avocat, la coriandre, le jus de citron et le piment rouge broyé.
3. **Saler** et poivrer à votre goût. Réserver.
4. **Badigeonner** légèrement le pain d'huile des deux côtés et placer sur la plaque de cuisson.
5. **Placer** la grille de cuisson au centre du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Sélectionner le mode Toast, régler la puissance du grill à 4, et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
6. **Placer** la plaque de cuisson sur la grille de cuisson dans le four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
7. **Retirer** le pain une fois grillé et le tartiner de fromage à la crème.
8. **Répartir** la purée d'avocat sur les tartines avant de servir.



Muffins aux bleuets sans gluten

POUR : 6 muffins
TEMPS DE PRÉPARATION : 8 min
CUISSON : 12 min

15 ml d'huile de noix de coco
 1 banane mûre
 150 g de farine d'amandes
 30 g de sucre granulé
 2 g de poudre à pâte
 1 œuf battu
 15 ml de sirop d'érable
 4 ml de vinaigre de cidre
 5 ml d'extrait de vanille
 4 g de zeste de citron
 1 pincée de cannelle
 65 g de bleuets frais ou surgelés
 Spray de cuisson

Matériel

1 moule à 6 muffins (20 x 10 x 5 cm)

1. **Au micro-ondes, faire fondre** l'huile de noix de coco dans un petit récipient en verre.
2. **Écraser** la banane jusqu'à obtenir une purée lisse.
3. **À l'exception des bleuets, mélanger** tous les ingrédients jusqu'à obtenir un résultat homogène.
4. **Incorporer** délicatement les bleuets.
5. **Huiler** le moule à muffins avec le spray de cuisson et verser la pâte en remplissant chaque compartiment aux $\frac{3}{4}$.
6. **Placer** la grille de cuisson en bas du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Sélectionner le mode Bake, régler la durée à 12 minutes et la température à 190 °C et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
7. **Placer** le moule à muffins sur la grille de cuisson dans le four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
8. **Sortir** les muffins du four une fois la cuisson terminée et laisser refroidir 10 minutes avant de servir.



Mini-quiches aux épinards et au cheddar

POUR : 6 quiches
TEMPS DE PRÉPARATION : 5 min
CUISSON : 25 min

2 fonds de tarte du commerce (25 cm de diamètre), décongelés
 2 œufs
 60 ml de crème extra-grasse
 60 ml de lait entier
 65 g de cheddar fort râpé
 30 g d'épinards surgelés égouttés
 2 g de sel
 1 pincée de poivre noir
 1 pincée de poudre d'ail
 1 pincée de poudre d'oignon
 1 pincée de muscade

Matériel

1 moule à 6 muffins (20 x 10 x 5 cm), huilé

1. **Découper** la pâte en 6 disques de 8 cm de diamètre. Placer les fonds de pâte dans les compartiments du moule à muffins.
2. **À la fourchette, piquer** des trous au fond de chaque disque. Réserver.
3. **Dans un saladier, battre** le reste des ingrédients jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. **Verser** le mélange aux œufs en quantités égales dans les fonds de pâte. Réserver.
5. **Placer** la grille de cuisson en bas du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Sélectionner le mode Bake, régler la durée à 25 minutes et la température à 190 °C et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
6. **Placer** le moule à muffins sur la grille de cuisson dans le four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
7. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée et servir.



Mini-frittatas à la tomate et aux épinards

POUR : 6 frittatas
TEMPS DE PRÉPARATION : 5 min
CUISSON : 15 min

4 œufs
 30 ml de crème extra-grasse
 65 g de mozzarella râpée
 30 g de parmesan râpé
 95 g de pousses d'épinards hachées
 4 g de sel
 1 g de poivre noir
 9 tomates en grappe coupées en deux
 Spray de cuisson

Matériel

1 moule à 6 muffins (20 x 10 x 5 cm)

1. **Battre** les œufs, la crème extra-grasse, la mozzarella, le parmesan, les épinards, le sel et le poivre.
2. **Huiler** le moule à muffins avec le spray de cuisson.
3. **Répartir** uniformément le mélange avec les œufs dans les compartiments à muffins.
4. **Ajouter** 3 moitiés de tomate à chaque compartiment.
5. **Placer** la grille de cuisson en bas du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Sélectionner le mode Bake, régler la durée à 15 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
6. **Placer** le moule à muffins sur la grille de cuisson dans le four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
7. **Sortir** les frittatas du four une fois la cuisson terminée et servir.



Granola pacanes-érable et pointe de sel

POUR : 4 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 5 min
CUISSON : 40 min

180 g d'avoine à l'ancienne
 90 g de pacanes hachées
 30 g de cassonade foncée tassée
 4 g de sel casher
 4 g de cannelle moulue
 1 g de muscade moulue
 60 ml d'huile de noix de coco fondue
 120 ml de sirop d'érable
 2 g d'extrait d'érable

1. **Mélanger** tous les ingrédients dans un saladier jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. **Tapisser** la plaque de cuisson de papier sulfurisé avant d'y étaler uniformément le granola. Réserver.
3. Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Bake, régler la durée à 40 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four. Pour une meilleure circulation de l'air, enclencher le ventilateur à convection à grande vitesse.
4. **Placer** la plaque de cuisson en bas du four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
5. **Remuer** le granola toutes les 10 minutes pour assurer une cuisson uniforme.
6. **Sortir** le granola du four une fois la cuisson terminée et laisser refroidir 1 heure.
7. **Briser** le granola en morceaux et savourer immédiatement, ou conserver dans un récipient hermétique pour plus tard.



Chakchouka

POUR : 6 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 1 h 5 min

CUISSON : 40 min

45 ml d'huile d'olive

1 petit oignon rouge émincé

1 poivron rouge émincé

3 gousses d'ail émincées

4 g de cumin moulu

4 g de paprika moulu

1 g de flocons de piment rouge broyés

2 boîtes (410 g) de tomates rôties en conserve

4 g de sel

1 g de poivre noir

6 œufs

Feta émiettée en garniture

Coriandre finement ciselée en garniture

Matériel

1 plat en verre de 25 x 25 cm

1. **À feu moyen, faire chauffer** l'huile d'olive dans une poêle à frire. Laisser chauffer 1 minute.
2. **Ajouter** l'oignon émincé à la poêle chaude et faire revenir 5 minutes.
3. **Ajouter** le poivron rouge émincé et faire revenir 4 minutes.
4. **Incorporer** l'ail émincé, le cumin, le paprika et les flocons de piment rouge. Faire revenir 1 minute.
5. **Ajouter** les tomates, le sel et le poivre noir. Porter à ébullition, puis réduire le feu et couvrir. Laisser mijoter 15 minutes.
6. **Placer** la grille de cuisson en bas du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Sélectionner le mode Bake, régler la durée à 40 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
7. **Verser** le mélange aux tomates dans le plat en verre.
8. **Faire** 6 puits dans le mélange aux tomates et casser les œufs un à un dans chaque puits. Couvrir de papier d'aluminium.
9. **Placer** le plat en verre sur la grille de cuisson dans le four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
10. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée et garnir de feta et de feuilles de coriandre avant de servir.



Grillardises à la fraise

POUR : 5 portions

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 18 min

95 g + 30 g de confiture de fraise, en deux portions

15 g de féculé de maïs

45 ml d'eau, en plusieurs portions

2 fonds de tarte du commerce (23 cm de diamètre), décongelées

1 œuf battu

15 ml de crème extra-grasse

95 g de sucre à glacer

Vermicelles en sucre

Matériel

1 plaque de cuisson de 25 x 35 cm

1. **Mélanger** 95 g de confiture de fraise, la féculé de maïs et 15 ml d'eau. Réserver.
2. **Découper** des fonds de pâte du commerce en dix rectangles de 8 x 10 cm. Il vous faudra abaisser les chutes de pâte pour obtenir les 10 rectangles.
3. **Battre** l'œuf avec les 30 ml d'eau restants. Réserver.
4. **À la cuillère, garnir** le centre de 5 rectangles avec 15-30 g du mélange à la confiture, en laissant une bordure de 15 mm.
5. **Badigeonner** les bords avec l'œuf battu et recouvrir d'un autre rectangle.
6. **Presser** les bords à la fourchette pour les refermer, en veillant à ce que la garniture ne déborde pas.
7. **Tapisser** la plaque de cuisson de papier sulfurisé avant d'y placer les grillardises. Réserver.
8. **Placer** la grille de cuisson au centre du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Sélectionner le mode Air Fry, régler la durée à 18 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
9. **Placer** la plaque de cuisson sur la grille de cuisson dans le four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
10. **Sortir** du four une fois les pâtisseries cuites et laisser refroidir.
11. **Mélanger** les 30 g restants de confiture de fraise, la crème extra-grasse et le sucre à glacer jusqu'à obtenir un résultat homogène.
12. **Une fois les grillardises refroidies, les napper** de glaçage et saupoudrer de vermicelles en sucre.



Plat principal



Saumon en croûte d'amande

POUR : 4 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 10 min

4 pavés de saumon (230 g chacun)

60 g de miel

130 g d'amandes

30 g de graines de sésame

55 g de parmesan

30 g de persil ciselé

15 g de zeste de citron

15 g de sucre

4 g de sel casher

15 ml d'huile d'olive

le jus d'½ citron

Matériel

Robot culinaire

1 plaque de cuisson de 25 x 35 cm

1. **Dans un robot culinaire, mélanger** tous les ingrédients à l'exception du saumon, du miel et du jus de citron, avec le mode impulsion, jusqu'à obtenir un résultat granuleux. Réserver dans un saladier.
2. **Napper** les pavés de saumon d'un filet de miel, puis ajouter la croûte d'amande à la façon d'une chapelure.
3. **Recouvrir** la plaque de cuisson de papier sulfurisé et y déposer les pavés.
4. **Placer** la grille de cuisson en haut du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Sélectionner le mode Broil, régler la durée à 10 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
5. **Placer** la plaque de cuisson sur la grille de cuisson dans le four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
6. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée, laisser le saumon reposer 5 minutes, arroser d'un filet de jus de citron et servir.



Côtes levées façon barbecue

POUR : 3 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 3 h 30 min

1 section de petites côtes de dos,
coupées en deux

4 g de sel casher

15 g de paprika

15 g de poudre d'ail

15 g d'oignon en poudre

15 g de poivre noir

30 g de cassonade

1. **Dans un bol, mélanger** le sel casher, le paprika, la poudre d'ail, la poudre d'oignon, le poivre noir et la cassonade.
2. **Saupoudrer** d'épices les deux côtés des côtes levées. Tapoter sans frotter.
3. Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Bake, régler la durée à 3 h 30 et la température à 110 °C et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
4. **Disposer** les côtes levées sur la plaque de cuisson et placer le tout au centre du four préchauffé. Appuyer sur *Start/Cancel*.
5. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée et laisser refroidir 5 minutes avant de servir.



Pizza roquette et prosciutto

POUR : 1 pizza de 30 cm

TEMPS DE PRÉPARATION : 1 h 25 min

CUISSON : 15 min

340 g de pâte à pizza

30 ml d'huile d'olive

60 g de ricotta

85 g de mozzarella sèche

15 g de parmesan râpé

85 g de prosciutto

20 g de roquette

le jus d'½ citron

1 pincée de sel

1. **Fariner** un plan de travail propre et travailler la pâte à pizza en boule. Recouvrir d'un linge humide et laisser reposer 1 heure.
2. **Placer** la grille de cuisson au centre du four grille-pain avec friteuse à air Cosori, sélectionner le mode Pizza et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
3. **Frapper** la pâte, puis la façonner ou l'abaisser en un disque fin jusqu'à 30 cm de diamètre. Transférer la pâte sur une plaque à pizza.
4. **Badigeonner** uniformément la pâte à pizza d'huile d'olive, sans oublier les bords.
5. **Répartir** la ricotta en couche uniforme sur la pâte, en laissant une bordure de 15 mm.
6. **Parsemer** la pizza de mozzarella et de parmesan. Surmonter le tout de prosciutto.
7. **Placer** la pizza sur la grille de cuisson dans le four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
8. **Mélanger** la roquette, le jus de citron et le sel.
9. **Sortir** la pizza du four une fois la cuisson terminée. Garnir de roquette au citron et servir.



Hot-dog roulés au bacon

POUR : 4 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 20 min

4 tranches de bacon épaisses

4 saucisses de bœuf

4 petits pains à hot-dog légèrement grillés

1. **Enrouler** 1 morceau de bacon autour de chaque saucisse de bœuf. Les bords du bacon doivent légèrement se chevaucher. Réserver.
2. Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Broil, régler la durée à 20 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
3. **Tapisser** la plaque de cuisson de papier d'aluminium puis placer le tout sous la grille de cuisson.
4. **Disposer** les saucisses enrobées de bacon sur la grille, puis placer la grille et la plaque de cuisson en haut du four préchauffé. Appuyer sur *Start/Cancel*.
5. **Retourner** les saucisses à mi-cuisson.
6. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée et placer chaque saucisse dans un petit pain.
7. **Servir** avec les condiments de votre choix.



