

Sommaire

Couvercle de cuisson sous pression	72
Couvercle de cuisson croustillante	73
Grille réversible à deux niveaux	74
L'art de TenderCrisp®	76
TenderCrisp®	78
Choisir sa propre aventure TenderCrisp®	82
Tableaux de cuisson	84
Faire croustiller ses produits surgelés avec TenderCrisp®	104
Rôtis TenderCrisp®	108
360 repas TenderCrisp®	112
Délices dans une seule cuve TenderCrisp®	124
Les classiques du quotidien	146

La fusion entre cuisson sous pression et rôtissage

Vous êtes sur le point de découvrir un mode de cuisson inédit. La technologie TenderCrisp® vous permet de profiter de la rapidité de la cuisson sous pression pour cuire vos ingrédients en un rien de temps, tandis que le Couvercle de cuisson croustillante révolutionnaire apporte une touche dorée et croustillante impossible à obtenir avec les autocuiseurs classiques.

Couvercle de cuisson sous pression

Coiffé de ce couvercle, le Foodi® constitue l'autocuiseur parfait. Préparez en un tour de main des plats tendres, fondants et parfumés.



La vapeur sous pression cuit rapidement à cœur et garantit un résultat tendre.



La vapeur garde la texture et succulence de vos aliments et fixe leurs arômes.



Adoptez une cuisson lente à basse température pour mijoter vos plats en sauces favoris. Créez du yaourt maison sans ingrédients artificiels ni édulcorants.



Cinq réglages de température vous permettent de développer les saveurs en saisissant, faisant sauter, laissant mijoter vos plats, et bien plus.

Couvercle croustillant

Commencez ou terminez vos recettes en utilisant ce couvercle pour laisser circuler rapidement un air extrêmement chaud autour de vos aliments afin de les faire caraméliser et croustiller et leur donner la nuance dorée parfaite.



AIR CRISP
(Frire sans huile)

Vous désirez obtenir une texture dorée et croustillante sans utiliser trop de graisse et d'huile ? Optez pour la fonction Air Crisp.



BAKE/ROAST
(Cuire au four/Rôtir)

Ne perdez pas de temps à attendre que votre four préchauffe. Préparez beaucoup plus rapidement vos cocottes et légumes rôtis.



GRILLER

Ajoutez la touche finale en fixant les arômes de vos aliments et en leur apportant coloration et croustillant.



DEHYDRATE
(Déshydratation)

Faites évaporer l'humidité de vos fruits, légumes et viandes préférés pour créer de délicieux chips et jerky (viandes et poissons séchés).

Découvrez notre accessoire Ninja® Foodi® le plus polyvalent, La grille réversible à deux niveaux

Comment cuire jusqu'à 2 fois plus de viande en utilisant Tendercrisp



Déshydrater deux fois plus d'ingrédients

Placez les ingrédients sur les niveaux inférieur et supérieur pour doubler les quantités de vos jerky (viandes et poissons séchés), fruits et légumes secs préférés.

*Par rapport à la grille réversible d'origine vendue avec les auto-cuiseurs Ninja Foodi de la série OP300.

†Cela peut prendre entre 5 et 15 minutes selon la recette.

Comment élaborer des repas complets plus grands et meilleurs

Cuisinez plus de vos viandes, céréales et légumes préférés simultanément, pour créer des plats savoureux à plusieurs textures dans une seule cuve.



Votre meilleur allié pour planifier vos festivités

Faites plaisir à tous vos convives lors de votre prochaine réception. Élaborez 2 couches de frites à servir avec une sauce riche et onctueuse qui cuira dans le fond de la cuve.

L'art de TenderCrisp

Commencez par la cuisson sous pression. Terminez par la méthode de rôtissage de votre choix. Voilà comment obtenir les résultats TenderCrisp®.

L'avantage ? La méthode TenderCrisp® est très flexible. Vous pouvez partir d'ingrédients frais ou surgelés. Vous pouvez faire cuire du poulet, des légumes ou du poisson. Vous pouvez également préparer votre plat en sauce préféré. Mais avec la fonction TenderCrisp®, vous terminerez toujours par une délicieuse touche croustillante.

**Couvercle
pression**



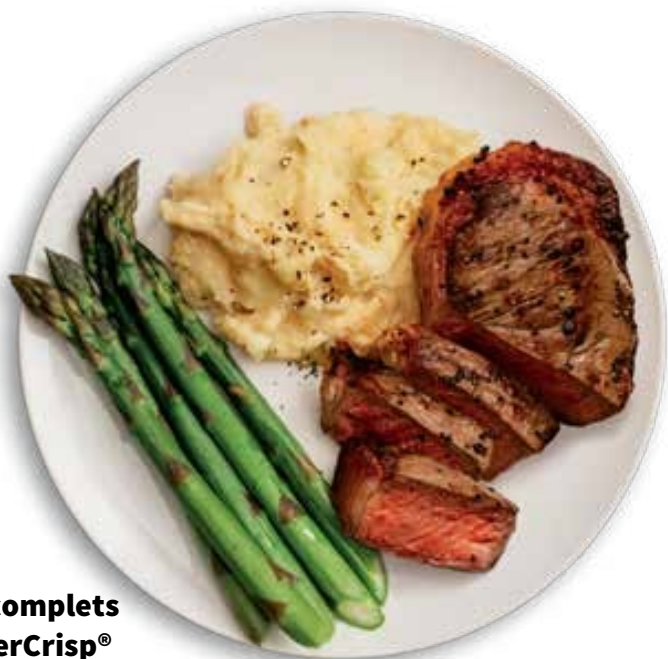
**Couvercle
croustillant**



Faire croustiller vos produits surgelés avec TenderCrisp®



**Rôtis
TenderCrisp®**



**Repas complets
TenderCrisp®**



**Délicieux plats tout-en-un
TenderCrisp®**

Poulet rôti aux herbes TenderCrisp

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **DURÉE TOTALE DE CUISSON :** 35 MINUTES | **QUANTITÉ :** 6 PORTIONS
MONTÉE EN PRESSION : ENV. 9 MINUTES | **CUISSON SOUS PRESSION :** 20 MINUTES | **DÉCOMPRESSION :** 0 MINUTE
AIR CRISP : 15 MINUTES

INGRÉDIENTS

1 poulet fermier (2,25 kg-2,5 kg)

Jus de 2 citrons
(60 ml de jus de citron)

250 ml d'eau chaude

60 ml de miel

1 cuillère à soupe plus 1 cuillère à café
de sel, à ajouter séparément

1 cuillère à soupe de poivre noir entier

5 branches de thym frais

5 gousses d'ail, pelées et écrasées

1 cuillère à soupe d'huile végétale

2 cuillères à café de poivre noir moulu

INSTRUCTIONS



Enlever l'ensemble des abats, s'ils sont encore présents dans la cavité du poulet. Essuyer le poulet et ficeler les cuisses à l'aide de ficelle alimentaire.



