

BONUS
9

BONUS N°9 — OFFERT AVEC LE LIVRE D'AUGUSTIN MARCEAU

20 desserts au air fryer double zone

Gâteaux, crèmes, biscuits et feuilletés adaptés à la taille des tiroirs

Gâteaux, crèmes, biscuits et feuilletés adaptés à la taille des tiroirs.

Gâteaux, crèmes, biscuits et feuilletés adaptés à la taille des tiroirs

Bonus offert avec *Recettes pour Ninja Air Fryer Dual Zone : 120 repas complets, cuisson en 30 minutes*, d'Augustin Marceau. Compatible Ninja Foodi DualZone AF300, Foodi MAX DualZone AF400 et AF451, Foodi FlexDrawer 10,4 L.

MODE D'EMPLOI

Réussir la pâtisserie au air fryer

Un air fryer est un petit four à chaleur tournante très puissant, avec une résistance toute proche du dessus. C'est un atout pour les biscuits et les feuilletés, mais il demande quelques précautions pour les gâteaux. Les recettes de ce livret en tiennent compte : quantités réduites, températures modérées, temps adaptés.

1. Vérifiez que votre moule entre dans votre tiroir. C'est la première chose à faire, avant même d'acheter un moule. Les recettes sont prévues pour un **moule rond de 15 à 16 cm**, un moule carré de 15 cm, des **ramequins** de 8 à 10 cm ou des moules en silicone. Posez le moule vide dans le tiroir : il doit rester **au moins 1 cm d'espace sur les côtés** pour que l'air circule, et au moins 4 cm entre le haut du moule et la résistance, car les gâteaux gonflent. Les dimensions utiles varient d'un modèle à l'autre : mesurez le vôtre.

2. Baissez la température. Les gâteaux cuisent ici entre **150 et 170 °C**, soit 20 à 30 °C de moins qu'au four. Plus chaud, le dessus brûle avant que le cœur soit cuit.

3. Gardez une feuille d'aluminium à portée de main. Si le dessus est bien doré avant la fin, couvrez le moule d'une feuille d'aluminium en repliant les bords sous le moule, pour que la ventilation ne la soulève pas. Les fiches indiquent quand le faire.

4. Fiez-vous au test, pas au minuteur. Une lame plantée au centre doit ressortir sèche pour un gâteau ; un brownie, une crème ou un cheesecake se jugent au tremblement du centre. Les temps sont des repères : chaque appareil chauffe un peu différemment.

5. Préchauffez 3 minutes à la température de la recette, comme pour le reste du livre.

6. Papier cuisson : jamais seul. Utilisez du papier perforé, posé seulement quand la pâte est dessus pour le maintenir. Seul dans un tiroir chaud, il est aspiré vers la résistance.

7. Prévoyez de quoi sortir le moule. Le tiroir est profond et brûlant. Une bande de papier cuisson pliée glissée sous le moule, dont les extrémités dépassent, sert de poignées. Sinon, utilisez une pince et des maniques.

Deux zones, deux fournées. Les biscuits, les ramequins et les feuilletés se répartissent dans les deux zones avec **MATCH** : la recette entière cuit en une fois. Pour les gâteaux en moule, une seule zone suffit ; utilisez l'autre pour un second gâteau en MATCH si vous doublez la recette, ou pour cuire autre chose en même temps.

Sur le FlexDrawer, séparateur en place, les réglages sont les mêmes : vérifiez la cuisson 2 minutes avant la fin les premières fois. Un moule plus grand cuit dans la MegaZone (sans le séparateur) sort du cadre de ces fiches : ses temps seraient plus longs.

Adapter vos propres recettes. Partez d'une recette prévue pour un moule de 22 à 24 cm, divisez les quantités par deux et demie environ, baissez la température de 20 à 30 °C par rapport au four et vérifiez la cuisson aux deux tiers du temps.