Steaks de tofu au four

POUR : 4 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 4 h
10 min

CUISSON : 35 min

1 bloc de tofu ferme (450 g)

60 ml de sauce soya

60 ml d'eau

15 ml d'huile de sésame

15 ml de sirop d'agave ou d'érable

30 ml de vinaigre de vin blanc

2 gousses d'ail pilées

4 g de gingembre frais râpé

Matériel

1 plat de cuisson peu profond

1. **Égoutter** le tofu et le sécher en le tapotant avec une quantité généreuse de papier essuie-tout. Couper le tofu en quatre rectangles de 5 cm et disposer dans le plat de cuisson.
2. **Dans un saladier, battre** le reste des ingrédients au fouet pour obtenir un résultat homogène.
3. **Verser** la marinade sur le tofu. Retourner le tofu de façon à l'enrober totalement de marinade.
4. **Couvrir** le plat de film plastique et laisser mariner 4 heures au réfrigérateur.
5. Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Roast, régler la durée à 20 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
6. **Tapisser** la plaque de cuisson de papier d'aluminium avant d'y placer le tofu.
7. **Placer** la plaque de cuisson en haut du four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
8. **Sortir** la plaque de cuisson, retourner les morceaux de tofu et enfourner pour 15 minutes supplémentaires.
9. **Sortir** du four une fois le tofu doré et ferme. Servir.

Poitrine de porc croustillante braisée

POUR : 4 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 2 h 25 min

450 g de poitrine de porc avec la peau, incisée

8 g de sel casher

½ oignon émincé

3 gousses d'ail émincées

2 g de graines de fenouil

120 ml de vin blanc

240 ml de bouillon de légumes

3 feuilles de laurier

4 g de moutarde en grains à l'ancienne

2 g de poivre noir

Matériel

1 cocotte de 25 x 25 cm

- Assaisonner** les deux côtés de la poitrine de porc avec du sel casher.
- Placer** le porc dans une poêle à frire chaude sur feu vif. Dorer des deux côtés pendant 5 minutes.
- Retirer** le porc de la poêle et placer dans la cocotte.
- Dans** la poêle à frire chaude, faire revenir l'oignon 3 minutes.
- Ajouter** l'ail et les graines de fenouil et poursuivre la cuisson pendant 2 minutes.
- Incorporer** le vin blanc et faire réduire 5 minutes à feu moyen en remuant régulièrement.
- Placer** la grille de cuisson en bas du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Sélectionner le mode Bake, régler la durée à 2 heures et la température à 180 °C et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
- Ajouter** le bouillon de légumes et les feuilles de laurier aux oignons et au vin dans la poêle. Laisser mijoter 5 minutes.
- Verser** le bouillon dans la cocotte, sans retirer les feuilles de laurier.
- Placer** la cocotte sur la grille de cuisson dans le four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
- Sortir** du four une fois la cuisson terminée et disposer la poitrine de porc sur une assiette de service.
- Verser** à nouveau le bouillon réduit dans la poêle à frire sur feu moyen.
- Faire** réduire le bouillon 5 minutes supplémentaires puis ajouter la moutarde en grains à l'ancienne et le poivre noir. Incorporer la moutarde au liquide, puis réserver dans un bol pour le servir en guise de sauce.
- Servir** la poitrine de porc avec la sauce.



Saumon grillé au miso

POUR : 4 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 35 min

CUISSON : 8 min

4 pavés de saumon (230 g chacun)

45 g de pâte de miso blanc

60 ml de sauce soya

60 ml de saké

30 g de sucre

2 ml d'huile de sésame

30 ml de vinaigre de riz

Matériel

1 plaque de cuisson de 25 x 35 cm

- À l'exception des pavés de saumon, battre** tous les ingrédients dans un bol.
- Laisser** mariner les pavés de saumon dans ce mélange pendant 30 minutes au maximum.
- Placer** la grille de cuisson en haut du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Sélectionner le mode Broil, régler la durée à 8 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
- Tapisser** la plaque de cuisson de papier sulfurisé avant d'y placer les pavés.
- À la cuillère, napper** les pavés de la marinade.
- Placer** la plaque de cuisson sur la grille de cuisson dans le four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
- Sortir** du four une fois la cuisson terminée et laisser reposer le saumon 5 minutes avant de servir.



Poulet rôti au babeurre

POUR : 3-5 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 12 min

CUISSON : 1 h 10 min

1 poulet entier (1800-2250 g)

480 ml de babeurre

15 g de poudre d'ail

15 g de paprika

2 g de poivre noir

4 g de piment de Cayenne

7 g de sel casher

1 citron coupé en deux

2 branches de thym

1. **À l'exception du thym, mélanger** toutes les épices au babeurre.
2. **Placer** le poulet et le babeurre aux épices dans un saladier ou un sac hermétique. Laisser mariner toute la nuit au réfrigérateur.
3. **Retirer** le poulet de la marinade et l'essuyer en le tapotant avec un papier essuie-tout.
4. **Trousser** le poulet avec de la ficelle de boucher pour lier les ailes et les cuisses.
5. **Farcir** le poulet avec le citron et le thym.
6. **embrocher** le poulet sur la tige de rôtisserie, en maintenant la volaille entre les tournebroches. Insérer la tige dans les fentes de rôtisserie dans le four grille-pain avec friteuse à air Cosori.
7. **Sélectionner** le mode Rôtisserie, régler la durée à 1 h 10 et appuyer sur *Start/Cancel*. Pour un résultat plus croustillant et uniforme, enclencher le ventilateur à convection à haute vitesse.
8. **Sortir** le poulet du four une fois la cuisson terminée à l'aide de la poignée de rôtisserie. Laisser reposer 10 minutes.
9. **Découper** le poulet selon les portions souhaitées.
10. **Arroser** de jus de citron et servir.



Carnitas

POUR : 4 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 2 h 20 min

680 g de palette ou d'échine de porc

8 g de sel casher

½ oignon émincé

4 gousses d'ail pilées

15 ml d'huile végétale

360 ml de bouillon de poulet

2 g d'origan

2 g de poudre de chili

2 g de graines de coriandre

2 g de cumin

2 g de poivre noir

3 feuilles de laurier

30 g de feuilles de coriandre ciselées

le jus d'1 lime

Matériel

1 cocotte de 25 x 25 cm

1. **Enrober** entièrement le porc de sel casher.
2. **Placer** le porc dans une poêle à frire sur feu vif. Faire dorer de tous les côtés.
3. **Disposer** le porc dans la cocotte.
4. **Dans la poêle chaude, faire revenir** les oignons émincés pendant 3 minutes.
5. **Ajouter** l'ail émincé et l'huile végétale, et faire sauter 2 minutes supplémentaires.
6. **Ajouter** le bouillon de poulet, l'origan, la poudre de piment fort, les graines de coriandre, le cumin, le poivre noir et les feuilles de laurier. Réduire le feu et laisser mijoter 5 minutes.
7. **Verser** le bouillon de poulet dans la cocotte avec le porc. Ajouter les feuilles de coriandre et le jus de lime.
8. **Placer** la grille de cuisson au bas du four grille-pain avec friteuse à air Cosori et y disposer la cocotte.
9. **Sélectionner** le mode Bake, régler la durée à 2 h 10 et la température à 180°C. Appuyer sur *Start/Cancel* deux fois pour passer directement à la cuisson sans préchauffage.
10. **Retourner** le porc quand il ne reste qu'une heure de cuisson.
11. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée et servir.



Macaroni au bœuf gratinés au fromage

POUR : 4 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 55 min

Sauce au fromage

230 g de bœuf haché maigre (90 %)

15 ml d'huile d'olive

½ oignon émincé

2 gousses d'ail émincées

15 g de persil ciselé

2 g de sel casher, en plusieurs portions

15 g de beurre

30 ml de sauce marinara

30 ml de crème à fouetter extra-grasse

140 g de cheddar râpé

Pâtes

130 g de macaroni ou rotini secs

15 g de sel casher

Matériel

1 plat à gratin de 15 x 20 x 5 cm

1. **Faire chauffer** une poêle à frire à feu moyen-vif et y verser l'huile d'olive. Faire chauffer 1 minute.
2. **Ajouter** l'oignon, l'ail, le persil et 1 g de sel à la poêle chaude. Faire revenir 10 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient tendres.
3. **Ajouter** le beurre, le bœuf haché et 1 g de sel à la poêle.
4. **Faire sauter** jusqu'à ce que le bœuf soit bien cuit. Le bœuf haché doit être émietté uniformément.
5. **Incorporer** la sauce marinara et la crème à fouetter extra-grasse au mélange avec le bœuf et laisser mijoter 5 minutes à feu doux.
6. **Réserver** le mélange de bœuf dans un bol couvert de papier d'aluminium.
7. **Faire cuire** les pâtes dans de l'eau bouillante avec 15 g de sel casher. Faire bouillir 8 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient al dente (tendres mais légèrement croquantes).
8. **Dans le plat à gratin, superposer** les ingrédients dans cet ordre : pâtes, cheddar et bœuf. Une fois le plat rempli, le parsemer d'une couche finale de cheddar râpé.
9. **Placer** la grille de cuisson en bas du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Sélectionner le mode Bake, régler la durée à 30 minutes et la température à 180 °C et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
10. **Placer** le plat à gratin sur la grille de cuisson dans le four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
11. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée et servir immédiatement.



Poulet en sauce adobo

POUR : 2-3 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 2 h 10 min

CUISSON : 1 h 20 min

2 cuisses de poulet

4 pilons de poulet

240 ml de vinaigre blanc distillé

240 ml de vinaigre de cidre

120 ml de sauce soya

½ tête d'ail pelées et hachées

2 feuilles de laurier

1 g de sel

1 g de poivre noir

1 g de piment rouge broyé

15 ml d'huile de canola

240 ml d'eau

Matériel

1 plat en verre de 25 x 25 cm

1. **À l'exception de l'huile de canola et de l'eau, mélanger** tous les ingrédients dans un sac de plastique hermétique. Fermer et secouer.
2. **Faire sortir** autant d'air que possible du sac. Laisser mariner 2 heures au réfrigérateur.
3. **Faire** chauffer une poêle à frire à feu moyen et ajouter l'huile de canola. Laisser chauffer l'huile environ 1 minute.
4. **Dans la poêle, faire dorer** le poulet, peau vers le bas, pendant 10 minutes.
5. **Placer** le poulet dans le plat en verre, peau vers le haut. Arroser avec le jus de cuisson.
6. **Verser** l'eau et la moitié de la marinade dans le plat de cuisson. Réserver.
7. **Placer** la grille de cuisson en bas du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Sélectionner le mode Bake, régler la durée à 1 h 10 et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
8. **Placer** le plat en verre sur la grille de cuisson dans le four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
9. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée et servir sur un lit de riz.



Calzone au poulet

POUR : 2 calzones

TEMPS DE PRÉPARATION : 1 h 5 min

CUISSON : 18 min

340 g de pâte à pizza

190 g de poulet coupé en dés de 15 mm

45 g de lardons

85 g de mozzarella râpée

1 g de sel

1 g de poivre noir

130 g de parmesan finement râpé

85 ml de vinaigrette César

15 ml d'huile d'olive

- 1. Fariner** un plan de travail propre et travailler la pâte en boule.
- 2. Recouvrir** d'un linge humide et laisser reposer 1 heure.
- 3. Dans un bol, mélanger** le poulet, les lardons, la mozzarella, le sel, le poivre, le parmesan et la vinaigrette César.
- 4. Frapper** la pâte. Diviser la pâte en deux boules avant de les abaisser en deux disques de 20 cm de diamètre.
- 5. Répartir** la garniture en quantités égales sur une moitié de chaque disque.
- 6. Replier** la pâte et pincer les bords pour bien fermer les calzones. Découper tout excès de pâte.
- 7. Badigeonner** ou vaporiser le sommet des calzones avec de l'huile d'olive.
- Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Pizza, régler la durée à 18 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
- 9. Disposer** les calzones sur la plaque de cuisson et placer le tout au centre du four préchauffé. Appuyer sur *Start/Cancel*.
- 10. Sortir** les calzones une fois la cuisson terminée et servir.



Brochettes de bœuf et piment

POUR : 2 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 2 h 10 min

CUISSON : 10 min

1 faux-filet (450 g) coupé en dés de 5-cm

60 ml d'huile d'olive

15 g de poudre de chili

10 g de sel

4 g de cumin

4 g d'origan

2 g de poudre d'ail

2 g de poivre noir

le jus d'1 lime

1 poivron rouge coupé en carrés de 5 cm

½ oignon coupé en carrés de 5 cm

- 1. Dans un sac de plastique hermétique, mélanger** le faux-filet, l'huile d'olive, la poudre de chili, le sel, le cumin, l'origan, la poudre d'ail, le poivre noir et le jus de lime.
- 2. Bien secouer** et laisser mariner 2 heures au réfrigérateur.
- 3. Embrocher** en intercalant des morceaux de poivrons rouges et d'oignons entre chaque morceau de viande. Réserver.
- Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Broil, régler la durée à 10 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
- 5. Disposer** les brochettes sur la plaque de cuisson et placer le tout en haut du four préchauffé. Appuyer sur *Start/Cancel*.
- 6. Sortir** soigneusement du four une fois la cuisson terminée et servir.

Poulet sauce chili, miel et lime

POUR : 2 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 h 5 min

CUISSON : 25 min

2 cuisses de poulet

30 g de poudre de chili

8 g de paprika

5 g de sel casher

4 g de poudre d'ail

4 g de poudre d'oignon

1 g de poivre noir

1 g de cumin moulu

1 g de piment de Cayenne

75 ml d'huile d'olive

le jus de 2 limes

45 ml de miel

1. **Placer** les cuisses de poulet dans un sac de plastique hermétique. Réserver.
2. **Dans un bol, bien mélanger** le reste des ingrédients.
3. **Ajouter** la marinade au sac de plastique hermétique contenant le poulet.
4. **Laisser** mariner le poulet 8 heures au réfrigérateur.
5. **Sortir** du réfrigérateur et amener à température ambiante pendant 2 heures.
6. **Tapiser** la plaque de cuisson de papier d'aluminium avant d'y placer le poulet.
7. Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Air Fry et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
8. **Placer** la plaque de cuisson au centre du four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
9. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée et laisser le poulet reposer 10 minutes avant de servir.