Dans un petit bol, mélanger le jus de citron, l'eau chaude, le miel et 1 cuillère à soupe de sel. Verser le mélange dans la cuve. Mettre le poivre noir entier, le thym et l'ail dans la cuve.



Placer le poulet dans le panier Cook & Crisp et le panier dans la cuve.



Assembler le couvercle de cuisson sous pression, en s'assurant que la soupape de décompression se trouve sur la position SEAL. Sélectionner PRESSURE et régler sur HI (haute). Régler la durée de cuisson sur 20 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.



Lorsque la cuisson est terminée, relâcher rapidement la pression en déplaçant la soupape de décompression sur la position VENT. Retirer le couvercle avec précaution lorsque l'appareil a fini de relâcher la pression.



Badigeonner le poulet d'huile. Assaisonner avec du sel et du poivre.



Fermer le couvercle croustillant. Sélectionner AIR CRISP, régler la température sur 200 °C et la durée de cuisson sur 15 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Cuire jusqu'à atteindre le croustillant désiré.



La cuisson est terminée lorsque la température interne atteint 75 °C. Enlever le poulet du panier à l'aide de grandes fourchettes de service (ou des broches de service Ninja roast lifters*). Laisser reposer pendant 10 minutes avant de servir.

*Les broches de service Ninja roast lifters sont vendues séparément sur ninjakitchen.eu.

Macaroni & Cheese (macaroni au fromage) gratinés

TenderCrisp

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **DURÉE TOTALE DE CUISSON :** 38 MINUTES | **QUANTITÉ :** 6 À 8 PORTIONS
MONTÉE EN PRESSION : ENV. 15 MINUTES | **CUISSON SOUS PRESSION :** 0 MINUTE | **DÉCOMPRESSION :** 14 MINUTES
AIR CRISP : 7 MINUTES

INGRÉDIENTS

2 l d'eau	1 1/2 cuillère à café d'oignon en semoule
700 g de macaronis	1 1/2 cuillère à café d'ail en poudre
480 ml de crème entière épaisse	1 1/2 cuillère à café de moutarde
440 g de cantal	200 g de chapelure
440 g mimolette	230 g de beurre fondu
3 cuillères à café de sel	
1 1/2 cuillère à café de poivre noir moulu	

INSTRUCTIONS



Ajouter l'eau et les pâtes, mélanger pour incorporer.



Assembler le couvercle de cuisson sous pression, en s'assurant que la soupape de décompression se trouve sur la position SEAL. Sélectionner PRESSURE et régler sur LO (basse). Régler la durée sur 0 minute (le temps de mise sous pression de l'appareil suffit à cuire les pâtes). Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.



Lorsque la cuisson sous pression est terminée, laisser la pression s'évacuer naturellement pendant 14 minutes. Au bout de 14 minutes, relâcher rapidement la pression restante en déplaçant la soupape de décompression sur la position VENT. Retirer le couvercle avec précaution lorsque l'appareil a fini de relâcher la pression.



Ajouter les ingrédients restants dans la cuve, à l'exception de la chapelure et du beurre.



Bien mélanger pour faire fondre le fromage et bien incorporer tous les ingrédients.



Dans un bol, mélanger la chapelure et le beurre fondu. Couvrir uniformément les pâtes avec le mélange de chapelure.



Fermer le couvercle croustillant. Sélectionner AIR CRISP, régler la température sur 180 °C et la durée de cuisson sur 7 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.








Lorsque la cuisson est terminée, servir immédiatement.

ASTUCE Pour rendre ce mac & cheese encore plus appétissant pour les enfants, enlevez l'oignon en semoule, l'ail en poudre et la moutarde, et servez les enfants avant d'ajouter la garniture de chapelure.

Choisissez votre propre aventure TenderCrisp®

Tenté(e) par l'aventure ? Il vous suffit de choisir un ingrédient de chaque colonne afin de personnaliser votre recette et créer vos propres créations TenderCrisp®.

Choisir une céréale ou un féculent et le placer dans la cuve avec le liquide	Ajouter la grille	Choisir une viande et la placer sur la grille réversible	Cuisson sous pression HI PENDANT 5 MIN Couvercle de cuisson sous pression 
750 g de riz blanc avec 750 ml de bouillon		8 blancs de poulet frais sans os (170 g chacun) Utiliser la grille en position basse pour cuisson vapeur, sans le niveau supérieur installé	
750 g de quinoa avec 750 ml de bouillon		6 saucisses fraîches Utiliser la grille en position basse pour cuisson vapeur, sans le niveau supérieur installé	
750 g de quinoa avec 750 ml de bouillon		8 hauts de cuisse de poulet frais, avec os et peau (125-150 g chacun) Utiliser la grille avec le niveau supérieur installé	
1,5 kg de pommes de terre, découpées en cubes, avec 250 ml d'eau		500 g de crevettes surgelées (environ 32 crevettes) Utiliser la grille avec le niveau supérieur installé	

TIP Si vous voulez éviter que votre viande ne goutte de la grille réversible sur vos féculents et graines, placez une feuille d'aluminium sous la viande afin d'obtenir un résultat impeccable.

ASTUCE Si vous voulez éviter que votre viande ne goutte de la grille réversible sur vos féculents et céréales, placez du papier cuisson sous la viande afin d'obtenir un résultat impeccable.

