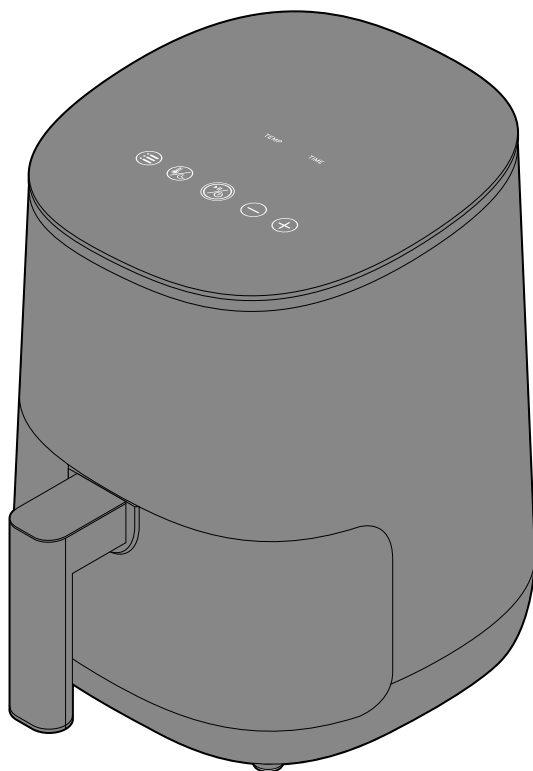


Friteuse à air chaud numérique



Recettes

Frites surgelées

Ingrédients pour 2 personnes

200 g de frites surgelées

5 ml d'huile d'olive

Sel selon votre goût

Préparation

1. Sortez les frites du congélateur environ 20 minutes avant utilisation et laissez-les décongeler.
Si nécessaire, retirez les cristaux de glace éventuels et séchez les frites avec du papier essuie-tout. Vos frites seront ainsi plus croustillantes à la cuisson.
2. Versez les frites dans un saladier et badigeonnez-les d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau de cuisine. Vous pouvez aussi verser directement l'huile d'olive sur les frites puis mélanger soigneusement pour que toutes les frites soient recouvertes d'huile de façon homogène.

Cuisson

3. Préchauffez la friteuse à air chaud sur 200 °C pendant 4 à 6 min. environ.
4. Versez les frites dans le panier et réglez le temps de cuisson sur 12 à 16 minutes.
Secouez le panier une ou deux fois pendant la cuisson.
5. Salez les frites cuites à votre convenance avant de servir.

Frites maison

Ingrédients pour 2 personnes

200 g de pommes de terre, coupées en bâtonnets

5 ml d'huile d'olive

Sel selon votre goût

Préparation

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets. Lavez les bâtonnets de pommes de terre et séchez-les soigneusement avec du papier essuie-tout.
2. Versez les bâtonnets de pommes de terre dans un saladier et badigeonnez-les d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau de cuisine. Vous pouvez aussi verser directement l'huile d'olive sur les frites puis mélanger soigneusement pour que toutes les frites soient recouvertes d'huile de façon homogène.

Cuisson

3. Préchauffez la friteuse à air chaud sur 200 °C pendant 4 à 6 min. environ.
4. Mettez les bâtonnets de pommes de terre dans le panier. Baissez la température sur 180 °C et réglez le temps de cuisson sur 18 à 25 min. Secouez le panier toutes les 10 minutes environ pendant la cuisson.
5. Salez les frites cuites à votre convenance avant de servir.

Potatoes maison

Ingrédients pour 2 personnes

200 g de pommes de terre, coupées en quartiers

5 ml d'huile d'olive

Sel selon votre goût

Préparation

1. Coupez les pommes de terre non épluchées en 6 quartiers chacune. Lavez les quartiers de pommes de terre et séchez-les soigneusement avec du papier essuie-tout.
2. Versez les quartiers de pommes de terre dans un saladier et badigeonnez-les d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau de cuisine. Vous pouvez aussi verser directement l'huile d'olive sur les quartiers de pommes de terre puis mélanger soigneusement pour qu'ils soient recouverts d'huile de façon homogène.

Cuisson

3. Préchauffez la friteuse à air chaud sur 200 °C pendant 4 à 6 min. environ.
4. Versez les quartiers de pommes de terre dans le panier. Baissez la température sur 180 °C et réglez le temps de cuisson sur 18 à 25 min. Secouez le panier toutes les 10 minutes environ pendant la cuisson.
5. Salez les potatoes cuites à votre convenance avant de servir.