Filet de porc rôti sauce chipotle

POUR : 4 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 40 min

CUISSON : 30 min

450 g de filet de porc entier

1 boîte (195 g/7 onces) de piments
chipotle en sauce adobo en conserve

4 g de sel

4 g de poivre noir

½ oignon rouge ou blanc émincé

4 gousses d'ail entières

30 ml d'huile d'olive

1. **Dans un grand sac de plastique hermétique, mélanger** le filet de porc, les piments chipotle, le sel et le poivre noir.
2. **Laisser mariner** 30 minutes.
3. Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Roast, régler la durée à 30 minutes et la température à 200 °C et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
4. **Tapiser** la plaque de cuisson de papier d'aluminium avant d'y placer le filet de porc.
5. **Disposer** l'oignon et l'ail autour du porc et arroser l'oignon d'un filet d'huile d'olive.
6. **Insérer** la plaque de cuisson en bas du four préchauffé. Appuyer sur *Start/Cancel*.
7. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée et laisser refroidir 5 minutes.
8. **Servir** le filet de porc nappé d'oignons et d'ail.



Quesadillas végétariennes gourmandes

POUR : 2 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 12 min

30 ml d'huile végétale

½ oignon émincé

65 g de grains de maïs en conserve égouttés

65 g de haricots noirs en conserve égouttés

1 g de sel casher

1 g de poivre noir

4 g d'assaisonnement à taco

le jus d'½ de lime

2 tortillas de blé de taille moyenne

65 g de queso chihuahua (fromage à quesadilla) râpé ou de mozzarella râpée

- Dans une poêle à frire sur feu moyen, faire revenir** l'oignon, le maïs et les haricots noirs dans l'huile végétale pendant 5 minutes.
- Ajouter** le sel, le poivre, l'assaisonnement à taco et le jus de lime à la poêle et faire revenir 3 minutes.
- Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Bake, régler la durée à 4 minutes et la température à 230 °C et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
- Garnir** 1 tortilla avec le mélange de haricots en laissant une bordure de 25 mm.
- Parsemer** le mélange aux haricots de fromage avant de recouvrir le tout de l'autre tortilla.
- Disposer** la quesadilla sur la plaque de cuisson et placer le tout au centre du four préchauffé. Appuyer sur *Start/Cancel*.
- Couper** la quesadilla en quatre et la servir avec du guacamole, de la crème sûre ou votre salsa favorite.

Lasagnes

POUR : 6 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 min

CUISSON : 3 h

30 ml d'huile d'olive

½ oignon émincé

1 carotte râpée

3 gousses d'ail émincées

450 g de bœuf haché maigre (80 %)

12 g de sel, en plusieurs portions

120 ml de vin rouge

1 boîte (790 g/28 onces) de purée de tomates en conserve

15 ml de vinaigre de vin rouge

10 g de sucre

15 g d'assaisonnement à l'italienne

4 g de poivre noir

2 g de piment rouge broyé

Sel et poivre supplémentaire à votre goût

450 g de ricotta

510 g de mozzarella, en deux portions

60 g de parmesan râpé

60 ml de crème extra-grasse

8 feuilles de lasagnes fraîches

Matériel

1 plat de cuisson en verre de 25 x 25 cm

- Faire chauffer** une casserole 1 minute à feu moyen.
- Ajouter** l'huile d'olive et l'oignon émincé et faire revenir 5 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides.
- Ajouter** la carotte râpée et faire revenir 5 minutes.
- Incorporer** l'ail émincé, le bœuf haché et 4 g de sel. Faire cuire 5 minutes.
- Incorporer** le vin rouge, la purée de tomate, le vinaigre de vin rouge, 8 g de sel, le sucre, l'assaisonnement à l'italienne, le poivre noir et le piment rouge broyé à la sauce. Porter à ébullition et faire cuire 5 minutes.
- Couvrir** la sauce bolognaise et laisser mijoter 2 heures.
- Saler** et poivrer à votre goût. Réserver.
- Dans un saladier, mélanger** la ricotta, 255 g de mozzarella, le parmesan et la crème extra-grasse. Réserver.
- Huiler** le plat de cuisson en verre avant de napper le fond de sauce bolognaise.
- Surmonter** de 2 feuilles de lasagne du commerce, puis d'une couche de ricotta, puis de sauce bolognaise. Répéter 4 fois.
- Une fois le plat rempli, le parsemer** des 255 g de mozzarella restants et couvrir de papier d'aluminium.
- Placer** la grille de cuisson en bas du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Sélectionner le mode Bake, régler la durée à 40 minutes et la température à 190 °C et appuyer sur *Start/Cancel*.
- Placer** le plat en verre sur la grille de cuisson dans le four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
- Retirer** le papier d'aluminium au bout de 30 minutes de cuisson.
- Sortir** les lasagnes du four une fois la cuisson terminée et laisser refroidir 5 minutes avant de servir.



Boulettes de viande à l'italienne

POUR : 3-4 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 25 min

450 g de bœuf haché maigre (80 %)

45 g de chapelure

60 ml de lait

2 œufs

10 g de poudre d'ail

4 g de poudre d'oignon

2 g de piment rouge en flocons

10 g d'origan séché

30 g de persil frais ciselé

30 g de parmesan râpé

Sel et poivre à votre goût

1. **Mélanger** tous les ingrédients dans un saladier. Bien remuer.
2. **Façonner** des boulettes de taille moyenne. Laisser reposer 10 minutes au réfrigérateur.
3. Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Air Fry et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
4. **Tapisser** le panier de friture de papier sulfurisé avant d'y placer les boulettes.
5. **Placer** le panier de friture au centre du four préchauffé. Appuyer sur *Start/Cancel*.
6. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée et servir.



Faux-filet à l'italienne

POUR : 2-3 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 15 min

1 faux-filet (340-395 g/12-14 onces)

30 g de persil plat ciselé

30 g de basilic ciselé

3 gousses d'ail émincées

45 ml d'huile d'olive

le jus de ½ citron

4 g de poivre noir en grains, en deux portions

5 g de sel casher, en deux portions

1. **Dans un bol, mélanger** le persil, le basilic, l'ail, l'huile d'olive, le jus de citron, 1 g de poivre noir et 1 g de sel. Réfrigérer jusqu'à utilisation.
2. **Saupoudrer** le reste du poivre et du sel des deux côtés du faux-filet.
3. Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Broil, régler la température à 230 °C et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
4. **Disposer** le faux-filet sur la plaque de cuisson en haut du four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
5. **Disposer** le faux-filet sur une assiette une fois la cuisson terminée. Battre à nouveau le mélange avec le persil et en napper la viande.
6. **Laisser reposer** 3 minutes avant de servir.

Chausson à la jamaïcaine

POUR : 5 chaussons

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 36 min

Pâte

130 g de beurre

320 g de farine tout usage

15 g de curcuma moulu

105 ml d'eau glacée

1 g de sel

Garniture

450 g de bœuf haché maigre (85 %)

30 g de beurre doux

3 oignons verts entiers émincés

4 gousses d'ail pilées

15 g de thym frais ciselé

2 piments habaneros épépinés et émincés

8 g de poudre de cari

12 g de sel casher

5 g de poivre noir

2 g de muscade moulue

120 ml de bouillon de bœuf

4 g de farine tout usage

1 œuf battu

1. **Dans un robot culinaire, mélanger** le beurre, la farine et le curcuma moulu pour former la pâte. Mélanger par impulsions jusqu'à obtenir une consistance granuleuse.
2. **Ajouter** l'eau glacée et le sel, et continuer à mélanger par impulsions jusqu'à obtenir un résultat homogène. Le mélange restera granuleux.
3. **Retirer** et pétrir jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène.
4. **Abaisser** la pâte pour créer un carré d'environ 5 mm d'épaisseur.
5. **Envelopper** de film plastique et réserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.
6. **Faire** chauffer une poêle à frire à feu moyen-vif et ajouter le beurre pour la garniture.
7. **Ajouter** les oignons verts émincés, l'ail émincé, le thym et les piments habaneros. Faire sauter 2 minutes.
8. **Incorporer** complètement la poudre de cari, le sel, le poivre noir et la muscade au mélange aux oignons verts.
9. **Ajouter** le bœuf haché et faire revenir jusqu'à ce que la viande ait une consistance granuleuse homogène.
10. **Mouiller** avec le bouillon de bœuf et laisser réduire 4 minutes. Incorporer la farine au mélange au bœuf.
11. **Faire réduire** le mélange au bœuf encore 10 minutes ou jusqu'à obtenir la consistance d'une sauce épaisse. Réserver.
12. **Abaisser** la pâte à environ 3 mm d'épaisseur et y découper cinq ou six disques de 15 cm.



13. Placer de la garniture sur la moitié de chaque disque. Tapoter de l'eau sur les bords.

14. Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Bake, régler la durée à 20 minutes et la température à 180 °C et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.

15. Replier une moitié de la pâte pour refermer le chausson sur la garniture et pincer les bords avec les doigts. Découper l'excès de pâte si nécessaire.

16. Badigeonner les chaussons avec l'œuf battu. Tapisser la plaque de cuisson de papier sulfurisé avant d'y placer les chaussons.

17. Placer la plaque de cuisson au centre du four préchauffé. Appuyer sur *Start/Cancel*.

18. Sortir du four une fois la cuisson terminée et laisser reposer 5 minutes avant de servir.



Gyros d'agneau

POUR : 4 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 25 min

454 g d'agneau haché

½ oignon rouge émincé

30 g de menthe ciselée

30 g de persil ciselé

2 gousses d'ail émincées

2 g de sel

0,5 g de romarin

2 g de poivre noir

4 tranches de pain pita

96 g de houmous

130 g de laitue romaine déchiquetée

½ oignon émincé

1 tomate roma concassée

½ concombre épluché et finement émincé

12 feuilles de menthe ciselées

Sauce tzatziki, à votre goût

1. Mélanger l'agneau haché, l'oignon rouge, la menthe, le persil, l'ail, le sel, le romarin et le poivre noir jusqu'à obtenir un résultat homogène.

2. Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Broil, régler la durée à 25 minutes et la température à 230 °C et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.

3. Tapisser la plaque de cuisson de papier sulfurisé avant d'y placer l'agneau haché, en formant une croquette de 2,5 cm d'épaisseur et 15 cm de diamètre.

4. Placer la plaque de cuisson en haut du four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.

5. Sortir du four une fois la cuisson terminée et découper en tranches fines.

6. Assembler chaque gyro en garnissant le pain pita de houmous, d'agneau, de laitue, d'oignon, de tomate, de concombre et de feuilles de menthe. Napper d'un filet de sauce tzatziki.

7. Servir immédiatement.



Pizza Margherita

POUR : 1 pizza de 30 cm

TEMPS DE PRÉPARATION : 1 h 15 min

CUISSON : 15 min

340 g de pâte à pizza

30 ml d'huile d'olive

60 ml de sauce à pizza ou de sauce tomate

85 g de mozzarella sèche

30 g de parmesan reggiano râpé

4 g de flocons de piment rouge

2 branches de basilic en garniture

- 1. Fariner** un plan de travail propre et travailler la pâte en boule. Recouvrir d'un linge humide et laisser reposer 1 heure.
- 2. Placer** la grille de cuisson au centre du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Sélectionner le mode Pizza et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
- 3. Frapper** la pâte, puis la façonner ou l'abaisser en un disque fin jusqu'à 30 cm de diamètre. Transférer la pâte sur une plaque à pizza.
- 4. Badigeonner** uniformément la pâte à pizza d'huile d'olive, sans oublier les bords.
- 5. Napper** la pâte de sauce à pizza en couche uniforme, en laissant une bordure de 15 mm.
- 6. Parsemer** la pizza de mozzarella, de parmesan reggiano et de flocons de piment rouge.
- 7. Placer** la pizza sur la grille de cuisson dans le four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
- 8. Sortir** la pizza du four une fois la cuisson terminée. Garnir de feuilles de basilic frais avant de servir.



Pizza aux pepperoni

POUR : 1 pizza de taille moyenne

TEMPS DE PRÉPARATION : 1 h 25 min

CUISSON : 15 min

340 g de pâte à pizza

30 ml d'huile d'olive

60 ml de sauce tomate

85 g de mozzarella sèche

30 g de parmesan râpé

1 g de sel casher

55 g de pepperoni en tranches

- 1. Fariner** un plan de travail propre et travailler la pâte à pizza en boule. Recouvrir d'un linge humide et laisser reposer 1 heure.
- 2. Frapper** la pâte, puis la façonner ou l'abaisser en un disque fin jusqu'à 30 cm de diamètre. Transférer la pâte sur une plaque à pizza.
- 3. Badigeonner** uniformément la pâte à pizza d'huile d'olive, sans oublier les bords.
- 4. Napper** la pâte de sauce tomate en couche uniforme, en laissant une bordure de 15 mm.
- 5. Placer** la grille de cuisson au centre du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Sélectionner le mode Pizza, régler la durée à 15 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
- 6. Parsemer** toute la pizza de mozzarella, de parmesan et de sel. Surmonter le tout de pepperoni.
- 7. Placer** la plaque à pizza sur la grille de cuisson dans le four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
- 8. Sortir** du four une fois la cuisson terminée et servir.