LE GUIDE

Les 20 desserts en un coup d'œil

N°	Dessert	Pour	Réglage	Moule
1	Gâteau au yaourt et au citron	6 parts	BAKE 160 °C · 25 à 30 min	Moule rond de 15 à 16 cm
2	Gâteau marbré vanille-chocolat	6 parts	BAKE 160 °C · 28 à 32 min	Moule rond de 15 à 16 cm
3	Cake moelleux au citron, glaçage acidulé	6 parts	BAKE 160 °C · 25 à 30 min	Moule rond de 15 à 16 cm
4	Banana bread aux noix	6 parts	BAKE 160 °C · 30 à 35 min	Moule rond de 15 à 16 cm ou petit moule à cake de 16 cm
5	Brownie aux noix de pécan	9 carrés	BAKE 160 °C · 16 à 20 min	Moule carré de 15 cm (ou rond de 16 cm)
6	Cheesecake vanille-citron	6 parts	BAKE 160 °C puis 150 °C · 5 + 25 à 30 min	Moule à charnière de 15 cm
7	Far breton aux pruneaux	6 parts	BAKE 170 °C · 25 à 30 min	Plat ou moule rond de 15 à 16 cm
8	Clafoutis aux cerises	4 parts	BAKE 160 °C · 22 à 26 min	Plat en céramique ou moule de 15 à 16 cm
9	Flan pâtissier sans pâte	4 ramequins	BAKE 160 °C · 15 à 18 min	4 ramequins de 10 cm environ (200 ml)
10	Crèmes caramel	4 ramequins	BAKE 150 °C · 25 à 30 min	4 ramequins de 8 à 10 cm (150 ml)
11	Crumbles aux fruits rouges et aux flocons d'avoine	4 ramequins	BAKE 170 °C · 15 à 18 min	4 ramequins de 10 cm environ
12	Cookies moelleux aux pépites de chocolat	10 cookies, en 2 fournées	BAKE 160 °C · 8 à 10 min	Papier cuisson perforé
13	Financiers aux amandes	12 financiers	BAKE 170 °C · 10 à 12 min	12 petits moules en silicone (financiers ou mini-muffins)
14	Sablés bretons au beurre salé	12 sablés	BAKE 160 °C · 10 à 12 min	Papier cuisson perforé
15	Rochers à la noix de coco	12 rochers	BAKE 160 °C · 10 à 12 min	Papier cuisson perforé
16	Churros à la cannelle, sauce chocolat	15 churros environ	AIR FRY 190 °C · 10 à 12 min	Poche à douille cannelée
17	Tartes fines aux pommes	4 tartes de 12 cm	BAKE 170 °C · 12 à 15 min	Papier cuisson perforé
18	Palmiers au sucre	20 palmiers environ	BAKE 170 °C · 8 à 10 min	Papier cuisson perforé
19	Petites galettes à la frangipane	4 galettes de 12 cm	BAKE 170 °C · 15 à 18 min	Papier cuisson perforé
20	Figues rôties au miel et aux noix, fromage blanc à la vanille	4 personnes	AIR FRY 190 °C · 6 à 8 min	Petit plat allant au four (ou papier cuisson perforé)

Gâteaux en moule de 15 à 16 cm

Gâteau au yaourt et au citron

6 parts · Préparation 10 min · Cuisson 25 à 30 min · Moule : Moule rond de 15 à 16 cm, beurré et fariné (ou chemisé de papier cuisson). Vérifiez qu'il entre dans votre tiroir avec 1 cm d'espace autour. · Réglages · une seule zone

Ingrédients

- 1 yaourt nature (125 g)
- 90 g de sucre
- 2 œufs
- 120 g de farine
- ½ sachet de levure chimique (5 g)
- 40 g d'huile neutre (tournesol ou colza)
- Le zeste d'1 citron non traité
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Fouettez le yaourt, le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le zeste et l'huile.
2. Incorporez la farine, la levure et le sel tamisés, sans trop travailler la pâte.
3. Versez dans le moule, rempli à moitié au plus : le gâteau gonfle. Posez le moule dans la zone 1.
4. Réglez la zone 1 et lancez. Au bout de 15 min, si le dessus est déjà bien doré, couvrez d'une feuille d'aluminium.
5. Le gâteau est cuit quand une lame plantée au centre ressort sèche. Laissez tiédir 10 min avant de démouler.

1 Le dessert	une seule zone	2 Libre (ou un second dessert en MATCH)
BAKE 160 °C · 25 à 30 min		—

FlexDrawer : BAKE 160 °C · 25 à 30 min (vérifier 2 min avant la fin) Astuce : Une fente sur le dessus est normale : la chaleur vient d'en haut et saisit la surface en premier.

Gâteau marbré vanille-chocolat

6 parts · Préparation 15 min · Cuisson 28 à 32 min · Moule : Moule rond de 15 à 16 cm, beurré et fariné. Vérifiez qu'il entre dans votre tiroir avec 1 cm d'espace autour. · Réglages · une seule zone

Ingrédients

- 100 g de beurre mou
- 90 g de sucre
- 2 œufs
- 120 g de farine
- ½ sachet de levure chimique (5 g)
- 3 c. à soupe de lait
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 c. à soupe bombée de cacao non sucré (10 g)

Préparation

1. Fouettez le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une crème. Ajoutez les œufs un à un, puis la farine et la levure, et enfin 2 c. à soupe de lait.
2. Partagez la pâte en deux. Parfumez une moitié à la vanille, l'autre au cacao délayé dans le reste du lait.
3. Versez les deux pâtes en alternant les cuillerées dans le moule, puis tracez une spirale avec la pointe d'un couteau.
4. Posez le moule dans la zone 1, réglez et lancez. Couvrez d'aluminium au bout de 15 min si le dessus colore trop.
5. Vérifiez la cuisson avec une lame, qui doit ressortir sèche. Laissez tiédir avant de démouler.

1 Le dessert	une seule zone	2 Libre (ou un second dessert en MATCH)
BAKE 160 °C · 28 à 32 min		—

FlexDrawer : BAKE 160 °C · 28 à 32 min (vérifier 2 min avant la fin) Astuce : Le beurre doit être vraiment mou, comme une pommade : c'est ce qui donne la mie serrée et fondante du marbré.