Décompression	Choisir un légume, une huile et assaisonner à votre goût, placer sur la grille inférieure ou sur la grille supérieure, autour de la viande, selon le niveau de coloration ou de croustillant souhaité	Touche finale badigeonner votre viande de la sauce ou du mélange d'épices de votre choix	Griller
DÉCOMPRESSION RAPIDE : RETIRER LE COUVERCLE AVEC PRÉCAUTION	300 g de courgettes, découpées en bâtonnets de 7,5 cm x 1,5 cm	Barbecue	POSITIONNER LE COUVERCLE DE RÔTISSAGE ET UTILISER LA FONCTION GRILL PENDANT 10 À 15 MINUTES SELON LE CROUSTILLANT DÉSIRÉ
		Teriyaki	
	300 g de carottes, découpées en bâtonnets de 7,5 cm x 1,5 cm	Aigre-douce	
		Curry en poudre	
	400 g de chou-fleur, coupé en petites fleurettes	Herbes de Provence	
		Votre mélange d'épices préféré	





Faire croustiller vos produits surgelés avec TenderCrisp®

AILES DE POULET SAUCE BUFFALO

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **CUISSON** : 20 MINUTES | **QUANTITÉ** : 6 À 8 PORTIONS

MONTÉE EN PRESSION : ENV. 20 MINUTES | **DÉCOMPRESSION** : RAPIDE

INGRÉDIENTS

250 ml d'eau

1,5 kg d'ailerons de poulet surgelés, avec les manchons et les ailerons séparés

3 cuillères à soupe d'huile végétale

3 cuillères à soupe de sauce barbecue

3 cuillères à café de sel

ASTUCE Vous préférez des ailes de poulet fraîches plutôt que surgelées ? Au lieu de les cuire sous pression, mettez les ailes fraîches dans le panier et arrosez-les de 2 cuillères à soupe d'huile végétale. Puis rôtissez-les en mode Air Crisp à 200 °C pendant 24 à 28 minutes.



INSTRUCTIONS

- 1 Verser l'eau dans la cuve de cuisson. Mettre les cuisses de poulet dans le panier Cook & Crisp et le panier dans la cuve.
- 2 Assembler le couvercle de cuisson sous pression, en s'assurant que la soupape de décompression se trouve sur la position SEAL. Appuyer sur **PRESSURE** et régler sur **HIGH**. Régler la durée de cuisson sur 5 minutes. Appuyer sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson.
- 3 Lorsque la cuisson est terminée, relâcher rapidement la pression en mettant la soupape de décompression sur la position VENT. Retirer le couvercle avec précaution lorsque l'appareil a fini de relâcher la pression.
- 4 Sécher les cuisses de poulet en les tamponnant avec de l'essuie-tout, et verser 2 cuillères à soupe d'huile dans le panier.
- 5 Fermer le couvercle croustillant. Appuyer sur **AIR CRISP**, régler la température sur 200 °C et la durée de cuisson sur 15 minutes. Appuyer sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson.
- 6 Au bout de 7 minutes, ouvrir le couvercle, soulever le panier et secouer les cuisses ou les remuer avec une pince en silicone. Replacer le panier dans la cuve et refermer le couvercle pour poursuivre la cuisson.
- 7 Pendant que les cuisses cuisent, mélanger la sauce barbecue et le sel dans un grand saladier.
- 8 Une fois la cuisson terminée, transférer les cuisses dans le saladier avec la sauce barbecue et remuer pour les enrober.



ÉPAULE D'AGNEAU, LÉGUMES ET CROÛTE DE NOIX

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **CUISSON :** 52 MINUTES | **QUANTITÉ :** 6 PORTIONS

MONTÉE EN PRESSION : ENV. 9 MINUTES

DÉCOMPRESSIION : NATURELLE PENDANT 5 MINUTES + DÉCOMPRESSIION RAPIDE

INGRÉDIENTS

30 ml d'huile végétale

5 gousses d'ail pelées + 10 gousses d'ail avec la peau

1,3 à 1,5 kg d'épaule d'agneau

Assaisonnement (sel + poivre, au goût)

2 branches de thym frais

2 feuilles de laurier

5 g de feuilles de menthe

15 g de cerfeuil

5 g d'estragon

25 g de persil

40 g de moutarde de Dijon

2 tranches de pain blanc

50 g d'amandes pilées

INSTRUCTIONS

- 1 Préchauffer le Foodi avec 30 ml d'huile végétale dans la partie supérieure. Sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler sur MEDIUM-HIGH. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 2 Assaisonner l'agneau avec du sel et du poivre. Avec la pointe d'un couteau, faire 5 incisions dans l'épaule d'agneau pour y insérer les gousses d'ail.
- 3 Après 5 minutes de préchauffage, colorer la viande 3 minutes de chaque côté et la placer sur le support de cuisson vapeur.

- 4 Ajouter 240 ml d'eau, les 10 gousses d'ail avec la peau, la branche de thym et les feuilles de laurier. Assembler le couvercle de cuisson sous pression, en s'assurant que la soupape de décompression se trouve sur la position SEAL. Sélectionner PRESSURE et régler sur HIGH. Régler la durée de cuisson sur 11 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, laisser évacuer naturellement pendant 5 minutes. Puis relâcher rapidement la pression en déplaçant la soupape de décompression sur la position de VENT. Retirer le couvercle avec précaution lorsque l'appareil a fini de relâcher la pression. Envelopper l'agneau dans une feuille d'aluminium et réserver.
- 6 Verser 60 ml d'eau dans la cuve du Foodi, préchauffer la grille du Foodi, sélectionner GRILL à 240 °C et régler la durée sur 15 minutes.
- 7 Pendant ce temps, préparer la pâte verte en hachant toutes les herbes (menthe, cerfeuil, estragon, persil) dans le bol d'un mixeur, avec le pain et la moutarde.
- 8 Étaler la pâte sur l'épaule d'agneau et la recouvrir d'amandes pilées. Remettre l'épaule d'agneau sur le support de cuisson vapeur.
- 9 Après 15 minutes de préchauffage du gril, placer le support dans la cuve et cuire la viande pendant 10 à 15 minutes. Vérifier la cuisson toutes les 5 minutes pour obtenir la couleur et le résultat souhaités.
- 10 Une fois l'épaule d'agneau joliment dorée, laisser reposer 3 minutes de côté avant de servir avec des haricots verts.