Pizza blanche aux champignons cremini

POUR : 1 pizza de 30 cm

TEMPS DE PRÉPARATION : 1 h 25 min

CUISSON : 15 min

340 g de pâte à pizza

15 g d'huile d'olive

55 g de ricotta

85 g de mozzarella sèche

15 g de pecorino romano râpé

1 g de sel casher

55 g de champignons cremini émincés

5 g de zeste de citron

2 branches de thym

1. **Fariner** un plan de travail propre et travailler la pâte en boule. Recouvrir d'un linge humide et laisser reposer 1 heure.
2. **Frapper** la pâte, puis façonner ou abaisser en un disque fin jusqu'à 30 cm de diamètre. Transférer la pâte sur une plaque à pizza.
3. **Badigeonner** uniformément la pâte à pizza d'huile d'olive, sans oublier les bords.
4. **Parsemer** la ricotta en couche uniforme sur la pâte, en laissant une bordure de 15 mm.
5. **Parsemer** uniformément la pizza de mozzarella, de pecorino romano et de sel. Garnir le tout avec les champignons cremini émincés.
6. **Placer** la grille de cuisson au centre du four grille-pain avec friteuse à air Cosori, sélectionner le mode Pizza et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
7. **Placer** la plaque à pizza sur la grille de cuisson dans le four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
8. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée et garnir de zeste de citron et de feuilles de thym avant de servir.



Cari de porc

POUR : 4 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 1 h 10 min

450 g de palette de porc coupée en dés de 2,5 cm

1 tige de citronnelle émincée

15 g de gingembre émincé

2 piments rouges forts émincés

le jus d'1 lime

3 gousses d'ail

4 g de sel casher

4 g de poivre noir

4 g de garam masala

30 ml d'huile végétale

½ oignon émincé

240 ml de bouillon de poulet

60 ml de lait de coco

15 ml de sauce de poisson

Matériel

1 cocotte de 25 x 25 cm

1. **Dans un mortier ou un robot culinaire, hacher** la citronnelle, le gingembre, les piments rouges forts, le jus de lime, l'ail, le sel et le poivre noir jusqu'à obtenir une pâte.
2. **Incorporer** le garam masala et réserver.
3. **Dans une poêle à frire sur feu vif, faire dorer** les dés de porc pendant 5 minutes, sans huile. Toutes les faces des dés doivent être dorées. Réserver.
4. **Ajouter** de l'huile végétale à la poêle sur feu moyen. Ajouter la pâte à la citronnelle et faire légèrement revenir 30 secondes.
5. **Ajouter** l'oignon, le bouillon de poulet, le lait de coco et la sauce de poisson et laisser mijoter 5 minutes.
6. **Placer** la grille de cuisson en bas du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Sélectionner le mode Bake, régler la durée à 1 heure et la température à 200 °C et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
7. **Transvaser** les dés de porc et le mélange à la citronnelle dans la cocotte avant de placer le plat sur la plaque de cuisson dans le four préchauffé. Appuyer sur *Start/Cancel*.
8. **Sortir** le plat du four une fois la cuisson terminée et retirer la couche d'huile à la surface.
9. **Laisser** le cari refroidir 10 minutes avant de servir avec du riz.



Steak aller/retour

POUR : 2 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 32 min

1 faux-filet (340 g)

2 g de sel casher

2 g de poivre noir moulu

15 ml d'huile végétale

2 gousses d'ail

4 branches de thym

15 g de beurre doux

1. Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Broil, régler la durée à 30 minutes et la température à 120 °C et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
2. **Placer** le faux-filet sur la plaque de cuisson au centre du four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
3. **Sortir** le faux-filet une fois la cuisson terminée et le sécher en le tapotant avec du papier essuie-tout. Saupoudrer de sel casher et de poivre noir.
4. **Verser** l'huile végétale dans une poêle à frire sur feu vif.
5. **Placer** le faux-filet dans la poêle une fois l'huile légèrement fumante.
6. **Saisir** 1 minute d'un côté avant d'ajouter les gousses d'ail et les branches de thym.
7. **Retourner** le faux-filet et saisir l'autre face pendant 1 minute.
8. **Ajouter** le beurre à la poêle et cuire le faux-filet dans son jus pendant 20 secondes.
9. **Retirer** le faux-filet de la poêle et laisser refroidir 5 minutes avant de servir.



Rôti de bœuf

POUR : 6 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 1 h

1 rond de tranche de bœuf (1350 g)

4 g de sel

2 g de paprika

2 g de poudre d'ail

2 g de poivre noir

15 ml d'huile d'olive

15 g de moutarde de Dijon

1. **Dans un bol, mélanger** le sel, le paprika, la poudre d'ail, le poivre noir, l'huile d'olive et la moutarde de Dijon.
2. Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Roast, régler la durée à 1 heure et la température à 193 °C et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
3. **Enrober** complètement le rond de tranche de bœuf du mélange à la moutarde de Dijon.
4. **Disposer** le rond de tranche de bœuf sur la plaque de cuisson et placer le tout en bas du four préchauffé. Appuyer sur *Start/Cancel*.
5. **Sortir** le rôti du four une fois la cuisson terminée et laisser reposer 10 minutes. Trancher avant de servir.



Poulet rôti

POUR : 3-5 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 1 h 10 min

CUISSON : 1 h 10 min

1 poulet entier (2250 g)

3,8 l d'eau

95 g de sel casher

45 g de poivre noir

2 feuilles de laurier

1. **Mélanger** l'eau, le sel, le poivre noir et les feuilles de laurier pour créer une saumure. Immerger le poulet dans la saumure et laisser reposer 1 heure.
2. **Sécher** le poulet en le tapotant avec du papier essuie-tout, puis le trusser avec de la ficelle de boucher pour lier les ailes et les cuisses.
3. **Embrocher** le poulet sur la tige de rôtisserie, en maintenant la volaille entre les tournebroches. Insérer la tige dans les fentes de rôtisserie dans le four grille-pain avec friteuse à air Cosori.
4. **Sélectionner** le mode Rôtisserie, régler la durée à 1 h 10 et la température à 193 °C puis appuyer sur *Start/Cancel*. Pour un résultat plus croustillant, enclencher le ventilateur à convection.
5. **Avec la poignée de rôtisserie, sortir** le poulet rôti une fois la cuisson terminée. Découper le poulet à votre goût avant de servir.



Sandwich au fromage fondu rustique

POUR : 2 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 14 min

2 tranches de pain rustique

15 g de beurre

1 g de sel

1 tranche de fromage suisse

15 g de gouda fumé râpé

15 g de parmesan râpé

15 g de mozzarella râpée

1. **Beurrer** les deux tranches de pain et saupoudrer de sel.
2. **Disposer** les tranches de pain sur la grille de cuisson. Placer la grille en haut du four grille-pain avec friteuse à air Cosori, sélectionner le mode Toast et régler la puissance de grill à 5. Appuyer sur *Start/Cancel*.
3. **Sortir** les tranches de pain du four une fois la cuisson terminée. Placer tous les fromages sur une tranche de pain et recouvrir le tout de l'autre tranche de pain.
4. **Placer** le sandwich sur la grille de cuisson du four, sélectionner à nouveau le mode Toast et régler la puissance de grill à 3. Appuyer sur *Start/Cancel*.
5. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée et servir immédiatement.



Saucisses en cocotte

POUR : 2 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 10 min
CUISSON : 1 h 5 min

15 ml d'huile végétale
 5 saucisses bratwurst ou italiennes fraîches, non épicées
 30 g de beurre doux
 1 g de sel casher
 1 g de poivre noir
 5 branches de thym
 1 oignon entier émincé
 12 champignons cremini émincés
 120 ml de vin rouge
 240 ml de bouillon de bœuf
 15 g de persil ciselé

Matériel

1 cocotte de 25 x 25 cm

1. **Placer** la grille de cuisson au centre du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Sélectionner le mode Broil, régler la durée à 40 minutes et la température à 180 °C et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
2. **Dans une poêle à frire sur feu vif, verser** l'huile végétale et faire dorer les saucisses des deux côtés pendant 10 minutes. Réserver.
3. **Dans la même poêle sur feu moyen, faire sauter** le beurre, le sel, le poivre noir, le thym, l'oignon émincé et les champignons pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient tendres.
4. **Verser** le vin rouge et le bouillon de bœuf dans la poêle et laisser mijoter 5 minutes.
5. **Verser** le bouillon avec les oignons dans la cocotte. Ajouter ensuite les saucisses en les immergeant à moitié.
6. **Placer** la cocotte sur la grille de cuisson dans le four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
7. **Sortir** la cocotte du four une fois la cuisson terminée et garnir de persil avant de servir.



Brochettes de crevettes

POUR : 3 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 10 min
CUISSON : 10 min

12 crevettes entières décortiquées et déveinées
 120 ml d'huile d'olive
 3 g de sel casher
 2 g de persil ciselé
 le jus d'½ citron
 2 g de poivre au citron
 2 g de poudre d'ail

1. Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Bake, régler la durée à 10 minutes et la température à 230 °C et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
2. **Mélanger** tous les ingrédients dans un sac de plastique hermétique. Bien remuer.
3. **Embrocher** les crevettes (4 sur une brochette) et réserver.
4. **Disposer** les brochettes sur la grille de cuisson au centre du four préchauffé, puis placer la plaque de cuisson en-dessous, dans le bas du four. Appuyer sur *Start/Cancel*.
5. **Sortir** soigneusement les brochettes du four une fois la cuisson terminée et servir.

Bouts de côtes braisés

POUR : 4 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 3 h 5 min

4 bouts de côtes (4 cm d'épaisseur)

20 g de sel casher

10 g de poivre noir

30 g de beurre

1 oignon finement émincé

1 branche de céleri émincée

1 grande carotte émincée

2 gousses d'ail émincées

710 ml de bouillon de bœuf

175 ml de vin rouge, en deux portions

15 g de concentré de tomates

2 branches de thym

2 feuilles de laurier

15 ml de vinaigre balsamique

Sel et poivre à votre goût

Matériel

1 cocotte de 20 x 20 cm

- 1. Saler** et poivrer les bouts de côtes en les enrobant complètement de manière uniforme.
- 2. Dans une poêle à frire sur feu moyen, placer** le beurre puis l'oignon. Faire revenir l'oignon environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit tendre.
- 3. Ajouter** le céleri et la carotte émincés et faire revenir 5 minutes supplémentaires.
- 4. Ajouter** l'ail émincé à la poêle et faire revenir 1 minute.
- 5. Ajouter** 710 ml de bouillon de bœuf, 120 ml de vin rouge, le concentré de tomates, 1 branche de thym et les feuilles de laurier. Laisser mijoter 10 minutes.
- 6. Transvaser** le tout dans la cocotte.
- 7. Placer** la grille de cuisson en bas du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Sélectionner le mode Bake, régler la durée à 2 h 30 et la température à 160 °C et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
- 8. Dans la poêle à frire sur feu vif, saisir** les bouts de côtes pendant 5 minutes sans huile, os vers le haut.
- 9. Disposer** les bouts de côtes sur les légumes dans la cocotte.
- 10. Envelopper** la cocotte de papier d'aluminium et la placer sur la grille de cuisson dans le four préchauffé. Appuyer sur *Start/Cancel*.
- 11. Sortir** la cocotte du four une fois la cuisson terminée et envelopper les bouts de côtes dans une grande feuille de papier d'aluminium.
- 12. Égoutter** le jus de cuisson de la cocotte dans un mélangeur et dégraisser autant que possible. Retirer les feuilles de laurier et les branches de thym.
- 13. Ajouter** les légumes de la cocotte au jus de cuisson dégraissé dans le mélangeur et broyer jusqu'à obtenir une consistance homogène.
- 14. Transvaser** ce mélange dans une casserole et ajouter les 60 ml de vin rouge restants, 1 branche de thym et 15 ml de vinaigre balsamique.
- 15. Laisser** mijoter 5 minutes sans cesser de remuer. Saler et poivrer à votre goût.
- 16. Servir** immédiatement les bouts de côtes avec la sauce.





Calzone au fromage et aux épinards

POUR : 2 calzones

TEMPS DE PRÉPARATION : 1 h 10 min

CUISSON : 18 min

370 g de pâte à pizza

170 g d'épinards blanchis et égouttés

230 g de ricotta

45 g de parmesan râpé

30 g de mozzarella râpée

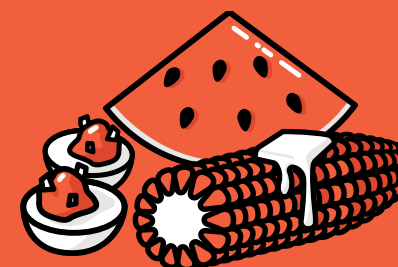
2 g de poudre d'ail

2 g de poudre d'oignon

3 g de flocons de piment fort

5 g de sel casher

1. **Fariner** un plan de travail propre et travailler la pâte en boule. Recouvrir d'un linge humide et laisser reposer 1 heure.
2. **Mélanger** tous les ingrédients restants pour préparer la garniture et réserver.
3. **Frapper** la pâte puis la couper en deux. Façonner 2 boules avec la pâte et les abaisser en disques de 18 cm de diamètre.
4. **Répartir** la garniture entre les disques de pâte. Napper une moitié de chaque disque en laissant une bordure de 15 mm.
5. Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Pizza, régler la durée à 18 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
6. **Replier** les moitiés de pâte vides sur la garniture et pincer les bords avec les doigts. Découper l'excès de pâte si nécessaire avant de placer les calzones sur la plaque de cuisson.
7. **Placer** la plaque de cuisson au centre du four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
8. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée et servir.