Cake moelleux au citron, glaçage acidulé

6 parts · Préparation 15 min · Cuisson 25 à 30 min · Moule : Moule rond de 15 à 16 cm, ou petit moule à cake de 16 cm de long au plus, chemisé de papier cuisson. Vérifiez qu'il entre dans votre tiroir avec 1 cm d'espace autour. · Réglages · une seule zone

Ingrédients

- 2 œufs
- 100 g de sucre
- Le zeste et le jus d'1 citron non traité
- 70 g de beurre fondu
- 110 g de farine
- ½ sachet de levure chimique (5 g)
- Glaçage : 50 g de sucre glace et 1 à 2 c. à soupe de jus de citron

Préparation

1. Fouettez les œufs et le sucre 2 min. Ajoutez le zeste, 2 c. à soupe de jus de citron et le beurre fondu.
2. Incorporez la farine et la levure tamisées.
3. Versez dans le moule et posez-le dans la zone 1. Réglez et lancez. Couvrez d'aluminium à mi-cuisson si le dessus brunit.
4. Vérifiez avec une lame. Laissez refroidir sur une grille.
5. Mélangez le sucre glace avec le jus de citron jusqu'à obtenir un glaçage épais. Nappez le cake froid.

1 **Le dessert**
BAKE 160 °C · 25 à 30 min

une seule zone

2 **Libre (ou un second dessert en MATCH)**
—

> FlexDrawer : BAKE 160 °C · 25 à 30 min (vérifier 2 min avant la fin) Astuce : Un petit moule à cake rectangulaire entre souvent mieux dans un tiroir carré qu'un moule rond : mesurez avant d'acheter.

Banana bread aux noix

6 parts · Préparation 10 min · Cuisson 30 à 35 min · Moule : Moule rond de 15 à 16 cm ou petit moule à cake de 16 cm, chemisé de papier cuisson. Vérifiez qu'il entre dans votre tiroir avec 1 cm d'espace autour. · Réglages · une seule zone

Ingrédients

- 2 bananes très mûres (200 g sans la peau)
- 1 œuf
- 50 g de beurre fondu
- 60 g de sucre roux
- 130 g de farine
- ½ c. à café de bicarbonate de soude
- ½ c. à café de cannelle
- 1 pincée de sel
- 30 g de cerneaux de noix concassés

Préparation

1. Écrasez les bananes à la fourchette. Ajoutez l'œuf, le beurre fondu et le sucre.
2. Incorporez la farine, le bicarbonate, la cannelle et le sel, puis les noix.
3. Versez dans le moule et posez-le dans la zone 1. Réglez et lancez.
4. Couvrez d'aluminium au bout de 15 à 20 min : la pâte à la banane colore vite et doit cuire longtemps à cœur.
5. Vérifiez avec une lame, qui doit ressortir sans pâte crue (quelques miettes humides sont normales). Laissez refroidir dans le moule 15 min.

1 **Le dessert**
BAKE 160 °C · 30 à 35 min

une seule zone

2 **Libre (ou un second dessert en MATCH)**
—

> FlexDrawer : BAKE 160 °C · 30 à 35 min (vérifier 2 min avant la fin) Astuce : Plus les bananes sont noires, plus le gâteau est parfumé et moins il a besoin de sucre.

Brownie aux noix de pécan

9 carrés · Préparation 15 min · Cuisson 16 à 20 min · Moule : Moule carré de 15 cm (ou rond de 16 cm), chemisé de papier cuisson qui dépasse sur deux côtés. Vérifiez qu'il entre dans votre tiroir avec 1 cm d'espace autour. · Réglages · une seule zone

Ingrédients

- 100 g de chocolat noir à pâtisser
- 80 g de beurre
- 80 g de sucre
- 2 œufs
- 40 g de farine
- 1 pincée de sel
- 50 g de noix de pécan (ou de noix) concassées

Préparation

1. Faites fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes par tranches de 30 s, ou au bain-marie. Laissez tiédir.
2. Fouettez les œufs et le sucre, ajoutez le chocolat, puis la farine, le sel et les noix.
3. Versez dans le moule et posez-le dans la zone 1. Réglez et lancez.
4. Le brownie est cuit quand les bords sont fermes et que le centre tremble à peine. Une lame doit ressortir avec quelques miettes humides, pas avec de la pâte liquide.
5. Laissez refroidir complètement dans le moule, puis soulevez-le grâce au papier et coupez 9 carrés.

1 Le dessert	une seule zone	2 Libre (ou un second dessert en MATCH)
BAKE 160 °C · 16 à 20 min		—

FlexDrawer : BAKE 160 °C · 16 à 20 min (vérifier 2 min avant la fin) Astuce : Un brownie se juge froid : il continue de cuire et se raffermit en refroidissant. Ne prolongez pas la cuisson pour un centre sec.