**Faire
croustiller vos
produits
surgelés avec
TenderCrisp®**

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES ET RIZ PILAF

PRÉPARATION : 7 MINUTES | **CUISSON :** 25 MINUTES | **MONTÉE EN PRESSION :** ENV. 8 MINUTES

DÉCOMPRESSION : NATURELLE PENDANT 10 MINUTES | **QUANTITÉ :** 4 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

PILAF

- 1 oignon, ciselé
- 3 gousses d'ail, écrasées
- 400 g de riz basmati, rincé jusqu'à ce que l'eau soit claire
- 500 ml de bouillon de poulet
- Zeste et jus d'une orange
- 100 g de grains de grenade
- 50 g d'amandes grillées, grossièrement hachées
- Sel et poivre, au goût
- 10 g de chaque : aneth, menthe et persil frais, grossièrement hachés

AGNEAU

- Huile d'olive pour badigeonner
- 12 côtelettes d'agneau fraîches
- Sel, au goût
- Poivre, au goût
- Sirop de grenade (facultatif)

INSTRUCTIONS

- 1 Sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler la température sur MD:HI pour préchauffer pendant 5 minutes.
- 2 Ajouter de l'huile dans la cuve et faire sauter les oignons pendant 5 à 8 minutes jusqu'à coloration. Ensuite, ajouter l'ail et cuire pendant une minute. Ajouter le riz et le bouillon.

- 3 Assembler le couvercle de cuisson sous pression, en s'assurant que la soupape de décompression se trouve sur la position SEAL.
- 4 Sélectionner PRESSURE et régler sur HIGH. Régler la durée de cuisson sur 2 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Une fois terminé, laisser la pression s'évacuer naturellement pendant 10 minutes. Au bout de 10 minutes, relâcher rapidement toute pression restante en déplaçant la soupape de décompression sur la position de VENT.
- 5 Séparer les grains de riz et ajouter les ingrédients restants. Couvrir hermétiquement et réserver pendant la cuisson des côtelettes.
- 6 Nettoyer la cuve et la remettre dans l'appareil. Placer le support réversible (dans la position basse pour cuisson vapeur, sans le niveau supérieur) dans la cuve.
- 7 Badigeonner l'agneau avec de l'huile d'olive et assaisonner des deux côtés. Placer 6 côtelettes d'agneau sur le support.
- 8 Fermer le couvercle croustillant. Sélectionner GRILL et régler la durée de cuisson sur 7 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 9 Faire griller les côtelettes pendant 3 minutes et les retourner. Ensuite, installer le niveau supérieur du support et mettre les côtelettes restantes dessus. Une fois la cuisson désirée obtenue, laisser reposer les côtelettes dans un plat légèrement couvert de feuille d'aluminium.
- 10 Servir les côtelettes avec le riz pilaf et verser le nappage désiré.



**Repas complets
TenderCrisp®**



CUISSES DE POULET CROUSTILLANTES AVEC CAROTTES ET RIZ PILAF

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **DURÉE TOTALE DE CUISSON :** 50 MINUTES | **MONTÉE EN PRESSION :** ENV. 16 MINUTES

CUISSON SOUS PRESSION : 4 MINUTES | **DÉCOMPRESSION :** RAPIDE | **QUANTITÉ :** 6 À 8 PORTIONS

CUIRE AU GRILL : 20 À 30 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 170 g de riz
- 600 ml d'eau
- 25 g beurre
- 8 hauts de cuisses de poulet crus, avec la peau et les os, 150 à 170 g
- 2 cuillères à soupe de miel, chaud
- 1/2 cuillère à café de paprika fumé
- 1/2 cuillère à café de cumin moulu
- 2 cuillères à café de sel, à ajouter séparément
- 6 carottes, pelées et coupées en quartiers dans le sens de la longueur
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 4 cuillères à café d'épices à volaille

INSTRUCTIONS

- 1 Mettre le riz, l'eau et le beurre dans la cuve ; mélanger pour incorporer.
- 2 Placer le support réversible (dans la position basse pour cuisson vapeur, sans le niveau inférieur) dans la cuve. Disposer 4 cuisses de poulet dessus. Puis, installer le niveau supérieur et mettre dessus les autres cuisses de poulet.
- 3 Assembler le couvercle de cuisson sous pression, en s'assurant que la soupape de décompression se trouve sur la position SEAL. Sélectionner PRESSURE et régler sur HIGH. Régler la durée de cuisson sur 4 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 4 Pendant la cuisson du poulet et du riz, mélanger le miel chaud, le paprika fumé, le cumin et une cuillère à café de sel. Réserver.
- 5 Lorsque la cuisson sous pression est terminée, relâcher rapidement la pression en déplaçant la soupape de décompression sur la position de VENT. Retirer le couvercle avec précaution lorsque l'appareil a fini de relâcher la pression. Enlever de la cuve le support avec le poulet. Enlever le poulet du support, badigeonner d'huile d'olive, puis assaisonner avec les épices à volaille.
- 6 Remettre le support réversible (dans la position basse pour cuisson vapeur, sans le niveau supérieur) dans la cuve. Mettre les carottes sur le support. Les badigeonner de miel assaisonné. Fermer le couvercle croustillant, sélectionner GRILL et régler la durée de cuisson sur 15 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 7 Lorsque la cuisson est terminée, installer le niveau supérieur du support et mettre tout le poulet dessus. Fermer le couvercle croustillant, sélectionner GRILL et régler la durée de cuisson sur 15 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer. Pour moins de croustillant, vérifier la cuisson au bout de 10 minutes et retirer lorsque le croustillant désiré est atteint.
- 8 Lorsque la cuisson est terminée, servir le poulet avec les carottes et le riz.



SOLES GRILLÉES AVEC COURGETTES ET POMMES DE TERRE FRITES

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **CUISSON :** 35 MINUTES | **MONTÉE EN PRESSION :** 10 MINUTES

CUISSON SOUS PRESSION : 1 MINUTE | **GRILL :** 24 MINUTES | **QUANTITÉ :** 2 À 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

800 g de charlotte pommes de terre, pelées et coupées en dés (4 cm)

125 ml d'eau

2 petites courgettes (lavées et coupées en tranches de 1,5 à 2 cm de largeur)

2 cuillères à café d'huile végétale

Sel + poivre, au goût

50 g de beurre + 25 g de beurre fondu

4 cuillères à café d'huile d'olive

½ à 1 échalote (pelée et finement ciselée)

2 cuillères à soupe de farine de blé

2 soles sans la peau (200 g chacune)

INSTRUCTIONS

- 1 Verser l'eau et les pommes de terre dans la cuve Foodi. Assembler le couvercle de cuisson sous pression, en s'assurant que la soupape de décompression se trouve sur la position SEAL.
- 2 Sélectionner **PRESSURE** et régler sur **HI**. Régler la durée de cuisson sur 1 minute. Appuyer sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson.
- 3 Pendant ce temps, mélanger dans un grand saladier les courgettes avec l'huile végétale et l'assaisonnement. Remuer pour bien tout enrober.