Accompagnements



Grosses frites de pommes de terre

POUR : 3-4 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 8 min

CUISSON : 30 min

3 pommes de terre russet de taille moyenne, coupées en quartiers

10 ml d'huile d'olive

1 g de romarin séché

1 g de chili mexicain moulu

1 g de poudre de piment chili ancho

1 g de poudre d'ail

Une pincée de poivre noir, fraîchement moulu

1 pincée de sel

- Sélectionner** le mode Air Fry sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, régler la durée à 30 minutes, appuyer ensuite sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
- Enrober** les quartiers de pommes de terre d'huile d'olive, puis ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.
- Placer** les quartiers sur la grille de friture et l'insérer dans la zone du centre dans le four grille-pain avec friture à air préchauffé, appuyer ensuite sur *Start/Cancel*.
- Retirer** les quartiers de pommes de terre lorsqu'ils sont cuits, puis les servir avec la sauce de votre choix.



Patate douce rôtie, sauce yogourt et ciboulette

POUR : 3 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 1 h

2 grosses patates douces

245 g de yogourt nature

30 ml de miel

5 g de ciboulette, hachée

4 g de sel casher

- Sélectionner** le mode Air Fry sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, régler la durée à 1 heure et la température à 175 °C, appuyer ensuite sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
- Déposer** les patates douces sur la grille de cuisson et l'insérer dans la zone du centre dans le four grille-pain avec friteuse à air préchauffé. Appuyer sur *Start/Cancel*.
- Mélanger** le yogourt, le miel, la ciboulette et le sel casher dans un petit bol et le réfrigérer jusqu'à ce que les patates douces soient entièrement cuites.
- Retirer** les patates douces lorsqu'elles sont cuites et les laisser refroidir pendant 5 minutes.
- Couper** le milieu des patates et les servir accompagnées d'une cuillère de sauce au yogourt et ciboulette.



Petits pains au babeurre

POUR : 6 personnes
Temps de préparation : 20 min

CUISSON : 15 min

120 g de farine tout usage

10 g de poudre à pâte

1 g de bicarbonate de soude

5 g de sel casher

140 g de beurre, froid

235 ml de babeurre, divisé

1. **Dans un bol, mélanger** la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel casher.
2. **Râper** le beurre froid dans le mélange de farine et mélanger à l'aide d'un batteur sur socle jusqu'à ce que le mélange soit grumeleux.
3. **Ajouter** lentement 178 ml du babeurre, mélanger jusqu'à la formation d'une pâte.
4. **Sur une surface farinée, former** un rectangle avec la pâte.
5. **Plier** 3 fois la pâte et l'aplatir en un rectangle de 20 x 15 cm. Couper la pâte en 6 biscuits de 6 mm de diamètre.
6. **Sélectionner** le mode Bake sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, régler la durée à 15 minutes et la température à 175 °C, appuyer ensuite sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
7. **Recouvrir** la plaque de cuisson de papier parchemin et y déposer les biscuits. Badigeonner le restant du babeurre sur les biscuits.
8. **Insérer** la plaque de cuisson dans la zone du centre du four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
9. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée et servir immédiatement.



Haricots verts à la chinoise

POUR : 3-4 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 20 min

340 g de fèves vertes

15 ml d'huile végétale

10 ml de vin de riz de Shaoxing

10 ml de sauce soya

3 g de sel casher

3 gousses d'ail émincées

10 g d'arachides, hachées

1. **Sélectionner** le mode Broil sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, régler la durée à 20 minutes, appuyer ensuite sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
2. **Dans un bol, mélanger** tous les ingrédients sauf les arachides, puis réserver.
3. **Recouvrir** la plaque de cuisson de papier parchemin, puis y étaler uniformément le mélange de fèves vertes.
4. **Placer** la plaque de cuisson en haut du four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
5. **Retirer** la plaque lorsque les fèves sont cuites, garnir des arachides hachées, puis servir.



Riz à la mexicaine

POUR : 4-5 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 55 min

190 g de riz blanc à long grain

4 g de poudre de chili

4 g de sel

2 g de poivre noir

2 g de poudre d'ail

2 g de poudre d'oignon

1 piment jalapeno, émincé (facultatif)

65 g de petits pois surgelés

360 ml de bouillon de poulet

410 g de tomates grillées sur le feu de style salsa

Matériel

1 plat en verre de 25 x 25 cm

- Rincer** le riz à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau de rinçage soit claire. Égoutter et placer le riz dans le plat de cuisson.
- Ajouter** la poudre de chili, le sel, le poivre noir, la poudre d'ail, la poudre d'oignon, le piment jalapeno et les petits pois surgelés et bien mélanger. Réserver.
- Faire chauffer** le bouillon de poulet et les tomates en boîtes dans une casserole à feu moyen-vif pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le bouillon bouille, l'ajouter ensuite au plat de cuisson et bien mélanger.
- Couvrir** le plat de papier d'aluminium et réserver. Placer la grille de cuisson dans la zone inférieure du four grille-pain avec friteuse à air Cosori.
- Sélectionner** le mode Bake, régler la durée à 50 minutes et la température à 190 °C, puis appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
- Placer** le plat de cuisson sur la grille de cuisson dans le four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
- Mélanger** le riz à mi-cuisson.
- Sortir** du four une fois la cuisson terminée et servir.

Focaccia

POUR : 6-8 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION :

12 h 30 min

CUISSON : 20 min

Pâte

235 ml d'eau tiède

1 sachet (7 g) de levure sèche active

5 g de sucre granulé

Les feuilles de 5 tiges de romarin frais, hachées et divisées

10 g de sel casher

120 ml d'huile d'olive extra vierge, divisée, plus pour badigeonner

360 g de farine tout usage, plus pour pétrir

Saumure

3 g de sel

60 ml d'eau chaude

- Dans un grand bol, mélanger** l'eau, la levure et le sucre et laisser reposer pendant 10 minutes.
- Ajouter** $\frac{3}{5}$ du romarin haché, le sel, 60 ml l'huile d'olive et la farine au mélange de levure.
- Pétrir** la pâte pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit légèrement collante.
- Transférer** la pâte dans un bol légèrement huilé, puis le couvrir d'un film plastique ou d'une serviette à vaisselle humide.
- Laisser** fermenter la pâte à température ambiante de 10 à 12 minutes ou pendant la nuit, jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- Retirer** la pâte du bol et façonner une boule, utiliser plus de farine au besoin.
- Étaler** le restant de l'huile d'olive sur la plaque de cuisson du four grille-pain avec friteuse à air Cosori, mettre ensuite la pâte sur la plaque et appuyer dessus avec le bout des doigts jusqu'à ce qu'elle s'étire pour s'ajuster à la plaque.
- Créer** de petites cavités avec le bout des doigts dans la pâte.
- Mélanger** les ingrédients de la saumure, puis les verser dans les cavités de la pâte.
- Badigeonner** la pâte de plus d'huile d'olive, saupoudrer ensuite le restant du romarin haché sur le dessus.
- Sélectionner** le mode Bake, régler la durée à 20 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
- Insérer** la plaque dans la zone du centre du four préchauffé, puis appuyer sur *Start/Cancel*.
- Sortir** la plaque une fois la cuisson terminée, servir ensuite le pain accompagné d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

Pain à la française

POUR : 6 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 3 h 20 min

CUISSON : 30 min

1 sachet (7 g) de levure sèche active

530 ml d'eau tiède

15 g de sucre

20 g de sel casher

660 g de farine tout usage

30 ml d'huile d'olive, divisée

1 gros œuf, battu

15 ml de crème extra-grasse

- Mélanger** la levure sèche active dans l'eau chaude et incorporer lentement le sucre jusqu'à ce que le mélange soit complètement dissous. Laisser reposer le mélange pendant 10 minutes.
- Mélanger** lentement le sel et 255 g de farine tout usage dans le mélange de levure jusqu'à ce qu'ils soient complètement incorporés.
- Ajouter** le reste de la farine au mélange et mélanger jusqu'à ce qu'une pâte se forme.
- Pétrir** la pâte avec un batteur sur socle à vitesse moyenne pendant 8 à 10 minutes. La pâte doit se reformer lorsqu'on la pousse.
- Huiler** un bol avec 15 ml d'huile d'olive et y déposer la pâte. Couvrir le bol et laisser la pâte lever pendant 2 heures.
- Sortir** la pâte du bol et la diviser en 6 portions. Former des pains suffisamment petits pour que les 6 puissent tenir sur la plaque de cuisson du four grille-pain avec friteuse à air Cosori.
- Tapiser** la plaque de cuisson de papier parchemin et y déposer 2 rangées de la pâte formée.
- Couvrir** la plaque de cuisson de film plastique ou d'une serviette à vaisselle humide et laisser la pâte lever à nouveau pendant 30 minutes.
- Sélectionner** le mode Bake sur le four grille-pain avec friteuse à air, régler la durée à 30 minutes et la température à 175 °C, appuyer ensuite sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
- Mélanger** l'œuf et la crème extra-grasse et en badigeonner les pains, puis découper 3 fentes sur chaque pain.
- Insérer** la plaque de cuisson dans la zone du centre du four et appuyer sur *Start/Cancel*.
- Sortir** la plaque lorsque les pains sont cuits, les badigeonner du reste de l'huile d'olive et les servir immédiatement ou refroidis.



Pain à l'ail

POUR : 4 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 8 min

2 baguettes de 15 cm,
coupées sur la longueur

40 g de beurre doux, fondu

3 gousses d'ail émincées

2 g de sel

Une pincée de persil séché

- Mélanger** le beurre fondu, l'ail émincé, le sel et le persil.
- Badigeonner** chaque moitié de baguette du mélange.
- Déposer** les baguettes sur la grille de cuisson du four grille-pain avec friteuse à air Cosori et l'insérer dans la zone du centre.
- Sélectionner** le mode Toast, régler la puissance du grill sur 6, puis appuyer sur *Start/Cancel*.
- Sortir** du four une fois la cuisson terminée et servir immédiatement.



Choux de Bruxelles à l'ail et au parmesan

POUR : 4 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 20 min

10 choux de Bruxelles, coupés en deux

45 g d'huile d'olive, divisée

2 g de sel casher

3 gousses d'ail émincées

10 g de fromage parmesan, râpé

710 ml d'eau

1. **Dans un bol, mélanger** 30 g d'huile d'olive avec le sel, l'ail et le parmesan.
2. **Faire bouillir** les choux de Bruxelles dans 710 ml d'eau pendant 5 minutes, puis réserver.
3. **Sélectionner** le mode Air Fry sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, régler la durée à 15 minutes et la température à 205 °C, appuyer ensuite sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
4. **Déposer** les choux de Bruxelles sur la grille de friture et les badigeonner des 15 g d'huile d'olive restants.
5. **Insérer** la grille de friture dans la zone du centre du four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
6. **Badigeonner** de parmesan chaque moitié de choux de Bruxelles lorsqu'il reste 7 minutes de cuisson.
7. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée et servir immédiatement.



Haricots verts en cocotte

POUR : 4 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 34 min

455 g de fèves vertes, coupées en morceaux de 5 cm

1 boîte (300 g) de crème de champignons

175 ml de lait

85 g d'oignons frits croustillants

1 pincée de poivre noir

1 g de sel casher

Matériel

1 cocotte de 25 x 25 cm

1. **Au micro-ondes, faire chauffer** les haricots verts dans un bol allant au micro-ondes pendant 4 minutes.
2. **Placer** la grille de cuisson au centre du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Sélectionner le mode Bake, régler la durée à 30 minutes et la température à 175 °C, puis appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
3. **Mélanger** les haricots verts avec la crème de champignons, le lait, la moitié des oignons frits croustillants, le poivre noir et le sel jusqu'à ce qu'ils soient complètement incorporés, puis les déposer dans le plat de cuisson.
4. **Placer** le plat de cuisson sur la grille de cuisson dans le four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
5. **Déposer** le reste des oignons frits croustillants sur le dessus du plat lorsqu'il reste 6 minutes de cuisson.
6. **Servir** immédiatement.



Tomates en grappe au four à l'italienne

POUR : 3-4 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 30 min

340 g de tomates en grappe

3 tiges de thym

15 ml d'huile d'olive

3 gousses d'ail émincées

Une pincée d'origan

Une pincée de flocons de piment rouge

2 g de sel casher

Une pincée de poivre noir moulu

1. **Sélectionner** le mode Bake sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, régler la durée à 30 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
2. **Dans un bol, mélanger** tous les ingrédients, puis réserver.
3. **Recouvrir** la plaque de cuisson de papier parchemin, puis y étaler uniformément les tomates.
4. **Placer** la plaque de cuisson en bas du four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
5. **Retirer** les tomates une fois qu'elles sont cuites, puis servir.