Cheesecake vanille-citron

6 parts · Préparation 20 min · Cuisson 5 + 25 à 30 min · Repos : 20 min dans l'appareil éteint, puis au moins 4 h au réfrigérateur · Moule : Moule à charnière de 15 cm, fond chemisé de papier cuisson, extérieur entouré d'aluminium. Vérifiez qu'il entre dans votre tiroir avec 1 cm d'espace autour. · Réglages · une seule zone

Ingrédients

- Base : 100 g de biscuits secs (sablés ou spéculoos) et 40 g de beurre fondu
- 300 g de fromage frais à tartiner nature, à température ambiante
- 70 g de sucre
- 2 œufs
- 80 g de crème fraîche épaisse
- 1 c. à soupe de fécule de maïs (10 g)
- Le zeste d'½ citron, 1 c. à café d'extrait de vanille

Préparation

1. Mixez les biscuits, mélangez-les avec le beurre fondu et tassez au fond du moule. Faites cuire 5 min en BAKE 160 °C dans la zone 1, puis laissez tiédir.
2. Fouettez à vitesse lente le fromage frais et le sucre, puis les œufs un à un, la crème, la fécule, le zeste et la vanille. Évitez d'incorporer de l'air.
3. Versez sur la base. Posez le moule dans la zone 1 et réglez sur BAKE 150 °C, 25 à 30 min. Couvrez d'aluminium au bout de 15 min si le dessus dore.
4. Le cheesecake est cuit quand les bords sont pris et que le centre tremblote encore sur 5 cm, comme une gelée. Éteignez et laissez-le 20 min dans l'appareil fermé.
5. Laissez refroidir à température ambiante, puis au moins 4 h au réfrigérateur (idéalement une nuit) avant de démouler.

1 Le dessert	une seule zone	2 Libre (ou un second dessert en MATCH)
BAKE 160 °C puis 150 °C · 5 + 25 à 30 min		—

FlexDrawer : BAKE 160 °C puis 150 °C · 5 + 25 à 30 min (vérifier 2 min avant la fin) Astuce : Toutes les étapes lentes (fromage à température ambiante, fouet doux, refroidissement progressif) évitent les fissures.

Far breton aux pruneaux

6 parts · Préparation 10 min · Cuisson 25 à 30 min · Repos : 30 min de la pâte, si possible · Moule : Plat ou moule rond de 15 à 16 cm, bien beurré. Vérifiez qu'il entre dans votre tiroir avec 1 cm d'espace autour. · Réglages · une seule zone

Ingrédients

- 2 œufs
- 50 g de sucre
- 60 g de farine
- 250 ml de lait entier
- 15 g de beurre fondu, plus de quoi beurrer le moule
- 8 pruneaux dénoyautés
- 1 c. à soupe de rhum (facultatif)
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Fouettez les œufs, le sucre et le sel. Ajoutez la farine, puis le lait petit à petit pour éviter les grumeaux, puis le beurre fondu et le rhum. Laissez reposer 30 min si vous avez le temps.
2. Répartissez les pruneaux dans le moule beurré et versez la pâte.
3. Posez le moule dans la zone 1, réglez et lancez. Couvrez d'aluminium dès que le dessus est bien doré.
4. Le far est cuit quand il est gonflé, doré et que le centre ne tremble plus. Il retombe en refroidissant, c'est normal.
5. Servez tiède ou froid.

1 **Le dessert**
BAKE 170 °C · 25 à 30 min

une seule zone

2 **Libre (ou un second dessert en MATCH)**
—

FlexDrawer : BAKE 170 °C · 25 à 30 min (vérifier 2 min avant la fin) Astuce : Pour un fond bien caramélisé, beurrez généreusement le moule et saupoudrez-le d'1 c. à soupe de sucre.

Clafoutis aux cerises

4 parts · Préparation 10 min · Cuisson 22 à 26 min · Moule : Plat en céramique ou moule de 15 à 16 cm, beurré et sucré. Vérifiez qu'il entre dans votre tiroir avec 1 cm d'espace autour. · Réglages · une seule zone

Ingrédients

- 250 g de cerises lavées et équeutées (avec ou sans noyaux)
- 2 œufs
- 50 g de sucre, plus 1 c. à soupe pour le moule
- 40 g de farine
- 200 ml de lait
- 10 g de beurre fondu, plus de quoi beurrer le moule
- 1 c. à café d'extrait de vanille

Préparation

1. Beurrez le plat, saupoudrez-le de sucre et répartissez les cerises.
2. Fouettez les œufs et le sucre, ajoutez la farine, puis le lait, le beurre fondu et la vanille.
3. Versez sur les cerises. Posez le plat dans la zone 1, réglez et lancez.
4. Le clafoutis est cuit quand il est gonflé et que le centre est pris. Couvrez d'aluminium s'il colore trop vite.
5. Servez tiède.

1 **Le dessert**
BAKE 160 °C · 22 à 26 min

une seule zone

2 **Libre (ou un second dessert en MATCH)**
—

FlexDrawer : BAKE 160 °C · 22 à 26 min (vérifier 2 min avant la fin) Astuce : Les noyaux donnent un léger goût d'amande, c'est la version traditionnelle du Limousin. Prévenez simplement vos convives.