- 4 Lorsque la cuisson est terminée, relâcher rapidement la pression en déplaçant la soupape de décompression sur la position de **VENT**. Retirer le couvercle avec précaution lorsque l'appareil a fini de relâcher la pression.
- 5 Égoutter les pommes de terre et les remettre dans la cuve. Ajouter le beurre, l'huile d'olive et l'échalote. Bien mélanger pour recouvrir les pommes de terre, puis régler le Foodi sur **GRILL** à 240 °C et préchauffer pendant 12 minutes. Remuer les pommes de terre à mi-cuisson.
- 6 Mettre les courgettes enrobées sur la grille inférieure du support de cuisson à 2 niveaux, et placer la grille supérieure par-dessus.
- 7 Saupoudrer les 2 soles de farine, puis secouer pour enlever l'excédent. Les badigeonner avec le beurre fondu et placer les soles côte-à-côte sur la grille supérieure du support à 2 niveaux.
- 8 Au bout de 12 minutes, mélanger de nouveau les pommes de terre avant de placer par-dessus le support à 2 niveaux.
- 9 Laisser cuire 6 minutes, puis retourner les soles et les cuire pendant encore 6 minutes.
- 10 Lorsque la cuisson est terminée, verser éventuellement un peu de jus de citron frais sur les soles avant de les servir.

ASTUCE le temps de cuisson d'une sole peut varier selon son poids.

ASTUCE si les poissons sont trop longs, vous pouvez couper le bout de leur queue.

PAELLA AU CHORIZO ET AUX CŒURS D'ARTICHAUTS

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **DURÉE TOTALE DE CUISSON :** 25 MINUTES | **QUANTITÉ :** 4 À 6 PORTIONS

MONTÉE EN PRESSION : ENV. 8 MINUTES | **DÉCOMPRESSION :** RAPIDE

INGRÉDIENTS

200 g de chorizo, en tranches d'1 cm d'épaisseur

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 oignon blanc, en dés

1 poivron rouge, en dés

3 gousses d'ail, hachées

2 cuillères à café de paprika fumé

350 g de riz à paella

1 pincée de safran

1 litre de bouillon de poulet

1 boîte de tomates concassées (400 g)

1 boîte de cœurs d'artichauts (400 g), coupés en quartiers

200 g de petits pois surgelés, décongelés

50 g d'olives vertes, en tranches

1 citron, coupé en quartiers pour la garniture

2 cuillères à soupe de persil plat frais, haché

INSTRUCTIONS

- 1 Sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler sur MD:HI. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Laisser préchauffer pendant 5 minutes.
- 2 Ajouter de l'huile et faire sauter le chorizo pendant 5 minutes. Enlever avec une écumoire pour garder l'huile dans le plat.
- 3 Ajouter l'oignon et le poivron rouge et faire sauter pendant 5 minutes. Ajouter ensuite l'ail et cuire pendant encore 1 à 2 minutes. Ajouter le paprika, le riz, le safran, le bouillon de poulet et les tomates dans la cuve.
- 4 Assembler le couvercle de cuisson sous pression, en s'assurant que la soupape de décompression se trouve sur la position SEAL.
- 5 Sélectionner PRESSURE et régler sur HIGH. Régler la durée de cuisson sur 5 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, relâcher rapidement la pression en déplaçant la soupape de décompression sur la position de VENT. Retirer le couvercle avec précaution lorsque l'appareil a fini de relâcher la pression.
- 7 Enlever le couvercle et mélanger la préparation. Remettre le chorizo dans la cuve, en même temps que les artichauts, les olives et les petits pois.
- 8 Fermer le couvercle croustillant et sélectionner BAKE/ROAST à 200 °C pendant 8 minutes.
- 9 À la fin de la cuisson, servir la paella avec les quartiers de citron et le persil.

ASTUCE curcuma peut être utilisé à la place du safran.



CÔTES DE VEAU DOUBLE AVEC NAVETS CARAMÉLISÉS

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **CUISSON :** 62 MINUTES | **QUANTITÉ :** 6 PORTIONS

MONTÉE EN PRESSION : ENV. 12 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 200 ml + 150 ml d'eau, à ajouter séparément
- 7 g + 7 g + 30 g de beurre, à ajouter séparément
- Assaisonnement (sel + poivre, au goût)
- 2 côtes de veau de 700 g chacune
- 100 ml de sauce soja
- 1 kg de navets, pelés et coupés en dés (4 cm)
- 2 branches de thym frais
- 2 feuilles de laurier
- 2 cuillères à soupe de miel

INSTRUCTIONS

- 1 Préchauffer le Foodi avec 200 ml d'eau, sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler sur HIGH. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 2 Saler et poivrer les deux côtes à volonté et les réserver à température ambiante.
- 3 Lorsque l'eau bout, la retirer de la cuve et placer 7 g de beurre à faire fondre.
- 4 Une fois que le beurre est fondu, faire colorer la première côte pendant 4 minutes des deux côtés et une minute à l'arrière. Envelopper dans une feuille d'aluminium et réserver.
- 5 Ajouter 7 g de beurre dans la cuve et répéter le processus avec la deuxième côte de veau.
- 6 Déglacer la cuve avec la sauce soja, et mettre 150 ml d'eau avec les navets et les herbes.