Croquettes surgelées

Ingrédients pour 4 personnes

200 de croquettes surgelées

Préparation

1. Sortez les croquettes du congélateur juste avant utilisation - ne les laissez pas décongeler. Si nécessaire, retirez les cristaux de glace éventuels et séchez les croquettes avec du papier essuie-tout. Vos croquettes seront ainsi plus croustillantes à la cuisson.

Cuisson

2. Préchauffez la friteuse à air chaud sur 200 °C pendant 4 à 6 min. environ.
3. Versez les croquettes dans le panier et réglez le temps de cuisson sur 5 à 10 minutes. Secouez le panier une ou deux fois pendant la cuisson pour que les croquettes brunissent de façon homogène.

Nuggets de poulet surgelés

Ingrédients pour 3 personnes

200 g de nuggets surgelés

Préparation

1. Sortez les nuggets de poulet du congélateur environ 20 minutes avant utilisation et laissez-les décongeler.
Si nécessaire, retirez les cristaux de glace éventuels et séchez les nuggets de poulet avec du papier essuie-tout. Vos nuggets seront ainsi plus croustillants à la cuisson.

Cuisson

2. Préchauffez la friteuse à air chaud sur 200 °C pendant 4 à 6 min. environ.
3. Versez les nuggets de poulet dans le panier et réglez le temps de cuisson sur 10 à 15 minutes.
Secouez le panier une ou deux fois pendant la cuisson pour que les nuggets de poulet soient uniformément croustillants.

Nuggets de poulet maison à la sauce au miel et à la moutarde

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les nuggets:

2 tranches de pain blanc, émietté
Paprika en poudre, piquant
5 ml d'huile d'olive
250 g de filets de poulet, coupés en dés
1 gousse d'ail écrasée
1 jaune d'œuf
Sel et poivre noir
2 blancs d'œufs
Farine de blé, chapelure

Pour la sauce au miel et à la moutarde:

80 ml de moutarde, 80 ml de miel
1 pincée de cannelle, 1 pincée de sel

Préparation des nuggets

1. À l'aide d'un mixeur, travaillez le pain émietté et la poudre de paprika jusqu'à l'obtention d'une masse molle et légère. Incorporez l'huile et versez la préparation dans un saladier.
2. Hachez les dés de filet de poulet au mixeur et ajoutez le jaune d'œuf, l'ail, le sel et le poivre à votre convenance.
3. Incorporez le mélange de pain blanc dans la préparation au poulet et pétrissez l'ensemble à la main jusqu'à l'obtention d'une masse homogène et malléable.
4. Battez le blanc d'œuf dans un bol à part.
5. Formez 10 petits nuggets avec la préparation au poulet. Pour les paner, roulez d'abord les nuggets dans la farine, puis dans le blanc d'œuf et enfin dans la chapelure.

Préparation de la sauce au miel et à la moutarde

6. Mélangez tous les ingrédients ensemble. La sauce est ensuite prête à servir.

Cuisson

7. Préchauffez la friteuse à air chaud sur 200 °C pendant 4 à 6 min. environ.
8. Disposez les nuggets dans le bas du panier et badigeonnez-les légèrement avec de l'huile d'olive. Réglez le temps de cuisson sur 15 minutes.
Retournez les nuggets à mi-cuisson pour que chaque côté soit bien croustillant.

Falafels

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les falafels:

500 g de pois chiches séchés
(à laisser tremper toute la nuit)

Feuilles de menthe fraîche

2-3 pains syriens ou pitas, coupés
en petits morceaux

Lait pour humecter

5 ml de pâte d'ail non salée
(si disponible)

Sel et poivre

Jus d'1/2 citron

Pour la sauce au Tahini:

5 ml de Tahini (crème de sésame)

Jus d'1/2 citron

120 ml d'eau

1/2 gousse d'ail écrasée

Préparation des falafels

1. Égouttez les pois chiches après trempage.
Dans un saladier, mélangez les morceaux de pain, les feuilles de menthe, les pois chiches, la pâte d'ail et le jus de citron. Assaisonnez avec le sel et le poivre et mélangez bien le tout. Ajoutez un peu de lait et laissez reposer pendant une demi-heure, jusqu'à ce que le mélange ait absorbé le lait.
2. Ensuite, remuez la préparation.
Elle doit être encore molle, mais suffisamment ferme pour pouvoir former des boulettes.
3. Façonnez des boulettes de la taille d'une balle de golf environ et appuyez légèrement dessus.