Muffins à la semoule de maïs, aux jalapenos et au cheddar

POUR : 8 muffins

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 30 min

65 g de semoule de maïs

30 g de farine tout usage

50 g de sucre

5 g de poudre à pâte

1 g de bicarbonate de soude

3 g de sel

190 ml de babeurre

½ boîte (115 g) de maïs en crème

1 œuf battu

30 g de beurre doux, fondu

100 g de cheddar fort râpé

1 piment jalapeno frais, épépiné et émincé

Spray de cuisson

1. **Fouetter** la semoule de maïs, la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel.
2. **Ajouter** le babeurre, le maïs en crème, l'œuf, le beurre fondu, le cheddar et le jalapeno haché.
3. **Vaporiser** l'intérieur du moule à muffins avec du spray de cuisson.
4. **Répartir** la pâte dans 8 des 12 moules à muffins et réserver.
5. **Placer** la grille de cuisson en bas du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Sélectionner le mode Bake, régler la durée à 30 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
6. **Placer** le moule à muffins sur la grille de cuisson dans le four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
7. **Retirer** le moule à muffins une fois la cuisson terminée et laisser refroidir pendant 10 minutes avant de servir.

Matériel

Un moule à muffins à 12 compartiments



Maïs grillé

POUR : 3 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 18 min

3 épis de maïs entiers, épluchés

30 g de beurre

2 g de sel

- Sélectionner** le mode Air Fry sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, régler la durée à 18 minutes et la température à 205 °C, appuyer ensuite sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
- Déposer** les épis de maïs sur la grille de cuisson de manière à ce qu'ils soient perpendiculaires à la grille.
- Insérer** la grille de cuisson dans la zone inférieure du four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
- Retirer** les épis lorsqu'ils sont cuits, les badigeonner de beurre et saupoudrer du sel sur chaque épi de maïs, et les servir immédiatement.



Aubergine grillée

POUR : 4 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 20 min

1 aubergine, coupée sur la longueur en tranches de 15 mm d'épaisseur

30 ml d'huile d'olive

45 ml de vinaigre balsamique

3 g de sel

3 g d'ail en poudre

1 g de poivre noir moulu

- Fouetter** l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le sel, la poudre d'ail et le poivre noir jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
- Sélectionner** le mode Air Fry sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, régler la durée à 20 minutes et la température à 205 °C, appuyer ensuite sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
- Badigeonner** le mélange balsamique sur les deux côtés des tranches d'aubergines, puis les placer sur la grille à friture.
- Insérer** la grille de friture dans la zone du centre du four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
- Sortir** du four une fois la cuisson terminée et servir immédiatement.



Asperges grillées au parmesan

POUR : 3-4 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 10 min

455 g d'asperges fraîches

10 ml d'huile d'olive

2 g de sel casher

1 pincée de poivre noir

45 g de parmesan râpé

1. **Tenir** le bout des asperges et les plier jusqu'à ce qu'elles cassent pour en retirer l'extrémité ligneuse.
2. **Couper** les extrémités du reste des asperges dans l'alignement des asperges cassées.
3. **Tapisser** la plaque de cuisson du four grille-pain avec friteuse à air de papier parchemin. Y déposer les asperges et les arroser d'un filet d'huile d'olive.
4. **Assaisonner** avec du sel casher et du poivre noir.
5. **Sélectionner** le mode Air Fry sur le four grille-pain avec friteuse à air, régler la durée à 10 minutes, appuyer ensuite sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
6. **Placer** la plaque de cuisson dans la zone du centre du four grille-pain avec friteuse à air préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
7. **Saupoudrer** les asperges de fromage parmesan après 5 minutes de cuisson.
8. **Sortir** les asperges une fois qu'elles sont cuites.



Ail grillé

POUR : 10 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 30 min

3 bulbes d'ail, coupés en deux

45 ml d'huile d'olive

2 g de sel casher

1. **Sélectionner** le mode Bake sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, régler la durée à 30 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
2. **Assaisonner** l'ail avec de l'huile d'olive et du sel.
3. **Tapisser** la plaque de cuisson de papier parchemin, puis y déposer les moitiés de bulbes d'ail face vers le bas.
4. **Placer** la plaque de cuisson dans la zone inférieure du four grille-pain avec friteuse à air préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel* pour démarrer la cuisson.
5. **Retourner** les moitiés d'ail après les avoir fait cuire pendant 20 minutes.
6. **Retirer** les moitiés d'ail lorsqu'elles sont cuites et les servir en accompagnement, ou en faire une pâte à tartiner avec du beurre sur du pain grillé.



Maïs au piment fort

POUR : 3 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 21 min

3 épis de maïs entiers, épluchés

30 g de beurre

2 g de sel

2 g de poudre de chili

1 pincée de poivre noir

Le jus de 1 lime, divisé

15 g de parmesan râpé

1. Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Roast, régler la durée à 18 minutes et la température à 205 °C et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
2. **Déposer** les épis de maïs sur la grille de cuisson de manière à ce qu'ils soient perpendiculaires à la grille.
3. **Insérer** la grille de cuisson dans la zone inférieure du four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
4. **Faire refroidir** le maïs pendant 5 minutes et retirer les grains dans un bol.
5. **Faire chauffer** une grande poêle à feu moyen et ajouter le beurre, en le laissant fondre.
6. **Ajouter** le sel, la poudre de chili, le poivre noir et la moitié du jus de lime au maïs et faire cuire pendant 3 minutes.
7. **Saupoudrer** le parmesan sur le maïs et arroser du reste de jus de lime et servir immédiatement.



Chou-fleur épicé aux noix et aux raisins secs

POUR : 3-4 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 20 min

905 g de chou-fleur, coupé en fleurons

15 ml d'huile végétale

4 g de poudre de cari

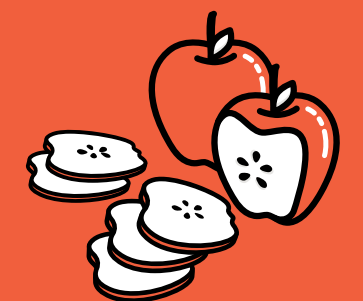
15 g de flocons de piment rouge broyé

10 g de sel casher

75 g de raisins secs

35 g de noix de macadam, hachées

1. **Dans un bol, mélanger** le chou-fleur, l'huile végétale, la poudre de cari, les flocons de piment rouge et le sel. Bien remuer.
2. **Sélectionner** le mode Broil sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, régler la durée à 20 minutes, appuyer ensuite sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
3. **Tapisser** la plaque de cuisson de papier parchemin avant d'y étaler uniformément le chou-fleur.
4. **Placer** la plaque de cuisson en haut du four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
5. **Retirer** le chou-fleur lorsqu'il est cuit, ajouter les raisins secs et les noix de macadam, puis servir.



Aliments déshydratés

Jerky de bœuf

POUR : 4 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 1 h 10 min

CUISSON : 2 h 30 min

455 g de bœuf de ronde, coupé en tranches minces de 3 mm

60 ml de sauce Worcestershire

60 ml de sauce soya

15 ml de miel

1 ml de fumée liquide

Une pincée de paprika fumé

Une pincée de sumac

1 pincée de poudre d'ail

1 pincée de poudre d'oignon

1. **Mélanger** tous les ingrédients dans un grand sac plastique refermable et laisser mariner pendant 1 heure.
2. **Déposer** le bœuf sur la grille à friture, puis l'insérer dans la zone du centre du four grille-pain avec friteuse à air Cosori.
3. **Sélectionner** le mode Dehydrate, régler la durée à 1½ heure pour un jerky plus tendre ou 2½ heures pour un jerky plus ferme, et régler la température à 75 °C. Appuyer sur *Start/Cancel*.
4. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée et servir.

Jerky de bœuf teriyaki

POUR : 4 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 1 h 10 min

CUISSON : 2 h 30 min

455 g de bœuf de ronde, coupé en tranches minces de 3 mm

60 ml de sauce soya

40 g de cassonade

1 g de gingembre râpé

1 gousse d'ail, broyée

15 ml de jus d'ananas

1. **Mélanger** tous les ingrédients dans un grand sac plastique refermable. Laisser mariner pendant 1 heure.
2. **Jeter** la marinade et déposer le bœuf sur la grille à friture, puis l'insérer dans la zone du centre du four grille-pain avec friteuse à air Cosori.
3. **Sélectionner** le mode Dehydrate, régler la durée à 1½ heure pour un jerky plus tendre ou 2½ heures pour un jerky plus ferme, et régler la température à 75 °C. Appuyer sur *Start/Cancel*.
4. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée et servir.



Poudre de betterave

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 min
CUISSON : 4 h

1 betterave de taille moyenne, sans la racine et le dessus

1. **Éplucher** la betterave et jeter la pelure.
2. **Couper** la betterave en 10 à 12 tranches fines.
3. **Déposer** les tranches sur la grille de cuisson du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Placer la grille de cuisson à mi-hauteur du four grille-pain avec friteuse à air.
4. **Sélectionner** le mode Déhydrate, régler la durée à 4 heures et la température à 75 °C et appuyer sur *Start/Cancel*.
5. **Briser** les tranches de betterave déshydratées en petits morceaux et les mettre dans un moulin à café.
6. **Moudre** la betterave déshydratée jusqu'à l'obtention d'une fine poudre.
7. **Saupoudrer** la poudre de betterave sur les aliments au goût en la passant au tamis.



Bacon confit déshydraté

POUR : 6 tranches
TEMPS DE PRÉPARATION : 3 h 10 min
CUISSON : 4 h

6 tranches de bacon
40 g de cassonade
30 ml de vinaigre de riz
30 g de pâte de piments
15 ml de sauce soya

1. **Dans un bol, mélanger** la cassonade, le vinaigre de riz, la pâte de piments et la sauce soya.
2. **Ajouter** les tranches de bacon et mélanger jusqu'à ce que les tranches soient bien enrobées.
3. **Laisser mariner** jusqu'à 3 heures ou jusqu'à ce qu'elles soient prêtes à la déshydratation.
4. **Jeter** la marinade, puis placer le bacon sur la plaque de cuisson.
5. **Déposer** le bacon sur la grille de cuisson du four grille-pain avec friteuse à air, puis l'insérer à mi-hauteur dans le four.
6. Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Déhydrate, régler la durée à 4 heures et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
7. **Sortir** la plaque une fois la cuisson terminée et laisser le bacon refroidir pendant 5 minutes, puis servir.



Tranches d'orange épicées déshydratées

POUR : 3 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 6 h

2 grosses oranges, coupées en tranches minces de 3 mm

1 g d'anis étoilé

1 g de cannelle moulue

Ingrédients facultatifs

20 g de tartinade choco-noisettes

1. **Saupoudrer** les épices sur les tranches d'orange.
2. **Déposer** les tranches d'orange sur la grille à friture, puis l'insérer à mi-hauteur dans le four grille-pain avec friteuse à air Cosori.
3. **Sélectionner** le mode Dehydrate, régler la durée à 6 heures et la température à 60 °C et appuyer sur *Start/Cancel*.
4. **Sortir** la grille une fois les tranches cuites et, au goût, les servir accompagnées de tartinade choco-noisettes.



Jerky au soja et à l'ail

POUR : 4 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 1 h

CUISSON : 2 h 30 min

455 g de bœuf de ronde, coupé en tranches minces de 3 mm

80 ml de sauce soya

15 ml de sauce Worcestershire

5 g d'ail en poudre

40 g de cassonade

2 g de sel

1. **Mélanger** tous les ingrédients dans un grand sac plastique refermable et laisser mariner pendant 1 heure.
2. **Déposer** les tranches de bœuf sur la grille à friture, puis l'insérer dans la zone du centre du four grille-pain avec friteuse à air Cosori.
3. **Sélectionner** le mode Dehydrate, régler la durée à 1½ heure pour un jerky plus tendre ou 2½ heures pour un jerky plus ferme, et régler la température à 75 °C. Appuyer sur *Start/Cancel*.
4. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée et servir.



Croustilles de chou frisé, saveur ranch

POUR : 2 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 3 h

3 feuilles entières de chou frisé Lacinato, sans la tige, coupées en carrés de 5 cm

15 ml d'huile d'olive

10 g d'assaisonnement ranch

1. **Dans un petit bol, mélanger** l'huile d'olive et l'assaisonnement ranch.
2. **Mélanger** le mélange à saveur ranch avec les feuilles de chou frisé jusqu'à ce que toutes les feuilles soient uniformément recouvertes.
3. **Déposer** les feuilles de chou frisé sur la grille à friture, puis l'insérer dans la zone du centre du four grille-pain avec friteuse à air Cosori.
4. **Sélectionner** le mode Dehydrate, régler la durée à 3 heures et la température à 60 °C et appuyer sur *Start/Cancel*.
5. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée et servir.

Croustilles de kale avec assaisonnement à taco

POUR : 2 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 min

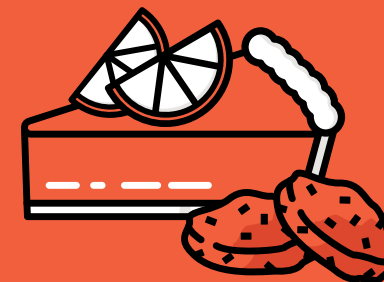
CUISSON : 3 h

3 feuilles entières de chou frisé Lacinato, sans la tige, coupées en carrés de 5 cm

15 ml d'huile d'olive

3 g d'assaisonnement à taco

1. **Dans un petit bol, mélanger** l'huile d'olive et l'assaisonnement à taco.
2. **Mélanger** le mélange à saveur de taco avec les feuilles de chou frisé jusqu'à ce que toutes les feuilles soient uniformément recouvertes.
3. **Déposer** les feuilles de chou frisé sur la grille à friture, puis l'insérer dans la zone du centre du four grille-pain avec friteuse à air Cosori.
4. **Sélectionner** le mode Dehydrate, régler la durée à 3 heures et la température à 60 °C et appuyer sur *Start/Cancel*.
5. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée et servir.