Desserts en ramequins

Flan pâtissier sans pâte

4 ramequins · Préparation 15 min · Cuisson 15 à 18 min · Repos : 3 h au réfrigérateur · Moule : 4 ramequins de 10 cm environ (200 ml), beurrés. Vérifiez qu'il entre dans votre tiroir avec 1 cm d'espace autour. · Réglages · bouton MATCH

Ingrédients

- 400 ml de lait entier
- 2 œufs
- 70 g de sucre
- 35 g de fécule de maïs
- 1 gousse de vanille fendue (ou 1 c. à café d'extrait)

Préparation

1. Faites chauffer le lait avec la vanille. Fouettez les œufs, le sucre et la fécule dans un saladier.
2. Versez le lait chaud sur les œufs en fouettant, remettez dans la casserole et faites épaissir 2 à 3 min sur feu moyen sans cesser de fouetter.
3. Répartissez la crème dans les ramequins. Placez-en 2 dans chaque zone.
4. Réglez la zone 1, appuyez sur MATCH et lancez. Le dessus doit être doré, avec quelques taches plus foncées.
5. Laissez refroidir, puis au moins 3 h au réfrigérateur.

1	MATCH	2
2 ramequins BAKE 160 °C · 15 à 18 min		2 ramequins BAKE 160 °C · 15 à 18 min

> FlexDrawer : BAKE 160 °C · 15 à 18 min (vérifier 2 min avant la fin) Astuce : La crème est déjà cuite à la casserole : l'appareil ne sert qu'à la gratiner et à la raffermir. Pas besoin de prolonger.

Crèmes caramel

4 ramequins · Préparation 15 min · Cuisson 25 à 30 min · Repos : 3 h au réfrigérateur · Moule : 4 ramequins de 8 à 10 cm (150 ml). Vérifiez qu'il entre dans votre tiroir avec 1 cm d'espace autour. · Réglages · bouton MATCH

Ingrédients

- Caramel : 60 g de sucre et 2 c. à soupe d'eau
- 350 ml de lait entier
- 3 œufs
- 50 g de sucre
- 1 c. à café d'extrait de vanille

Préparation

1. Faites cuire le sucre et l'eau dans une petite casserole jusqu'à obtenir un caramel blond. Versez-le aussitôt au fond des ramequins.
2. Faites tiédir le lait. Fouettez doucement les œufs, le sucre et la vanille, puis versez le lait sans faire mousser. Filtrez et répartissez dans les ramequins.
3. Couvrez chaque ramequin d'aluminium bien serré sur les bords. Placez-en 2 dans chaque zone.
4. Réglez la zone 1, appuyez sur MATCH et lancez. Les crèmes sont cuites quand elles sont prises mais tremblent encore légèrement au centre.
5. Laissez refroidir, puis au moins 3 h au réfrigérateur. Démoulez en passant une lame sur le bord.

1	MATCH	2
2 ramequins couverts BAKE 150 °C · 25 à 30 min		2 ramequins couverts BAKE 150 °C · 25 à 30 min

> FlexDrawer : BAKE 150 °C · 25 à 30 min (vérifier 2 min avant la fin) Astuce : L'aluminium protège la crème de la ventilation : sans lui, il se forme une peau et des bulles. Attention au caramel, qui brûle gravement.

Crumbles aux fruits rouges et aux flocons d'avoine

4 ramequins · Préparation 10 min · Cuisson 15 à 18 min · Moule : 4 ramequins de 10 cm environ. Vérifiez qu'il entre dans votre tiroir avec 1 cm d'espace autour. · Réglages · bouton MATCH

Ingrédients

- 400 g de fruits rouges (frais, ou surgelés sans les décongeler)
- 1 c. à soupe de sucre et 1 c. à café de fécule de maïs
- Crumble : 60 g de farine, 40 g de flocons d'avoine, 50 g de sucre roux, 50 g de beurre froid en dés, 1 pincée de sel

Préparation

1. Mélangez les fruits avec le sucre et la fécule. Répartissez-les dans les ramequins.
2. Sablez du bout des doigts la farine, les flocons, le sucre, le sel et le beurre, jusqu'à obtenir de gros grumeaux.
3. Parsemez sur les fruits sans tasser. Placez 2 ramequins dans chaque zone.
4. Réglez la zone 1, appuyez sur MATCH et lancez. Avec des fruits surgelés, comptez 3 à 4 min de plus. Couvrez d'aluminium si le dessus brunit avant que les fruits bouillonnent.
5. Laissez tiédir 10 min : le jus est brûlant.

1 **2 ramequins**
BAKE 170 °C · 15 à 18 min

MATCH

2 **2 ramequins**
BAKE 170 °C · 15 à 18 min

FlexDrawer : BAKE 170 °C · 15 à 18 min (vérifier 2 min avant la fin) Astuce : Posez les ramequins sur un petit plat ou une feuille d'aluminium : le jus des fruits déborde parfois.