- 7 Assembler le couvercle de cuisson sous pression, en s'assurant que la soupape de décompression se trouve sur la position SEAL. Sélectionner PRESSURE et régler sur HIGH. Régler la durée de cuisson sur 1 minute. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 8 Lorsque la cuisson est terminée, relâcher rapidement la pression en déplaçant la soupape de décompression sur la position de VENT. Retirer le couvercle avec précaution lorsque l'appareil a fini de relâcher la pression.
- 9 Égoutter les navets et garder 100 ml de jus dans la cuve. Ajouter 30 g de beurre et le miel.
- 10 Remettre les navets dans la cuve et les remuer, puis régler le Foodi sur GRILL à 240 °C pendant 7 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 11 Entre-temps, enlever la feuille d'aluminium et placer les côtes de veau sur le support de cuisson à 2 niveaux.
- 12 Les placer dans la cuve sur les navets et laisser cuire 5 minutes de chaque côté.
- 13 Puis, échanger de place les deux côtes de veau et les cuire pour la seconde fois de la même façon : 5 minutes de chaque côté.
- 14 Laisser reposer les côtes de veau 3 minutes de côté, tout en plaçant les navets dans un plat.
- 15 Couper la viande en tranches avant de la servir avec la sauce supplémentaire à part.

ASTUCE Demandez à votre boucher deux côtes de veau de même épaisseur.

LÉGUMES RÔTIS AU PECORINO ROMANO

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **CUISSON :** 11 À 12 MINUTES | **QUANTITÉ :** 4 À 6 PORTIONS

MONTÉE EN PRESSION : ENV. 9 MINUTES | **DÉCOMPRESSION :** RAPIDE

INGRÉDIENTS

2 grosses têtes de fenouil, coupées en deux puis en tranches

de 2 cm d'épaisseur, sans les feuilles

6 échalions, pelés et coupés en deux

300 g de choux de Bruxelles coupés en deux, avec les extrémités coupées

1 bouquet de chou vert frisé, avec la nervure centrale de chaque feuille ôtée et chaque feuille ciselée

en morceaux de 2,5 cm

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

50 g de Pecorino Romano, finement râpé

Sel, au goût

1 ou 2 cuillères à café de poivre fraîchement moulu

Vinaigre balsamique, à arroser

150 ml d'eau

INSTRUCTIONS

- 1 Mettre tous les légumes sauf le chou vert frisé dans la cuve de cuisson et ajouter l'eau.
- 2 Assembler le couvercle de cuisson sous pression, en s'assurant que la soupape de décompression se trouve sur la position SEAL.
- 3 Appuyer sur **PRESSURE** et régler sur **HIGH**. Régler la durée de cuisson sur 1 minute. Appuyer sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson.
- 4 Lorsque la cuisson est terminée, relâcher rapidement la pression en déplaçant la soupape de décompression sur la position **VENT**. Retirer le couvercle avec précaution lorsque l'appareil a fini de relâcher la pression.
- 5 Ajouter le chou vert frisé aux légumes puis l'huile d'olive, le sel, le poivre et le fromage. Fermer le couvercle croustillant, appuyer sur **BAKE/ROAST** et régler la température sur 200 °C et le temps de cuisson sur 10 minutes. Remuer avec une cuillère en bois toutes les 3 minutes environ.
- 6 Retirer les légumes de la casserole et arroser de vinaigre balsamique. Servir immédiatement.

PÂTES SAUCE PUTTANESCA GRATINÉES

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **CUISSON** : 8 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON AIR CRISP** : 5 À 6 MINUTES

QUANTITÉ : 6 PORTIONS | **MONTÉE EN PRESSION** : ENV. 9 MINUTES

DÉCOMPRESSION : NATURELLE PENDANT 10 MINUTES

INGRÉDIENTS

2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
4 à 5 boîtes de filets d'anchois dans l'huile, égouttés et hachés
4 gousses d'ail, pelées et émincées
1/4 de cuillère à café de piment rouge broyé
2 boîtes de tomates concassées (400 g chacune)
30 g de purée de tomate
250 ml de vin blanc
500 ml d'eau
500 g de penne
100 g d'olives de Kalamata, dénoyautées et coupées en deux
2 cuillères à soupe de petites câpres, égouttées (rincées si elles sont salées)
100 g de mozzarella râpée
50 g de Parmesan râpé
10 g de persil frais, finement haché
Poivre fraîchement moulu, au goût

INSTRUCTIONS

- 1 Sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler sur MD:HI. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Laisser préchauffer pendant 5 minutes.
- 2 Au bout de 5 minutes, mettre l'huile d'olive dans la cuve et ajouter les anchois. Cuire pendant 1 minute en remuant avec une cuillère en bois. Ensuite, ajouter l'ail et le piment broyé, puis cuire encore 1 minute tout en continuant de remuer jusqu'à ce que les anchois aient réduit. Ajouter les tomates concassées, la purée de tomate, le vin, l'eau et les pâtes.
- 3 Assembler le couvercle de cuisson sous pression, en s'assurant que la soupape de décompression se trouve sur la position SEAL.
- 4 Sélectionner PRESSURE et régler sur HIGH. Régler la durée de cuisson sur 6 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 5 Lorsque la cuisson sous pression est terminée, laisser la pression s'évacuer naturellement pendant 10 minutes. Au bout de 10 minutes, relâcher rapidement la pression restante en déplaçant la soupape de décompression sur la position de VENT. Retirer le couvercle avec précaution lorsque l'appareil a fini de relâcher la pression.
- 6 Mélanger la sauce avec une cuillère en bois et écraser les tomates en même temps. Ajouter les olives et les câpres.
- 7 Recouvrir le mélange de pâtes uniformément avec la mozzarella râpée.
- 8 Fermer le couvercle croustillant. Sélectionner AIR CRISP, régler la température sur 200 °C et la durée de cuisson sur 5 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 9 Lorsque la cuisson est terminée, servir immédiatement et saupoudrer de parmesan râpé, de persil et de poivre.