Desserts

Chaussons aux pommes

POUR : 6-8 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 1 h

CUISSON : 35 min

Pâte

225 g de beurre

300 g de farine tout usage

105 ml d'eau glacée

1 œuf battu

Garniture

30 g de beurre

2 pommes vertes, pelées, évidées et
tranchées finement

50 g de sucre

25 g de cassonade

15 ml de jus de citron

10 g de cannelle

15 ml d'eau

- Incorporer** le beurre et la farine pour la pâte dans un robot culinaire et mélanger jusqu'à ce qu'elle s'émiette.
- Ajouter** l'eau glacée et pulser jusqu'à ce qu'elle soit complètement incorporée. Le mélange restera granuleux.
- Retirer** le mélange et pétrir jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte homogène.
- Aplatir** la pâte avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'elle fasse environ 6 mm d'épaisseur.
- Envelopper** la pâte dans de la pellicule plastique et la réfrigérer pendant 20 minutes.
- Faire fondre** le beurre pour la garniture dans une casserole à feu moyen-vif pendant 1 minute.
- Ajouter** les pommes, le sucre, la cassonade, le jus de citron, la cannelle et l'eau dans la casserole. Faire cuire pendant 10 minutes à feu moyen-vif ou jusqu'à ce que la garniture ait la consistance désirée.
- Abaisser** la pâte feuilletée jusqu'à ce qu'elle fasse environ 3 mm d'épaisseur.
- À l'aide du rebord d'un bol ou d'un emporte-pièce, **découper** 6 à 8 cercles d'environ 15 cm de diamètre. Déposer ensuite 32 g de garniture aux pommes sur la moitié de chaque cercle de pâte.
- Replier** l'autre moitié du cercle de pâte sur la garniture et presser pour sceller les bords à l'aide d'une fourchette.
- Badigeonner** la surface des chaussons de l'œuf battu.
- Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Bake, régler la durée à 25 minutes et la température à 190 °C et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
- Tapiser** la plaque de cuisson du four grille-pain de papier parchemin et y déposer les chaussons. Placer la plaque de cuisson dans la zone du centre du four grille-pain avec friteuse à air préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel* pour démarrer la cuisson.
- Sortir** du four une fois que les chaussons sont cuits et les laisser reposer 15 minutes avant de servir.



Pommes au four, raisins secs et pignons

POUR : 2 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 40 min

2 grosses pommes Fuji ou Honeycrisp

15 g de beurre fondu

5 g de raisins secs

10 g de cassonade

5 g de cannelle

10 g de noix de pin

- Couper** le dessus des pommes (environ 20 mm), y compris la tige, et réserver. Évider les pommes sans les couper jusqu'au fond. Jeter les pépins
- Hacher** finement la chair de pomme.
- Dans un bol, mélanger** les pommes hachées, le beurre fondu, les raisins secs, la cassonade, la cannelle et les noix de pin.
- Farcir** les pommes évidées du mélange à parts égales.
- Sélectionner** le mode Bake sur le four grille-pain avec friteuse à air, régler la durée à 40 minutes et la température à 175 °C, appuyer ensuite sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
- Tapiser** la plaque de cuisson du four grille-pain avec friteuse à air Cosori de papier parchemin et y déposer les pommes farcies et leur dessus.
- Placer** la plaque de cuisson dans la zone inférieure du four grille-pain avec friteuse à air préchauffé. Appuyer sur *Start/Cancel*.
- Servir** les pommes farcies avec leurs dessus.



Soufflé au poivre noir

POUR : 2 soufflés
TEMPS DE PRÉPARATION : 15 min
CUISSON : 18 min

40 g de beurre, à température ambiante, divisé

65 g de sucre granulé, divisé

25 g de farine

165 g de yogourt

6 g de sel

4 g de poivre noir, en grains

Le jaune d'œuf de 2 gros œufs

Le blanc d'œuf de 2 gros œufs

Matériel

2 ramequins de 4 onces (9 x 5 cm)

- Badigeonner** légèrement le fond et les côtés des ramequins avec une cuillère à soupe de beurre, jusqu'au bord. Beurrer l'intérieur des ramequins jusqu'au bord avec 1 cuillère à soupe de beurre.
- Faire fondre** le reste du beurre dans une casserole à feu moyen. Incorporer la farine, le yogourt, le sel, le poivre et $\frac{1}{8}$ de tasse de sucre, puis fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il forme une pâte épaisse.
- Retirer** la casserole du feu puis transférer le contenu dans un bol. Ajouter immédiatement les jaunes d'œufs et bien mélanger, puis réserver.
- Dans** un autre bol, battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Ajouter le reste du sucre, puis fouetter à nouveau jusqu'à ce que les blancs d'œufs forment un pic ferme.
- À l'aide d'une spatule en caoutchouc, **incorporer** délicatement les blancs d'œufs dans le mélange de jaunes d'œufs. Plier jusqu'à ce que le mélange soit d'une couleur homogène.
- Répartir** le mélange dans les ramequins en parts égales.
- Insérer** la plaque de cuisson dans la zone inférieure du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Sélectionner le mode Bake, régler la durée à 18 minutes et la température à 190 °C et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
- Placer** les ramequins dans le four préchauffé, puis appuyer sur *Start/Cancel* pour démarrer la cuisson.
- Sortir** les soufflés une fois la cuisson terminée, puis les servir immédiatement.



Soufflé au chocolat

POUR : 2 soufflés
TEMPS DE PRÉPARATION : 15 min
CUISSON : 17 min

30 g de beurre, à température ambiante, divisé

30 g de sucre, en plusieurs portions

10 g de farine

60 ml de lait

55 g de chocolat noir 70 %

Le jaune d'œuf de 2 gros œufs

Le blanc d'œuf de 2 gros œufs

Matériel

2 ramequins de 4 onces (9 x 5 cm)

- Beurrer** l'intérieur des ramequins jusqu'au bord avec 1 cuillère à soupe de beurre. Répartir 1 cuillère à soupe de sucre dans les ramequins et en enduire toutes les surfaces, puis déverser l'excédent de sucre.
- Faire** fondre le reste du beurre dans une casserole à feu moyen. Incorporer la farine et le lait, puis fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il forme une pâte épaisse.
- Retirer** la casserole du feu puis transférer le contenu dans un bol. Ajouter immédiatement le chocolat dans le bol et mélanger jusqu'à ce que le chocolat se soit entièrement incorporé à la pâte.
- Ajouter** les jaunes d'œufs et mélanger. Puis réserver.
- Dans** un autre bol, battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Ajouter le reste du sucre, puis fouetter à nouveau jusqu'à ce que les blancs d'œufs forment un pic ferme.
- À l'aide d'une spatule en caoutchouc, **incorporer** délicatement les blancs d'œufs dans le mélange de pâte au chocolat. Plier jusqu'à ce que le mélange soit d'une couleur homogène.
- Répartir** le mélange dans les ramequins préparés.
- Insérer** la plaque de cuisson dans la zone inférieure du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Sélectionner le mode Bake, régler la durée à 17 minutes et la température à 190 °C et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
- Placer** les soufflés au chocolat dans le four préchauffé, puis appuyer sur *Start/Cancel*.
- Sortir** les soufflés une fois la cuisson terminée, puis les servir immédiatement.

Petits gâteaux décadents au chocolat

POUR : 12 cupcakes

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 25 min

Pâte

90 g de farine tout usage

50 g de poudre de cacao non sucré

2 g de bicarbonate de soude

2 g de poudre à pâte

2 g de sel

2 gros œufs

100 g de sucre granulé

110 g de cassonade

80 ml d'huile végétale

10 ml d'extrait de vanille

120 ml de babeurre

Glaçage au beurre

225 g de beurre doux, à température ambiante

400 g de sucre à glacer

50 g de poudre de cacao non sucré

15 ml de lait

2 g de sel

10 ml d'extrait de vanille

Matériel

Un moule à cupcakes à 12 compartiments

Caissettes à cupcakes

1. **Dans un grand bol, fouetter** la farine, la poudre de cacao, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés.
2. **Dans un autre bol, fouetter** le reste des ingrédients pour la pâte jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.
3. **Verser** les ingrédients humides dans les ingrédients secs et bien mélanger. Veiller à ne pas trop mélanger, car cela peut rendre la pâte trop liquide.
4. **Placer** la grille de cuisson en bas du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Sélectionner le mode Bake, régler la durée à 25 minutes et la température à 160 °C et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
5. **Verser** la pâte dans les moules à cupcakes tapissés de caissettes, en les remplissant à moitié pour éviter les débordements.
6. **Placer** le moule à cupcakes dans le four grille-pain avec friteuse à air, puis appuyer sur *Start/Cancel*.
7. À l'aide d'un batteur sur socle, **mélanger** le beurre à température ambiante pour le glaçage au beurre jusqu'à ce qu'il soit crémeux.
8. **Incorporer** le reste des ingrédients pour le glaçage jusqu'à ce qu'il épaississe.
9. **Retirer** les cupcakes du four lorsqu'ils sont cuits et les laisser refroidir pendant 15 minutes. Recouvrir les cupcakes de glaçage, puis servir.



Brownies double chocolat

POUR : 6-8 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 35 min

140 g de beurre, à température ambiante

200 g de sucre

2 œufs

10 ml d'extrait de vanille

85 g de pépites de chocolat au lait, fondues

90 g de farine tout usage

25 g de poudre de cacao

3 g de sel de mer

170 g de pépites de chocolat noir

Matériel

Un plat de cuisson carré de 25 x 25 cm

1. **Dans un grand bol, faire fondre** le beurre et incorporer le sucre, les œufs et l'extrait de vanille. Bien mélanger.
2. **Incorporer** le chocolat au lait fondu en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
3. **Ajouter** la farine, la poudre de cacao et le sel de mer, puis mélanger. Incorporer les pépites de chocolat noir jusqu'à ce qu'elles soient bien mélangées.
4. **Placer** la grille de cuisson en bas du four grille-pain avec friteuse à air Cosori.
5. **Sélectionner** le mode Bake sur le four grille-pain avec friteuse à air, régler la durée à 35 minutes et la température à 165 °C, appuyer ensuite sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
6. **Tapiser** le plat carré de 25 x 25 cm de papier parchemin et y verser la pâte. Placer le plat dans le four grille-pain avec friteuse à air, puis appuyer sur *Start/Cancel*.
7. **Sortir** les brownies lorsqu'ils sont cuits, puis les laisser refroidir pendant 30 minutes avant de les servir ou de les réfrigérer.



Biscuits aux noix de Grenoble et double chocolat

POUR : 12-15 biscuits

TEMPS DE PRÉPARATION : 6 h 15 min

CUISSON : 15 min

170 g de beurre, à température ambiante

180 g de cassonade

150 g de sucre

2 œufs

5 ml d'extrait de vanille

240 g de farine tout usage

1 g de poudre à pâte

2 g de bicarbonate de soude

2 g de sel

85 g de pépites de chocolat au lait

85 g de pépites de chocolat noir

115 g de noix de Grenoble, hachées

1. **Dans un grand bol, mélanger** le beurre, la cassonade et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.
2. **Ajouter** les œufs et l'extrait de vanille et bien mélanger.
3. **Incorporer** la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient incorporés, sans trop mélanger. Ajouter les pépites de chocolat et les noix de Grenoble.
4. **Rouler** la pâte en boules de 70 g, puis les déposer dans un bol. Couvrir le bol et réfrigérer pendant 6 heures ou toute la nuit.
5. **Placer** la grille de cuisson au centre du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Sélectionner le mode Cookies, régler la durée à 15 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
6. **Tapisser** la plaque de cuisson de papier parchemin, puis y déposer les boules de pâte à biscuits. Placer la plaque de cuisson sur la grille de cuisson dans le four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
7. **Sortir** la plaque une fois la cuisson terminée et laisser reposer les biscuits pendant au moins 10 minutes avant de servir.



Gâteau au fromage de New York

POUR : 10-12 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 7 h 20 min

CUISSON : 45 min

Croûte aux biscuits Graham

190 g de chapelure de biscuits Graham

25 g de sucre

13 g de cassonade

225 g de beurre fondu

Gâteau au fromage

905 g de fromage à la crème, à température ambiante

200 g de sucre

165 g de crème sure

15 ml d'extrait de vanille

4 œufs, battus

30 g de farine tout usage

1 pincée de sel

Matériel

Un moule à charnière de 25 cm

1. **Mélanger** tous les ingrédients de la croûte aux biscuits Graham dans le moule à charnière de 25 cm et bien mélanger.
2. **Presser** fermement la croûte dans le fond du moule pour former une couche uniforme, puis réserver.
3. **Placer** la grille de cuisson en bas du four grille-pain avec friteuse à air Cosori.
4. **Sélectionner** le mode Bake, régler la durée à 45 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
5. **Incorporer** le fromage à la crème, le sucre, la crème sure et l'extrait de vanille dans un batteur sur socle ou dans un cul-de-poule, et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux.
6. **Ajouter** les œufs battus, la farine et le sel au mélange de fromage à la crème, puis mélanger jusqu'à ce que les ingrédients soient entièrement incorporés. Ne pas trop mélanger.
7. **Verser** le mélange dans le moule à charnière, placer le moule dans le four grille-pain préchauffé, puis appuyer sur *Start/Cancel*.
8. **Retirer** le gâteau au fromage une fois la cuisson terminée et le laisser refroidir pendant 1 à 2 heures, puis réfrigérer pendant 6 heures ou toute la nuit. Servir lorsqu'il est prêt.