Biscuits et petits gâteaux

Cookies moelleux aux pépites de chocolat

10 cookies, en 2 fournées · Préparation 15 min · Cuisson 8 à 10 min · Repos : 30 min de la pâte au réfrigérateur · Moule : Papier cuisson perforé, découpé à la taille du tiroir. Vérifiez qu'il entre dans votre tiroir avec 1 cm d'espace autour. · Réglages · bouton MATCH

Ingrédients

- 100 g de beurre mou
- 80 g de sucre roux
- 30 g de sucre blanc
- 1 œuf
- 180 g de farine
- ½ c. à café de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 100 g de pépites de chocolat

Préparation

1. Fouettez le beurre et les sucres. Ajoutez l'œuf, puis la farine, le bicarbonate et le sel, et enfin les pépites. Réservez 30 min au réfrigérateur.
2. Formez 10 boules de 50 g environ et aplatissez-les légèrement.
3. Posez 2 ou 3 boules par zone sur le papier cuisson, bien espacées : elles s'étalent. Le papier doit toujours être recouvert par la pâte, jamais posé seul dans le tiroir chaud.
4. Réglez la zone 1, appuyez sur MATCH et lancez. Les cookies sont prêts quand les bords sont dorés et le centre encore mou.
5. Laissez-les 5 min sur le papier avant de les déplacer : ils se raffermissent en refroidissant. Enchaînez les fournées.

1	MATCH	2
2 à 3 cookies BAKE 160 °C · 8 à 10 min		**2 à 3 cookies** BAKE 160 °C · 8 à 10 min

FlexDrawer : BAKE 160 °C · 8 à 10 min (vérifier 2 min avant la fin) Astuce : La pâte se garde 3 jours au réfrigérateur, ou 2 mois au congélateur en boules : ajoutez alors 2 min de cuisson.

Financiers aux amandes

12 financiers · Préparation 15 min · Cuisson 10 à 12 min · Moule : 12 petits moules en silicone (financiers ou mini-muffins). Vérifiez qu'il entre dans votre tiroir avec 1 cm d'espace autour. · Réglages · bouton MATCH

Ingrédients

- 60 g de beurre
- 60 g de poudre d'amandes
- 70 g de sucre glace
- 25 g de farine
- 2 blancs d'œufs (60 g)
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Faites cuire le beurre dans une petite casserole jusqu'à ce qu'il devienne noisette et sente la noisette grillée. Laissez tiédir.
2. Mélangez la poudre d'amandes, le sucre glace, la farine et le sel. Ajoutez les blancs non battus, puis le beurre noisette.
3. Remplissez les moules aux trois quarts. Placez-en 6 dans chaque zone.
4. Réglez la zone 1, appuyez sur MATCH et lancez. Les financiers sont cuits quand ils sont dorés sur les bords et reprennent leur forme sous le doigt.
5. Démoulez tiède.

1	MATCH	2
6 moules BAKE 170 °C · 10 à 12 min		**6 moules** BAKE 170 °C · 10 à 12 min

FlexDrawer : BAKE 170 °C · 10 à 12 min (vérifier 2 min avant la fin) Astuce : Une recette idéale pour utiliser les blancs restés après une crème caramel ou un flan.

Sablés bretons au beurre salé

12 sablés · Préparation 20 min · Cuisson 10 à 12 min · Repos : 30 min au réfrigérateur · Moule : Papier cuisson perforé. Vérifiez qu'il entre dans votre tiroir avec 1 cm d'espace autour. · Réglages · bouton MATCH

Ingrédients

- 75 g de beurre demi-sel mou
- 60 g de sucre
- 1 jaune d'œuf, plus 1 jaune pour dorer
- 125 g de farine
- ½ c. à café de levure chimique

Préparation

1. Fouettez le beurre et le sucre, ajoutez le jaune, puis la farine et la levure. Formez une boule sans trop la travailler.
2. Étalez sur 8 mm entre deux feuilles de papier cuisson et découpez 12 disques de 5 cm. Réservez 30 min au réfrigérateur.
3. Dorez au jaune battu et rayez à la fourchette. Posez 6 sablés par zone sur le papier cuisson.
4. Réglez la zone 1, appuyez sur MATCH et lancez. Ils doivent être bien dorés.
5. Laissez refroidir sur une grille : ils sont fragiles à chaud et deviennent croustillants en refroidissant.

1	MATCH	2
6 sablés BAKE 160 °C · 10 à 12 min		6 sablés BAKE 160 °C · 10 à 12 min

FlexDrawer : BAKE 160 °C · 10 à 12 min (vérifier 2 min avant la fin) Astuce : Pour des sablés bien ronds, cuisez-les dans des cercles à pâtisserie de 6 cm beurrés.

Rochers à la noix de coco

12 rochers · Préparation 10 min · Cuisson 10 à 12 min · Moule : Papier cuisson perforé. Vérifiez qu'il entre dans votre tiroir avec 1 cm d'espace autour. · Réglages · bouton MATCH

Ingrédients

- 2 blancs d'œufs (60 g)
- 80 g de sucre
- 100 g de noix de coco râpée
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Mélangez à la fourchette les blancs, le sucre, la vanille et le sel, sans les monter. Ajoutez la noix de coco et laissez reposer 10 min.
2. Formez 12 petites pyramides avec les doigts humides.
3. Posez-en 6 par zone sur le papier cuisson.
4. Réglez la zone 1, appuyez sur MATCH et lancez. Ils sont prêts quand les pointes sont dorées.
5. Laissez refroidir sur le papier avant de les décoller.