Préparation de la sauce au Tahini

4. Mélangez tous les ingrédients ensemble. La sauce est ensuite prête à servir.

Cuisson

5. Préchauffez la friteuse à air chaud sur 200 °C pendant 4 à 6 min. environ.
6. Disposez une couche de falafels au fond du panier et réglez le temps de cuisson sur 15 minutes.
Retournez les falafels à mi-cuisson pour qu'ils cuisent de façon homogène.
Si nécessaire, prolongez le temps de cuisson de 5 minutes.

Chaussons fourrés au poulet

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de blancs de poulet
(3-4 filets de poulet)

1 oignon moyen, coupé en dés

1 gousse d'ail écrasée

1 tomate pelée et coupée en dés

5 ml d'huile d'olive

Persil et oignons coupés en dés,
à votre convenance

10 g de cube pour bouillon de volaille

Olives coupées en dés, à votre convenance

450 g de pâte feuilletée

Jaune d'œuf pour la dorure

Astuce: vous pouvez aussi garnir vos chaussons avec d'autres ingrédients comme du cœur de palmier, du maïs ou du fromage à tartiner!

Préparation

1. Faites cuire les blancs de poulet et réservez-les.
2. Chauffez l'huile d'olive dans une poêle et faites suer les oignons jusqu'à ce qu'ils soient transparents - ils ne doivent pas brunir. Ajoutez l'ail et faites-le suer brièvement. Coupez en dés les filets de poulet cuits et versez-les également dans la poêle.
3. Faites dissoudre le cube de bouillon dans environ 120 ml d'eau chaude et versez le bouillon dans la poêle.
4. Ajoutez les tomates, le persil, les oignons et les olives, puis mélangez bien le tout. Laissez mijoter à basse température. La farce ne doit pas être trop liquide.

5. Formez des chaussons avec la pâte feuilletée et fourrez-les avec la farce au poulet. Pressez fermement sur les bords des chaussons à l'aide d'une fourchette pour éviter que la farce ne s'échappe. Pour finir, badigeonnez les chaussons avec le jaune d'œuf.

Cuisson

6. Préchauffez la friteuse à air chaud sur 200 °C pendant 4 à 6 min. environ.
7. Disposez à chaque fois 4 chaussons dans le fond du panier et réglez le temps de cuisson sur 9 minutes. Secouez le panier toutes les 3 minutes pour éviter que les chaussons attachent entre eux.

Croquettes de viande hachée

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de farine de blé
200 g de viande hachée
400 ml d'eau bouillante
1/2 oignon coupé en dés
1 c.s. de farine de blé
Menthe, sel et poivre à votre convenance

Préparation

1. Versez la farine sur une plaque de four, recouvrez-la d'eau bouillante et laissez reposer pendant 5 minutes. Essuyez tout excès d'eau avec un torchon de cuisine propre.
2. Ajoutez la viande hachée, l'oignon en dés, 1 cuillère à soupe de farine et les épices et mélangez bien le tout. Formez des croquettes à partir de ce mélange.

Cuisson

3. Préchauffez la friteuse à air chaud sur 200 °C pendant 4 à 6 min. environ.
4. Versez les croquettes dans le panier et réglez le temps de cuisson sur 20 minutes.
Secouez le panier plusieurs fois pendant la cuisson pour que les croquettes soient uniformément croustillantes.

Boulettes de stockfisch

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de stockfisch (vidé, précuit et sans arêtes)
300 g de pommes de terre
1 jaune d'œuf
20 g de persil et d'oignon coupé en dés
1 gousse d'ail écrasée
2 c.s. de farine de blé
Huile d'olive pour les mains
Sel et poivre à votre convenance

Préparation

1. Faites cuire les pommes de terre à point puis écrasez-les. Laissez ensuite refroidir la purée de pommes de terre.
2. Mélangez la purée de pommes de terre et le poisson et ajoutez le reste des ingrédients. Salez et poivrez à votre convenance. La préparation doit avoir la bonne consistance pour pouvoir former facilement des boulettes. Ajoutez la farine de blé.
3. Graissez vos mains avec de l'huile d'olive et formez des boulettes avec la préparation.

Cuisson

4. Préchauffez la friteuse à air chaud sur 200 °C pendant 4 à 6 min. environ.
5. Versez les boulettes dans le panier et réglez le temps de cuisson sur 10 minutes. Secouez le panier plusieurs fois pendant la cuisson pour que les boulettes soient uniformément croustillantes.