CURRY VÉGAN DE LENTILLES, AUBERGINES ET CHOU-FLEUR

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **CUISSON :** 32 MINUTES | **QUANTITÉ :** 4 PORTIONS

MONTÉE EN PRESSION : ENV. 11 MINUTES | **DÉCOMPRESSION :** NATURELLE (PENDANT 15 MINUTES)

INGRÉDIENTS

2 cuillères d'huile végétale
½ cuillère à café de moutarde
½ cuillère à café de cumin moulu
1,5 cuillère à café de paprika
2 cuillères à soupe de noix de coco râpée, déshydratée et non sucrée
1 cuillère à café de curry
1 cuillère à café de sel
135 g de lentilles corail
100 g de lentilles vertes
300 g d'aubergines, en dés
250 g de chou-fleur, en fleurettes de 2 cm
30 ml de jus de citron vert
1 cuillère à café de sucre
2 gousses d'ail, écrasées
2 tomates fermes, coupées en 8
375 ml d'eau
10 g de feuilles de coriandre fraîche, hachées

INSTRUCTIONS

- 1 Sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler sur Medium/Hi. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Laisser préchauffer pendant 5 minutes.
- 2 Placer les 7 premiers ingrédients pour les faire sauter pendant 5 minutes.
- 3 Quand la noix de coco commence à dorer, ajouter les aubergines et les carottes dans la cuve. Mélanger pour les recouvrir du mélange d'épices.
- 4 Ajouter les ingrédients restants dans la cuve, à l'exception de la coriandre fraîche, puis mélanger pour incorporer. Assembler le couvercle de cuisson sous pression, en s'assurant que la soupape de décompression se trouve sur la position SEAL.
- 5 Sélectionner PRESSURE et régler sur LOW. Régler la durée de cuisson sur 1 minute. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 6 Lorsque la cuisson sous pression est terminée, laisser la pression s'évacuer naturellement pendant 15 minutes. Au bout de 15 minutes, relâcher rapidement la pression restante en déplaçant la soupape de décompression sur la position de VENT. Retirer le couvercle avec précaution lorsque l'appareil a fini de relâcher la pression.
- 7 Incorporer la coriandre fraîche et servir chaud.

ASTUCE vous pouvez choisir de mélanger d'autres légumes à ce plat végétarien, tels que des courgettes ou des poivrons.



SHEPHERD'S PIE (HACHIS PARMENTIER IRLANDAIS) VÉGÉTARIEN

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **DURÉE TOTALE DE CUISSON :** 36 MINUTES | **BAKE/ROAST :** 10 MINUTES
QUANTITÉ : 4 À 5 PORTIONS | **MONTÉE EN PRESSION :** ENV. 12 MINUTES | **DÉCOMPRESSION :** RAPIDE

INGRÉDIENTS

POUR LA PURÉE

- 700 g de courge butternut
- 700 g de patates douces
- 300 ml d'eau
- 4 cuillères à soupe de beurre, à ajouter séparément
- 50 ml de crème entière épaisse
- Sel et poivre, au goût
- 1 cuillère à soupe de mélange d'épices zaatar

GARNITURE

- 4 cuillères à soupe d'huile, à ajouter séparément
- 1 oignon doux, ciselé
- 2 branches de céleri, en dés
- 3 carottes, pelées et coupées en dés
- 5 gousses d'ail, émincées
- 1 cuillère à café de thym séché
- 250 g de champignons de Paris bruns, lavés et coupés en deux
- 100 g de champignons shiitake, lavés et coupés en tranches
- 400 g de lentilles vertes ou beluga, prêtes à l'emploi
- 1 boîte de tomates concassées (400 g)
- 2 à 3 cuillères à soupe de gravy granules (granules pour fond de sauce) végétariens
- 100 g de pois surgelés

INSTRUCTIONS

- 1 Ajouter le mélange courge/patate douce dans la cuve avec l'eau.

- 2 Assembler le couvercle de cuisson sous pression, en s'assurant que la soupape de décompression se trouve sur la position SEAL.
- 3 Sélectionner **PRESSURE** et régler sur **HIGH**. Régler la durée de cuisson sur 6 minutes. Appuyer sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson.
- 4 Lorsque la cuisson est terminée, relâcher rapidement la pression en déplaçant la soupape de décompression sur la position de **VENT**. Retirer le couvercle avec précaution lorsque l'appareil a fini de relâcher la pression.
- 5 Égoutter tout restant d'eau, si nécessaire, et écraser les légumes. Ensuite, ajouter 2 cuillères à soupe de beurre et la crème. Mélanger et réserver, couvrir pendant la cuisson de la garniture. Nettoyer la cuve et la remettre dans l'appareil.
- 6 Sélectionner **SEAR/SAUTÉ** et régler sur **MD**. Appuyer sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson. Laisser préchauffer pendant 5 minutes.
- 7 Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans la cuve et cuire les oignons, le céleri et les carottes pendant 9 minutes environ, en remuant souvent. Ensuite, ajouter l'ail et cuire 1 minute.
- 8 Ajouter les 2 dernières cuillères à soupe d'huile d'olive et ajouter les champignons, en remuant pour faire dorer et suer, pendant 10 minutes environ. Ajouter le thym, les lentilles, les tomates et les granules pour fond de sauce en mélangeant pour incorporer ; et cuire pendant encore 10 minutes.
- 9 Incorporer les petits pois et recouvrir avec la purée. Étaler la purée sur toute la garniture, parsemer du beurre restant et saupoudrer de zaatar.
- 10 Fermer le couvercle croustillant et sélectionner **BAKE/ROAST** à 200 °C pendant 10 minutes. Servir immédiatement.



Plats simples pour tous les jours

FRITES RUSTIQUES

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **CUISSON :** 15 À 21 MINUTES | **QUANTITÉ :** 4 PORTIONS
MONTÉE EN PRESSION : ENV. 6 MINUTES | **DÉCOMPRESSION :** RAPIDE

INGRÉDIENTS

- 250 ml d'eau
- 4 pommes de terre blanches, coupées en quartiers de 5 cm
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge, à ajouter séparément
- 1 cuillère à soupe de feuilles d'origan frais, hachées
- 4 gousses d'ail, pelées et hachées
- Jus d'un citron
- 2 cuillères à café de sel
- 1 cuillère à café de poivre noir moulu



INSTRUCTIONS

- 1 Verser l'eau dans la cuve de cuisson. Placer les pommes de terre dans le panier Cook & Crisp et placer le panier dans la cuve.
- 2 Assembler le couvercle de cuisson sous pression, en s'assurant que la soupape de décompression se trouve sur la position SEAL. Sélectionner **PRESSURE** et régler sur **LOW**. Régler la durée de cuisson sur 3 minutes. Appuyer sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson.
- 3 Pendant la cuisson des pommes de terre, mélanger 1 cuillère à soupe d'huile d'olive avec l'origan, l'ail, le jus de citron, le sel et le poivre dans un petit bol. Réserver.
- 4 Lorsque la cuisson est terminée, relâcher rapidement la pression en déplaçant la soupape de décompression sur la position de **VENT**. Retirer le couvercle avec précaution lorsque l'appareil a fini de relâcher la pression.
- 5 Verser le restant d'huile d'olive sur les pommes de terre dans le panier, remuer pour enrober uniformément.
- 6 Fermer le couvercle croustillant. Sélectionner **AIR CRISP**, régler la température sur 200 °C et la durée de cuisson sur 18 minutes. Appuyer sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson. Vérifier les pommes de terre au bout de 12 minutes. Poursuivre la cuisson pendant maximum 18 minutes pour obtenir le croustillant désiré.
- 7 Lorsque la cuisson est terminée, enlever les pommes de terre du panier. Mélanger avec la sauce à l'origan avant de servir.