1	MATCH	2
6 rochers BAKE 160 °C · 10 à 12 min		6 rochers BAKE 160 °C · 10 à 12 min

FlexDrawer : BAKE 160 °C · 10 à 12 min (vérifier 2 min avant la fin) Astuce : Trempez la base des rochers refroidis dans du chocolat noir fondu pour une version gourmande.

Churros à la cannelle, sauce chocolat

15 churros environ · Préparation 25 min · Cuisson 10 à 12 min · Repos : 15 min au congélateur · Moule : Poche à douille cannelée, papier cuisson perforé. Vérifiez qu'il entre dans votre tiroir avec 1 cm d'espace autour. · Réglages · bouton MATCH

Ingrédients

- 125 ml d'eau
- 25 g de beurre
- 1 c. à soupe de sucre et 1 pincée de sel
- 75 g de farine
- 1 œuf
- Huile en spray
- Enrobage : 50 g de sucre, 1 c. à café de cannelle, 20 g de beurre fondu
- Sauce : 100 g de chocolat noir et 100 ml de crème liquide

Préparation

1. Portez à ébullition l'eau, le beurre, le sucre et le sel. Hors du feu, ajoutez la farine d'un coup et mélangez. Desséchez 1 min sur le feu, puis laissez tiédir 5 min et incorporez l'œuf.
2. Remplissez la poche et formez des bâtonnets de 10 cm sur du papier cuisson. Placez 15 min au congélateur : ils garderont leur forme.
3. Vaporisez-les généreusement d'huile. Placez 7 ou 8 churros par zone sur le papier cuisson, sans qu'ils se touchent.
4. Réglez la zone 1, appuyez sur MATCH et lancez. Ils doivent être dorés et croustillants.
5. Badigeonnez-les de beurre fondu et roulez-les dans le sucre à la cannelle. Servez avec le chocolat fondu dans la crème chaude.

1	MATCH	2
7 à 8 churros AIR FRY 190 °C · 10 à 12 min		**7 à 8 churros** AIR FRY 190 °C · 10 à 12 min

FlexDrawer : AIR FRY 190 °C · 10 à 12 min (vérifier 2 min avant la fin) Astuce : Plus légers que des churros frits, ils restent croustillants dehors et moelleux dedans. Servez-les aussitôt.

Pâte feuilletée

Tartes fines aux pommes

4 tartes de 12 cm · Préparation 15 min · Cuisson 12 à 15 min · Moule : Papier cuisson perforé. Vérifiez qu'il entre dans votre tiroir avec 1 cm d'espace autour. · Réglages · bouton MATCH

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée rectangulaire
- 2 pommes (type golden ou reine des reinettes)
- 20 g de beurre fondu
- 2 c. à soupe de sucre
- 2 c. à soupe de confiture d'abricots, pour le nappage

Préparation

1. Découpez 4 disques de 12 cm dans la pâte. Piquez-les à la fourchette en laissant un bord de 1 cm.
2. Épluchez les pommes et coupez-les en lamelles très fines. Disposez-les en rosace sur les disques. Badigeonnez de beurre et saupoudrez de sucre.
3. Posez 2 tartes par zone sur le papier cuisson.
4. Réglez la zone 1, appuyez sur MATCH et lancez. Les tartes sont cuites quand le dessous de la pâte est doré et croustillant — soulevez-en une à la spatule pour vérifier.
5. Nappez à chaud de confiture tiédie.

1	MATCH	2
2 tartes BAKE 170 °C · 12 à 15 min		2 tartes BAKE 170 °C · 12 à 15 min

FlexDrawer : BAKE 170 °C · 12 à 15 min (vérifier 2 min avant la fin) Astuce : Plus les lamelles sont fines, plus elles caramélisent dans le temps de cuisson de la pâte.

Palmiers au sucre

20 palmiers environ · Préparation 15 min · Cuisson 8 à 10 min · Repos : 20 min au réfrigérateur · Moule : Papier cuisson perforé. Vérifiez qu'il entre dans votre tiroir avec 1 cm d'espace autour. · Réglages · bouton MATCH

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée rectangulaire
- 60 g de sucre (ou de sucre roux)
- ½ c. à café de cannelle (facultatif)

Préparation

1. Saupoudrez le plan de travail de la moitié du sucre, posez la pâte et saupoudrez du reste.
2. Repliez les deux longs côtés vers le centre, puis encore une fois, et refermez comme un livre. Réservez 20 min au réfrigérateur.
3. Coupez en tranches de 1 cm. Posez 6 à 8 palmiers par zone, espacés, sur le papier cuisson.
4. Réglez la zone 1, appuyez sur MATCH et lancez. Retournez-les à mi-cuisson pour caraméliser les deux faces.
5. Laissez refroidir sur une grille : le sucre durcit et devient croquant.

1	MATCH	2
6 à 8 palmiers BAKE 170 °C · 8 à 10 min		6 à 8 palmiers BAKE 170 °C · 8 à 10 min

FlexDrawer : BAKE 170 °C · 8 à 10 min (vérifier 2 min avant la fin) Astuce : Le sucre caramélise vite : restez à côté pendant les 2 dernières minutes.

