COSORI

ORIGINAL AIR FRYER
FRITEUSE À AIR ORIGINALE

Recipes

EN FR

EN **ENGLISH**

Table of Contents

APPETIZERS

Pepper & Cheese Stuffed Mushrooms 6
Sriracha Honey Chicken Wings 7
Fish Sticks 8
Cheesy Garlic Breadsticks 9
Bacon-Wrapped Shrimp 10
Salt and Pepper Chicken Wings 11
Five-Spice and Honey Chicken Wings 12
"Fried" Zucchini Fries 13
Chilli Lime Chicken Wings 14
"Fried" Dill Pickles 15

ENTRÉES

Chicken Nuggets 17
Honey Mustard Chicken Thighs 18
Pesto Grilled Fish 19
Eggplant Pizza 20
Italian Ribeye Steak 21
Lemon Garlic Chicken Thighs 22
Morroccan Chicken Legs 23
Flank Steak with Chimichurri 24
Bang Bang Shrimp 25
Hungarian Pork Chops 26

SIDES

Roasted Asparagus 28
Garlic Rosemary Baby Potatoes 29
Homemade Fries 30
Sweet Potato Fries 31
Roasted Heirloom Rainbow Carrots 32

DESSERTS

Apple Fritters 34
Nutella Cookies 35
Lemon Cookies 36
Chocolate Molten Lava Cake 37
Chocolate Banana Bread 38

FR **FRANÇAIS**

Table des matières

ENTRÉES

Champignons farcis aux poivrons et au fromage 43
Ailes de poulet à la sauce sriracha et au miel 44
Bâtonnets de poisson 45
Baguettes au fromage et à l'ail 46
Crevettes enrobées de bacon 47
Ailes de poulet sel et poivre 48
Ailes de poulet cinq-épices et miel 49
Frites de courgettes 50
Ailes de poulet chili lime 51
Cornichons à l'aneth frits 52

PLATS PRINCIPAUX

Croquettes de poulet 54
Cuisses de poulet miel et moutarde 55
Poisson grillé au pesto 56
Pizza d'aubergine 57
Faux-filet à l'italienne 58
Cuisses de poulet ail et citron 59
Pilons de poulet à la marocaine 60
Bavette de bœuf au chimichurri 61
Crevettes bang bang 62
Côtelettes de porc à la hongroise 63

ACCOMPAGNEMENTS

Asperges grillées 65
Pommes de terre grelots ail et romarin 66
Frites maison 67
Frites de patates douces 68
Carottes arc-en-ciel grillées 69

DESSERTS

Beignets aux pommes 71
Biscuits à la tartinade choco-noisettes 72
Biscuits au citron 73
Moelleux au chocolat fondant 74
Pain aux bananes et au chocolat 75

EN

Thank you for your purchase!

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

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

explore our recipe gallery
www.cosori.com/recipes

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

CONTACT OUR CHEFS

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

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

On behalf of all of us at Cosori,

Happy cooking!

This recipe book supports the following Cosori Air Fryer models: CO158-AF, CO137-AF

EN

Appetizers

Pepper & Cheese Stuffed Mushrooms

YIELD: 2–3 servings
PREP TIME: 10 minutes
COOK TIME: 15 minutes

¼ red bell pepper, diced

¼ green bell pepper, diced

¼ jalapeño pepper, deseeded & diced

85 grams cream cheese

3 grams salt

6-10 crimini mushrooms, destemmed

Nonstick cooking spray

30 grams shredded mozzarella or pepper jack cheese

1. **Preheat** the Cosori Air Fryer to 200°C for 5 minutes.
2. **Mix** red bell pepper, green bell pepper, jalapeño pepper, cream cheese, and salt in a bowl.
3. **Fill** each mushroom cap with the bell pepper mixture.
4. **Place** stuffed mushrooms into the preheated air fryer basket and spray with cooking spray.
5. **Cook** at 150°C for 10 minutes.
6. **Sprinkle** enough cheese over each cap to cover the filling.
7. **Cook** at 200°C for an additional 5 minutes.
8. **Allow** to cool for 4 to 5 minutes. Then, serve.