Quatre-quarts à l'orange et au citron

POUR : 1 moule

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 50 min

150 g de farine

125 g de sucre granulé

10 g de poudre à pâte

4 œufs

175 ml d'huile végétale

Le jus et le zeste d'1 citron

Le jus et le zeste de 1 orange

40 g de sucre à glacer

Matériel

Un moule à pain de 25 x 10 cm

1. **Mélanger** la farine, le sucre et la poudre à pâte.
2. **Dans un autre bol, mélanger** les œufs, l'huile végétale, le zeste de citron et le zeste d'orange.
3. **Incorporer** les ingrédients secs aux ingrédients humides et mélanger jusqu'à ce qu'ils soient complètement incorporés.
4. **Placer** la grille de cuisson en bas du four grille-pain avec friteuse à air Cosori.
5. **Sélectionner** le mode Bake sur le four grille-pain avec friteuse à air, régler la durée à 50 minutes et la température à 160 °C, appuyer ensuite sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
6. **Huiler** le moule à pain de 25 x 10 cm, puis y verser la pâte.
7. **Placer** le moule à pain dans le four grille-pain avec friteuse à air, puis appuyer sur *Start/Cancel*.
8. **Pendant la cuisson, mélanger** le jus d'orange et de citron.
9. **Mélanger** le sucre à glacer avec 15 g du mélange de jus pour faire le glaçage.
10. **Sortir** le quatre-quarts une fois la cuisson terminée, puis verser le jus restant sur le dessus.
11. **Démouler** le quatre-quarts pour le laisser refroidir. Verser le glaçage en filet sur le dessus, puis servir.



Cobbler aux pêches

POUR : 6 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 40 min

Garniture

3 pêches fraîches, pelées et coupées en tranches

15 g de sucre

25 g de cassonade

Une pincée de cannelle moulue

Une pincée de noix de muscade moulue

1 g de féculé de maïs

Croustillant

115 g de beurre doux, fondu

150 g de sucre

5 ml d'extrait de vanille

120 g de farine tout usage

5 g de poudre à pâte

1 pincée de sel

Matériel

1 moule à tarte en verre

1. **Combiner** tous les ingrédients de la garniture et bien mélanger.
2. **Verser** la garniture dans un moule à tarte en verre huilé, puis réserver.
3. **Mélanger** tous les ingrédients pour le croustillant, puis réserver.
4. **Placer** la grille de cuisson en bas du four grille-pain avec friteuse à air Cosori.
5. **Sélectionner** le mode Bake sur le four grille-pain avec friteuse à air, régler la durée à 40 minutes et la température à 175 °C, appuyer ensuite sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
6. **Placer** le moule à tarte en verre dans le four préchauffé. Appuyer sur *Start/Cancel*.
7. **Garnir** de la pâte à croustillant après 10 minutes de cuisson.
8. **Sortir** la tourte du four grille-pain avec friteuse à l'air lorsqu'elle est cuite, et laisser refroidir pendant 10 minutes.
9. **Servir** accompagné de crème glacée à la vanille.



Biscuits à la cannelle

POUR : 20 biscuits
TEMPS DE PRÉPARATION : 10 min
CUISSON : 23 min

115 g de beurre, ramolli
 150 g de sucre
 1 œuf
 5 ml d'extrait de vanille
 175 g de farine tout usage, tamisée
 4g de crème de tartre
 3 g de bicarbonate de soude
 1 pincée de sel
 15 g de sucre
 3 g de cannelle moulue

Matériel

1 plaque de cuisson de 25 x 35 cm

- Battre** en crème le beurre et le sucre dans un batteur sur socle à vitesse moyenne à élevée jusqu'à ce que le beurre soit mousseux.
- Incorporer** l'œuf et l'extrait de vanille.
- Ajouter** la farine, la crème de tartre, le bicarbonate de soude et le sel à la pâte à basse vitesse jusqu'à ce que ce soit bien mélangé.
- Former** des boules de pâte de 2,5 cm de diamètre, ce qui donne environ 20 biscuits.
- Dans un petit bol, mélanger** le sucre et la cannelle moulue.
- Rouler** les biscuits dans le mélange de sucre et de cannelle et les déposer sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin. Vous devrez travailler par lots.
- Placer** la grille de cuisson au centre du four grille-pain avec friteuse à air Cosori. Sélectionner le mode Cookies, régler la durée à 23 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
- Placer** la plaque de cuisson sur la grille de cuisson dans le four préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
- Sortir** les biscuits à la cannelle lorsqu'ils sont cuits et les laisser refroidir, ou les manger frais.

Biscuits épicés à la mélasse

POUR : 24 biscuits
TEMPS DE PRÉPARATION : 1 h 12 min
CUISSON : 11 min

95 g de beurre doux
 130 g de cassonade foncée
 1 gros œuf à température ambiante
 4 g d'extrait de vanille
 45 g de mélasse
 290 g de farine tout usage
 4 g de bicarbonate de soude
 1 g de sel
 10 g de cannelle
 2 g de noix de muscade
 4 g de gingembre
 1 g de piment de la Jamaïque
 1 g de clou de girofle
 Sucre granulé, pour les enrober

- Préparer** du beurre noisette en faisant fondre le beurre dans une casserole à feu moyen. Une fois fondu, le beurre commencera à mousser. Remuer jusqu'à ce que le beurre commence à brunir au fond de la casserole. Continuer à remuer puis retirer du feu dès qu'il dégage un arôme de noisette. Verser immédiatement le beurre noisette dans un bol pour éviter qu'il ne brûle. Laisser refroidir pendant 5 minutes.
- Dans un grand bol, fouetter** le beurre noisette et la cassonade, puis ajouter l'œuf, la vanille et la mélasse.
- Incorporer** la farine, le bicarbonate de soude, le sel, la cannelle, la noix de muscade, le gingembre, le piment de la Jamaïque et le clou de girofle. Bien mélanger.
- Réfrigérer** la pâte pendant 1 heure.
- Sur le four grille-pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Bake, régler la durée à 11 minutes et la température à 180 °C et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
- Rouler** les biscuits en boules de 4 cm et les rouler dans le sucre granulé. Aplatir les biscuits très légèrement avec vos doigts.
- Tapiser** la plaque de cuisson de papier parchemin, puis y déposer les biscuits. Vous devrez travailler par lots.
- Placer** la plaque de cuisson dans la zone du centre du four grille-pain avec friteuse à air préchauffé et appuyer sur *Start/Cancel*.
- Sortir** les biscuits lorsqu'ils sont dorés, puis servir.



Gâteau éponge

POUR : 6-8 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 28 min

6 jaunes d'œufs

225 g de sucre à glacer

130 g de farine à pâtisserie

5 g de poudre à pâte

45 ml de lait

45 ml d'huile végétale

8 ml d'extrait de vanille

6 blancs d'œufs

50 g de sucre granulé

Sucre à glacer, pour saupoudrer

Matériel

Un moule à gâteau de 25 x 10 cm

1. **Fouetter** les jaunes d'œufs et le sucre à glacer.
2. **Incorporer** la farine et la poudre à pâte dans la pâte jusqu'à ce qu'elle épaississe.
3. **Ajouter** le lait, l'huile végétale et l'extrait de vanille, en fouettant jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
4. **Placer** la grille de cuisson en bas du four grille-pain avec friteuse à air Cosori.
5. Sur le four grille-pain avec friteuse à air, **sélectionner** le mode Bake, régler la durée à 28 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
6. Dans un autre bol ou à l'aide d'un batteur sur socle, **battre** les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Ajouter le sucre granulé et fouetter à nouveau jusqu'à ce que les blancs d'œufs forment des pics fermes.
7. À l'aide d'une spatule en caoutchouc, **incorporer** délicatement les blancs d'œufs dans la pâte. Plier jusqu'à ce que la pâte soit d'une couleur homogène.
8. **Pulvériser** ou huiler le moule à gâteau de 25 x 10 cm avec de l'huile végétale, puis y verser la pâte.
9. **Insérer** le gâteau dans le four préchauffé, puis appuyer sur *Start/Cancel* pour démarrer la cuisson.
10. **Sortir** le gâteau éponge une fois qu'il est cuit et le laisser refroidir pendant 10 minutes.



Croustade d'été aux fraises

POUR : 4-8 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 40-45 min

Garniture aux fruits

905 g de fraises, coupées en deux

Le jus et le zeste d'un ½ citron

5 g de zeste d'orange

8 feuilles de basilic ciselées

Une pincée de sel de mer

6 g de fécule de maïs

50 g de sucre

Croustillant

150 g de sucre

170 g de beurre doux, à température ambiante

115 g de flocons d'avoine

120 g de farine d'amandes

1 jaune d'œuf

Matériel

1 plat de cuisson de 20 x 20 cm

1. **Mélanger** tous les ingrédients de la garniture aux fruits, puis les laisser reposer pendant 5 minutes.
2. **Dans un autre bol, mélanger** tous les ingrédients du croustillant et bien mélanger.
3. **Verser** la garniture dans le plat de cuisson de 20 x 20 cm, puis déposer le croustillant sur les fraises.
4. **Placer** la grille de cuisson en bas du four grille-pain avec friteuse à air Cosori.
5. **Sélectionner** le mode Bake, régler la durée à 40 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
6. **Placer** le plat de cuisson dans le four grille-pain avec friteuse à air, puis appuyer sur *Start/Cancel*.
7. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée et servir. S'accompagne très bien de crème glacée.



Petits gâteaux végétaliens au lait de coco

POUR : 6 cupcakes

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 23 min

90 g de farine tout usage, tamisée

10 g de poudre à pâte

2 g de sel

75 g de sucre granulé

15 ml d'huile de coco fondue

175 ml de lait de coco non sucré

15 ml d'eau

1,25 g d'extrait de vanille

3 g d'extrait de noix de coco

3 ml de vinaigre blanc distillé

Noix de coco râpée, pour saupoudrer

Matériel

1 moule à 6 muffins (20 x 10 x 5 cm)

Caissettes à cupcakes

1. **Dans un bol, mélanger** la farine, la poudre à pâte, le sel et le sucre.
2. **Ajouter** l'huile de coco, le lait de coco, l'eau, l'extrait de vanille, l'extrait de noix de coco et le vinaigre en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
3. **Placer** la grille de cuisson en bas du four grille-pain avec friteuse à air Cosori.
4. **Sélectionner** le mode Bake sur le four grille-pain avec friteuse à air, régler la durée à 23 minutes et la température à 175 °C, appuyer ensuite sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
5. **Verser** la pâte dans les moules à muffins tapissés de caissettes, puis déposer le moule sur la grille dans le four grille-pain avec friteuse à air préchauffé. Appuyer sur *Start/Cancel*.
6. **Après** 5 minutes de cuisson, saupoudrer le dessus de noix de coco râpée.
7. **Sortir** du four une fois la cuisson terminée, laisser refroidir 15 minutes avant de servir.



Gâteau à la citrouille, aux noix de Grenoble et aux raisins secs

POUR : 14-16 tranches

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 1 h 10 min

200 g de farine tout usage

300 g de sucre

5 g de bicarbonate de soude

3 g de cannelle moulue

3 g de muscade moulue

3 g de sel

2 g de poudre à pâte

2 gros œufs à température ambiante

1 boîte (425 g) de purée de citrouille

120 ml d'huile de canola

120 ml d'eau

65 g de noix de Grenoble, hachées

75 g de raisins secs

90 g de pépites de chocolat

Matériel

Un moule à pain de 25 x 10 cm

1. **Dans un bol, mélanger** la farine, le sucre, le bicarbonate de soude, la cannelle, la noix de muscade, le sel et la poudre à pâte.
2. **Dans un autre bol, mélanger** les œufs, la purée de citrouille, l'huile de canola et l'eau.
3. **Incorporer** les ingrédients secs aux ingrédients humides, puis ajouter les noix, les raisins secs et les pépites de chocolat.
4. Sur le four grille pain avec friteuse à air Cosori, **sélectionner** le mode Bake, régler la durée à 1 heure 10 minutes et appuyer sur *Start/Cancel* pour préchauffer le four.
5. **Verser** la pâte dans un moule à pain de 25 x 10 cm.
6. **Insérer** la grille de cuisson dans la zone inférieure dans le four grille-pain avec friteuse à air préchauffé, puis déposer le moule à pain sur la grille. Appuyer sur *Start/Cancel*.
7. **Sortir** le pain une fois la cuisson terminée, puis le laisser reposer pendant 10 minutes avant de le transférer sur une grille pour qu'il refroidisse avant de le servir.



Plus de produits Cosori

Si ce four grille-pain avec friteuse à air vous donne satisfaction, l'histoire ne s'arrête pas là. Rendez-vous sur www.cosori.com pour découvrir tous nos ustensiles de cuisine, esthétiques et parfaitement conçus. Nul doute qu'ils seraient parfaits dans votre cuisine!

Envie de plus ?

Nous nous engageons à vous faire profiter d'une communauté qui fera ressortir le meilleur du chef qui sommeille en vous. Publiez vos recettes et venez discuter! Nous publions en permanence des manières amusantes d'utiliser tous nos appareils Cosori.



Faites-nous découvrir vos recettes !

#ICOOKCOSORI

Nous avons hâte de voir vos créations. Joignez-vous à notre communauté grandissante de cuisiniers passionnés pour y trouver des idées de recettes et une inspiration au quotidien.



COSORI

NEED HELP? TALK TO US!

Mon-Fri, 9:00 am-5:00 pm PST/PDT

(888) 402-1684 | support@cosori.com | www.cosori.com