Petites galettes à la frangipane

4 galettes de 12 cm · Préparation 25 min · Cuisson 15 à 18 min · Repos : 20 min au réfrigérateur · Moule : Papier cuisson perforé. Vérifiez qu'il entre dans votre tiroir avec 1 cm d'espace autour. · Réglages · bouton MATCH

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées rondes
- Frangipane : 50 g de beurre mou, 50 g de sucre, 50 g de poudre d'amandes, 1 œuf, 1 c. à café de rhum ou d'extrait d'amande amère (facultatif)
- 1 jaune d'œuf et 1 c. à soupe de lait, pour dorer

Préparation

1. Mélangez le beurre, le sucre, la poudre d'amandes, l'œuf et le rhum jusqu'à obtenir une crème.
2. Découpez 8 disques de 12 cm. Étalez 2 c. à soupe de frangipane sur 4 disques en laissant 1,5 cm de bord. Humidifiez le bord, couvrez avec les 4 autres disques et soudez bien en appuyant.
3. Dorez au jaune, rayez le dessus à la pointe d'un couteau et percez un petit trou au centre. Réservez 20 min au réfrigérateur.
4. Posez 2 galettes par zone sur le papier cuisson. Réglez la zone 1, appuyez sur MATCH et lancez. Couvrez d'aluminium si elles brunissent trop vite.
5. Elles sont cuites quand elles sont bien gonflées et que le dessous est doré. Servez tiède.

1	MATCH	2
2 galettes BAKE 170 °C · 15 à 18 min		2 galettes BAKE 170 °C · 15 à 18 min

FlexDrawer : BAKE 170 °C · 15 à 18 min (vérifier 2 min avant la fin) Astuce : Glissez une fève dans l'une des galettes en janvier, en prévenant les enfants.

Fruits

Figues rôties au miel et aux noix, fromage blanc à la vanille

4 personnes · Préparation 10 min · Cuisson 6 à 8 min · Moule : Petit plat allant au four (ou papier cuisson perforé). Vérifiez qu'il entre dans votre tiroir avec 1 cm d'espace autour. · Réglages · une seule zone

Ingrédients

- 8 figues fraîches bien mûres
- 2 c. à soupe de miel
- 30 g de cerneaux de noix concassés
- 2 brins de thym (facultatif)
- 300 g de fromage blanc
- 1 c. à café d'extrait de vanille, 1 c. à soupe de sucre

Préparation

1. Incisez les figues en croix sur les deux tiers de leur hauteur et écartez légèrement les quartiers.
2. Posez-les dans le plat, arrosez de miel et parsemez de noix et de thym.
3. Placez le plat dans la zone 1, réglez et lancez. Les figues doivent être fondantes et le miel bouillonnant.
4. Mélangez le fromage blanc, la vanille et le sucre.
5. Servez les figues chaudes sur le fromage blanc, arrosées de leur jus.

1	une seule zone	2
Le dessert AIR FRY 190 °C · 6 à 8 min		**Libre (ou un second dessert en MATCH)** —

FlexDrawer : AIR FRY 190 °C · 6 à 8 min (vérifier 2 min avant la fin) Astuce : Hors saison, la même recette marche avec des abricots ou des pêches coupés en deux (190 °C, 8 à 10 min).

Les temps et températures de ce livret sont des repères : chaque appareil, chaque moule et chaque four chauffent un peu différemment. Surveillez la cuisson et fiez-vous aux tests indiqués.

© Augustin Marceau. Bonus réservé aux lecteurs du livre ; reproduction interdite.

BON À SAVOIR

Cuisson, sécurité et mentions

Les temps et températures de ce document sont **indicatifs**. Ils varient selon le modèle d'air fryer, la puissance, la taille des paniers, la quantité, l'épaisseur et la température de départ des aliments. Vérifiez la cuisson avant de servir et, pour les produits du commerce, référez-vous toujours aux indications de l'emballage.

Pour les viandes et les poissons, la seule vérification fiable est la **température à cœur**, prise avec un thermomètre de cuisine au centre de la pièce la plus épaisse, sans toucher l'os.

Aliment	Température à cœur
Volaille (poulet, dinde, canard haché)	74 °C
Viande hachée (steak haché, boulettes, saucisses)	70 °C
Porc (filet mignon, côtes, échine)	63 à 70 °C
Poisson	63 °C
Restes réchauffés	bien chauds à cœur (74 °C)

✓ **Votre notice d'abord**
Les noms des modes (AIR FRY, MAX CRISP, ROAST, BAKE, REHEAT…), les fonctions SYNC et MATCH, les plages de température et les capacités dépendent de votre appareil. En cas de doute, la notice de votre modèle fait foi.

Bonus n°9 offert aux lecteurs du livre d'Augustin Marceau. Document réservé à un usage personnel : merci de ne pas le revendre ni le diffuser publiquement.

Ninja, Dual Zone et FlexDrawer sont des marques de leurs propriétaires respectifs ; ce document n'est ni affilié ni approuvé par SharkNinja.

© Augustin Marceau. Tous droits réservés.