Churros au chocolat

Ingrédients pour 12 pièces

250 ml d'eau

100 g de farine de blé

1 c.s. de polenta (précuite)

55 g de cacao en poudre

1 c.s. de beurre

1 pincée de sel

1 c.s. de bicarbonate de soude

Huile d'olive pour les mains

Cacao en poudre et sucre à saupoudrer

Astuce: utilisez une poche à douille avec un embout en forme d'étoile pour obtenir l'aspect caractéristique des churros. Pour que la croûte soit bien croustillante, roulez les churros dans un mélange de sucre de canne et de poudre de cacao avant de les faire frire.

Préparation

1. Mélangez la farine de blé, la polenta, la poudre de cacao et le bicarbonate de soude et réservez la préparation.
2. Versez l'eau, le beurre et le sel dans une casserole de taille moyenne et portez brièvement à ébullition.
3. Versez la préparation à base de farine dans la préparation liquide et mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Laissez mijoter pendant 5 minutes en remuant constamment. Retirez la casserole du feu et laissez la pâte refroidir légèrement pour ne pas vous brûler. La pâte doit être suffisamment ferme pour pouvoir être abaissée à la main.

4. Graissez vos mains avec un peu d'huile et façonnez des churros avec la pâte. Ceux-ci doivent avoir un diamètre d'environ 1,5 cm et une longueur de 8 cm.

Cuisson

5. Préchauffez la friteuse à air chaud sur 200 °C pendant 4 à 6 min. environ.
6. Versez les churros dans le panier et réglez le temps de cuisson sur 6 minutes. Secouez le panier plusieurs fois pendant la cuisson. Si vous aimez les churros plus croustillants, prolongez le temps de cuisson de 3 minutes. Pour finir, saupoudrez les churros avec le sucre et le cacao en poudre.

Pommes de terre au cheddar

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de petites pommes de terre, coupées en deux et cuites

2 c.s. d'huile d'olive

2 c.s. de farine de blé

Sel selon votre goût

Lard pour la garniture

Pour la sauce au cheddar:

300 g de cheddar

150 g de brie

1/2 oignon râpé

1 c.s. de margarine

125 ml de crème liquide

Sel selon votre goût

Lait si nécessaire

Astuce: vous pouvez aussi remplacer les pommes de terre fraîches par des frites surgelées. Dans ce cas, laissez-les décongeler pendant 20 min. avant utilisation.

Préparation des pommes de terre

1. Coupez les pommes de terre pré-cuites en deux et déposez-les sur une plaque de four préalablement huilée. Retournez les pommes de terre sur la plaque afin qu'elles soient uniformément recouvertes d'huile d'olive.
2. Mélangez la farine de blé et le sel et saupoudrez les pommes de terre avec ce mélange à l'aide d'un tamis.

Préparation de la sauce au cheddar

3. Faites fondre la margarine dans une poêle et faites-y dorer légèrement les oignons. Ajoutez ensuite le cheddar et le brie.
4. Dès que le fromage commence à fondre, ajoutez la crème et mélangez le tout afin d'obtenir un mélange onctueux. Salez à votre convenance. Si la sauce est trop épaisse, vous pouvez la diluer avec du lait.

Cuisson

5. Préchauffez la friteuse à air chaud sur 200 °C pendant 4 à 6 min. environ.
6. Versez les pommes de terre dans le panier et réglez le temps de cuisson sur 30 minutes. Secouez le panier plusieurs fois pendant la cuisson pour que les pommes de terre brunissent de façon homogène. Si nécessaire, prolongez la cuisson de 5 minutes.
7. Déposez les pommes de terre sur une plaque de four ou un plat de service, arrosez-les de sauce au cheddar et garnissez le tout avec le lard.

Poulet épicé

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de poulet, haché finement

6 gousses d'ail écrasées

30 g de persil haché finement

Sel et poivre à votre convenance

Astuce: vous pouvez aussi remplacer la volaille fraîche par du poulet surgelé. Dans ce cas, laissez-le décongeler pendant environ 20 min. avant utilisation.

Préparation

1. Assaisonnez le poulet à votre convenance avec de l'ail, du sel et du poivre.

Cuisson

2. Préchauffez la friteuse à air chaud sur 200 °C pendant 4 à 6 min. environ.
3. Versez les morceaux de poulet dans le panier et réglez le temps de cuisson sur 20 à 30 minutes. Secouez le panier plusieurs fois pendant la cuisson pour que les morceaux de poulet cuisent de façon homogène. Avant de servir, saupoudrez les morceaux de poulet de persil haché finement.