ASTUCE Pour plus de croustillant, ajouter une autre cuillère à café d'huile à l'étape 5 ; et à l'étape **AIR CRISP**, remuer le panier ou mélanger les pommes de terre avec une pince en silicone toutes les 6 minutes.

TOMATES ROMA SÉCHÉES

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **DÉSHYDRATATION** : 4 HEURES | **QUANTITÉ** : 60 G

INGRÉDIENTS

14 tomates Roma douces (690 g), en tranches fines de 8 mm à 1 cm, tiges et extrémités coupées

INSTRUCTIONS

- 1 Placer le support réversible dans la cuve en position basse pour cuisson vapeur. En commençant par le bas, aligner la moitié des tomates sur le support. Ensuite, installer le niveau supérieur. Mettre le restant de tomates dessus.
- 2 Sélectionner DEHYDRATE, régler la température sur 60 °C et la durée de cuisson sur 4 heures.
- 3 À mi-cuisson, vérifier que les tomates sont cuites comme souhaité. Pour plus de déshydratation, poursuivre la cuisson pendant les 2 heures de plus.

ASTUCE Ces tomates peuvent être conservées 2 semaines au placard dans un bocal hermétique, car leur belle et tendre texture ne requiert pas d'être reconstituée. Elles sont idéales pour les pâtes, les pizzas et les salades.



YAOURT VANILLE MAISON

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **INCUBATION** : 8 HEURES ET 4 HEURES

REFROIDISSEMENT : 8 À 12 HEURES | **QUANTITÉ** : 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 litres de lait entier

3 cuillères à soupe de yaourt nature aux cultures vivantes

¹/₂ cuillère à soupe d'extrait de vanille

60 ml de miel (facultatif)



INSTRUCTIONS

- 1 Verser le lait dans la cuve. Assembler le couvercle de cuisson sous pression, en s'assurant que la soupape de décompression se trouve sur la position VENT.
- 2 Sélectionner Yogurt et régler la durée sur 8 heures. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 3 Une fois le lait bouilli et Add & Stir affiché sur l'écran, enlever le couvercle de cuisson sous pression. Ajouter le yaourt nature et fouetter pour incorporer complètement.
- 4 Replacer le couvercle sur la cuve. Vérifier que la soupape de décompression se trouve sur la position de VENT. Appuyer sur START/STOP pour redémarrer la cuisson. Laisser incuber pendant 8 heures.
- 5 À la fin de la cuisson (après 8 heures), transférer le yaourt dans un récipient en verre ou un bol en verre, et laisser refroidir minimum 8 heures au frigo.
- 6 Ajouter la vanille et le miel (si désiré) au yaourt et bien mélanger. Couvrir et remettre le bol au frigo, ou répartir le yaourt dans des bocaux en verre hermétiques. Conserver les restes au frigo maximum 2 semaines.

ASTUCE Si vous préférez un yaourt grec plus épais, égouttez le yaourt dans une étamine pendant une nuit au frigo (assurez-vous de le placer au-dessus d'un grand saladier pour l'égoutter).

GÂTEAU RENVERSÉ À LA RHUBARBE

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **CUISSON** : 45 À 46 MINUTES | **QUANTITÉ** : 8 PORTIONS

AIR CRISP : 40 MINUTES

INGRÉDIENTS

POUR LA GARNITURE

500 g de rhubarbe, coupée en tronçons de 2 cm

125 g de sucre semoule

50 g de beurre doux

1 pincée de sel

POUR LE GÂTEAU

150 g de beurre doux pommade

150 g de sucre en poudre

2 œufs

Zeste d'un citron

100 g de farine

1 1/2 cuillère à café de levure chimique

100 g d'amandes en poudre

1 cuillère à café d'extrait d'amande

120 ml de lait

POUR SERVIR

Yaourt grec au lait entier

INSTRUCTIONS

- 1 Découper la rhubarbe en tronçons qui rentrent dans le plat (longs et courts), de 2 cm d'épaisseur.
- 2 Sélectionner SEAR/SAUTÉ et régler sur MD. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Laisser préchauffer pendant 5 minutes.
- 3 Ajouter le sucre et le beurre à la cuve, en mélangeant jusqu'à dissolution du sucre. Ensuite, ajouter la rhubarbe et cuire délicatement pendant 5 à 6 minutes, pour la faire suer et la faire devenir légèrement tendre. Enlever la cuve de la machine et réserver sur une grille de refroidissement.
- 4 Travailler le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange clair et léger. Ajouter le zeste, puis les œufs un à un, en raclant les bords.
- 5 Dans un autre saladier, passer au tamis la farine et la levure ensemble. Ajouter les amandes en poudre au mélange sec.
- 6 Ajouter l'extrait d'amande au mélange d'œufs et de beurre, puis les ingrédients secs en alternant avec le lait. Répartir uniformément la pâte sur la rhubarbe à l'aide d'une cuillère.
- 7 Remettre la cuve remplie de pâte dans l'appareil. Fermer le couvercle croustillant et sélectionner AIR CRISP à 170 °C pendant 40 minutes.
- 8 À la fin de la cuisson, vérifier le cœur avec un bâtonnet en bois : il ressort propre si c'est cuit.
- 9 Enlever la cuve et la placer sur une grille de refroidissement. Laisser refroidir pendant 15 minutes. Placer une assiette sur le gâteau et le retourner. Couper et servir avec le yaourt.