Légumes à l'italienne

Ingrédients pour 4 personnes

1 grosse aubergine, lavée et coupée en dés

100 g de tomates cerises coupées en deux

1 poivron rouge et 1 poivron jaune coupés en dés

120 ml d'huile d'olive

2 oignons moyens, coupés en gros dés

2 gousses d'ail coupées en lamelles ou hachées

200 g d'olives noires

Sel selon votre goût

Préparation

1. Mélangez tous les ingrédients dans un récipient, sauf le sel et les olives, jusqu'à ce que l'huile d'olive soit complètement absorbée.

Cuisson

2. Préchauffez la friteuse à air chaud sur 200 °C pendant 4 à 6 min. environ.
3. Versez tous les légumes dans le panier en une seule fois. Baissez la température de cuisson sur 160 °C et réglez le temps de cuisson sur 20 min. environ. Secouez le panier plusieurs fois pendant la cuisson pour que les légumes cuisent de façon homogène. Une fois le temps de cuisson écoulé, vérifiez si les légumes sont suffisamment croquants. Si ce n'est pas le cas, prolongez le temps de cuisson de 5 minutes. Versez les légumes préparés dans un plat allant au four et ajoutez le sel et les olives.

Côtes de porc

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de côtes de porc
Jus d'un citron
2 -3 gousses d'ail écrasées
1 tomate
1 oignon
1 poivron
2 c.s. de beurre fondu
Origan, sel et poivre noir à votre convenance

Astuce: vous pouvez aussi remplacer la viande fraîche par des côtelettes surgelées. Dans ce cas, laissez-les décongeler pendant 20 min. avant utilisation.

Préparation

1. Assaisonnez les côtes de porc avec le poivre, le sel, le jus de citron et l'ail. Laissez-les mariner toute la nuit au réfrigérateur. À l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonnez les côtes de porc de beurre fondu sur chaque face. Coupez la tomate, les poivrons et l'oignon en lanières et déposez-les sur les côtes de porc. Pour finir, saupoudrez d'origan.

Cuisson

2. Préchauffez la friteuse à air chaud sur 200 °C pendant 4 à 6 min. environ.
3. Disposez les côtes de porc dans le panier et réglez le temps de cuisson sur 30 minutes.

Tourte à la viande

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de jarret de veau, haché
100 g de saucisse italienne nduja, de chorizo ou d'une saucisse similaire, hachée
50 g de lard coupé en petits dés
1 oignon moyen, haché finement
1 gousse d'ail écrasée
L'intérieur d'une baguette (mie)
1 c.s. de lait
20 g de persil, haché finement
Farine de blé, chapelure et 1 œuf pour la panure
4 tranches de jambon cru
4 tranches de mozzarella
400 ml de coulis de tomates
Quelques petits pois cuits, des pommes de terre coupées en dés et des morceaux de carottes
Fromage râpé à votre convenance

Préparation

1. Dans un récipient adapté, faites tremper l'intérieur de la baguette (mie) dans le lait. Ajoutez ensuite la viande, la saucisse et le lard, puis pétrissez le tout à la main.
2. Ajoutez l'oignon, l'ail et le persil et mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'une masse compacte et homogène.
3. Divisez la préparation en 4 boules de même taille. Remplissez chaque boule avec une tranche de jambon cru et une tranche de mozzarella, puis façonnez chaque boule de manière à former une tourte.

4. Panez ensuite les tourtes avec la farine de blé, l'œuf et la chapelure.

Cuisson

5. Préchauffez la friteuse à air chaud sur 200 °C pendant 4 à 6 min. environ.
6. Placez les tourtes à la viande dans le panier et réglez le temps de cuisson sur 10 minutes. Retournez les tourtes à mi-cuisson afin qu'elles soient uniformément croustillantes.
7. Disposez les tourtes à la viande au centre d'une assiette creuse, versez un peu de coulis de tomate dessus et garnissez avec les légumes cuits. Terminez en parsemant de fromage râpé, à votre convenance.

Brownies

Ingrédients pour six pièces

- 100 g de chocolat, en morceaux
- 2 c.s. de beurre ou de margarine
- 1 gros œuf
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé ou
- 1 c.s. d'extrait de vanille
- 50 g de farine de blé, mélangé avec
- 1/2 c.s. de poudre à lever
- 2 c.s. de noix hachées
- 1 plaque de cuisson ronde à usage unique en aluminium (environ 18 cm de diamètre)
- 1 pincée de sel
- un peu de margarine pour le moule

Préparation

1. Faites fondre à feu moyen le chocolat et le beurre dans une casserole en acier inoxydable à fond épais. Remuez constamment le mélange. Laissez ensuite le mélange refroidir à température ambiante.
2. Battez l'œuf avec le sucre, le sucre vanillé et la pincée de sel jusqu'à l'obtention d'une masse légère et crémeuse.
3. Incorporez le mélange d'œufs dans la préparation au chocolat refroidie. Ajoutez la farine, la poudre à lever et les noix.
4. Graissez le moule en aluminium avec de la margarine et versez-y la pâte.

Cuisson

5. Préchauffez la friteuse à air chaud sur 200 °C pendant 4 à 6 min. environ.
6. Placez le moule en aluminium dans le panier. Baissez la température de cuisson sur 180 °C et réglez le temps de cuisson sur environ 20 minutes. La surface des brownies doit être crouillante et l'intérieur doit rester moelleux.
7. Après cuisson, laissez les brownies refroidir dans le moule en aluminium avant de les couper en six parts.

Cupcakes au citron

Ingrédients pour six pièces

- 50 g de farine de blé
- 100 g de sucre
- 1 c.s. de poudre à lever
- 2 c.s. de lait
- 100 ml d'huile alimentaire
- 1 œuf
- 1 c.s. de jus de citron
- Zeste d'1 citron râpé
- 6 moules à cupcake en papier

Astuce: vous pouvez remplacer le citron par d'autres fruits ou par du chocolat!

Préparation

1. Tamisez la farine, le sucre et la poudre à lever dans un saladier. Ajoutez l'œuf, le lait, le jus de citron et l'huile, puis mélangez bien le tout.
2. Versez la pâte dans les moules à cupcake et parsemez de zeste de citron râpé.

Cuisson

3. Préchauffez la friteuse à air chaud sur 200 °C pendant 4 à 6 min. environ.
4. Placez les moules à cupcake dans le panier et réglez le temps de cuisson sur 15 à 18 minutes. Si nécessaire, faites le test du cure-dent vers la fin de la cuisson - si la pâte ne colle plus au cure-dent, les cupcakes sont prêts.
5. Sortez les cupcakes du panier à l'aide d'une spatule ou d'un accessoire similaire et laissez-les refroidir dans les moules.

Cookies au chocolat

Ingrédients pour quinze pièces

- 100 g de farine de blé
- 100 g de sucre de canne roux
- 100 g de sucre blanc
- 55 g de cacao en poudre ou de noisettes
- 1 œuf
- 100 g de chocolat noir (en morceaux) ou de noisettes
- 1 c.s. de poudre à lever
- 1 c.s. de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 2 c.s. de beurre (non salé), à température ambiante
- 1 c.s. de sucre vanillé

Feuille d'aluminium à insérer dans le panier de friture

Astuce: remplacez le chocolat noir par des noix ou des noisettes! Conservez de préférence les cookies dans un bocal en verre avec couvercle et réchauffez-les au four micro-ondes pendant environ 15 secondes avant de les servir.

Préparation

1. Mélangez à la main tous les ingrédients dans un saladier, sauf le chocolat, jusqu'à ce que vous puissiez former des petites boules de pâte. Si nécessaire, ajoutez un peu de farine pour rendre la pâte plus lisse.
2. Abaissez la pâte sur une surface de travail plane et parsemez les morceaux de chocolat sur le dessus. Ensuite, pétrissez à nouveau soigneusement la pâte. Façonnez des cookies d'environ 3 cm d'épaisseur.

Cuisson

3. Préchauffez la friteuse à air chaud sur 200 °C pendant 4 à 6 min. environ.
4. Tapissez le fond du panier avec la feuille d'aluminium et disposez à chaque fois 5 cookies espacés de 3,5 cm.
Baissez la température de cuisson sur 160 à 180 °C et réglez le temps de cuisson sur 5 minutes.
Si vous aimez les cookies plus croustillants, prolongez le temps de cuisson de 2 minutes.
5. Lorsque les cookies sont cuits, sortez-les du panier à l'aide d'un ustensile de cuisine adapté et laissez-les refroidir sur une grille à gâteaux.

Référence: 626 449 (Suisse)