Sriracha Honey Chicken Wings

YIELD: 2–3 servings
PREP TIME: 5 minutes
COOK TIME: 17 minutes

1 gram of salt
3 grams black pepper
45 grams Sriracha sauce, divided
Nonstick cooking spray
450 grams chicken wings
20 grams honey

1. **Combine** salt, black pepper, and 30 grams Sriracha in a bowl and mix well.
2. **Preheat** the Cosori Air Fryer to 190°C for 5 minutes.
3. **Spray** the preheated air fryer baskets with cooking spray and add the wings. Spray the top of the chicken wings as well.
4. **Cook** at 190°C for 14 minutes.
5. **Remove** chicken wings using tongs and toss in the Sriracha mixture until evenly coated.
6. **Return** chicken wings to baskets and cook at 190°C for an additional 3 minutes.
7. **Mix** the honey and remaining Sriracha in a bowl. Toss wings in mixture until evenly coated.
8. **Allow** to cool for 2 minutes and serve.

Fish Sticks

YIELD: 2–3 servings
PREP TIME: 10 minutes
COOK TIME: 10 minutes

- 3 grams salt
- 3 grams black pepper
- 65 grams all-purpose flour
- 450 grams whitefish, cut into 7.5 x 2-centimeter
- 2 eggs, beaten
- 128 grams panko breadcrumbs
- Nonstick cooking spray

1. **Combine** salt, pepper, and flour on a plate.
2. **Preheat** the Cosori Air Fryer to 200°C for 5 minutes.
3. **Dip** fish pieces into the beaten eggs, then the flour mixture, then eggs again, and finally breadcrumbs. Repeat for all pieces.
4. **Spray** the preheated air fryer baskets with cooking spray and add the fish sticks, spraying the top of the fish sticks as well.
5. **Cook** at 200°C for 10 minutes. Flip sticks after 6 minutes.
6. **Allow** to cool for 2 minutes, then serve with your favourite dipping sauces.

Cheesy Garlic Breadsticks

YIELD: 2–3 servings
PREP TIME: 5 minutes
COOK TIME: 3 minutes

45 grams unsalted butter, melted
1 gram salt
1 gram dried parsley
4 cloves garlic, minced finely
1 French baguette (30 cm), halved & cut into 4 x 13-cm strips
132 grams mozzarella cheese

1. **Combine** butter, salt, parsley, and garlic in a bowl.
2. **Preheat** the Cosori Air Fryer to 200°C for 5 minutes.
3. **Brush** butter mixture onto each breadstick and place into the preheated air fryer baskets. Sprinkle cheese over each breadstick.
4. **Cook** at 200°C for 3 minutes.
5. **Serve** immediately.

Bacon-Wrapped Shrimp

YIELD: 2–3 servings
PREP TIME: 10 minutes
COOK TIME: 5 minutes

12 prawns (16-20 ct), deveined

6 strips bacon, halved

1. **Preheat** the Cosori Air Fryer to 200°C for 5 minutes.
2. **Wrap** each prawn with bacon and use a toothpick or skewer to secure.
3. **Place** the bacon-wrapped prawns into the preheated air fryer basket.
4. **Cook** prawns at 200°C for 5 minutes. Flip prawns halfway through cooking.
5. **Allow** to cool for 2 minutes, then serve.

Salt & Pepper Chicken Wings

YIELD: 2–3 servings
PREP TIME: 5 minutes
COOK TIME: 20 minutes

3 grams salt
2 grams black pepper
450 grams chicken wings
Nonstick cooking spray

1. **Combine** salt and pepper in a mixing bowl and mix well.
2. **Preheat** the Cosori Air Fryer to 190°C for 5 minutes.
3. **Toss** chicken wings with seasoning until well coated.
4. **Spray** the preheated air fryer baskets with cooking spray and add the wings, spraying the top of the chicken wings as well.
5. **Cook** chicken wings at 190°C for 20 minutes, then serve.

Five-Spice & Honey Chicken Wings

YIELD: 2–3 servings
PREP TIME: 5 minutes
COOK TIME: 20 minutes

450 grams chicken wings
3 grams salt
8 grams five-spice powder
Nonstick cooking spray
20 grams honey
3 grams sesame seeds

1. **Preheat** the Cosori Air Fryer to 190°C for 5 minutes.
2. **Toss** chicken wings with salt and five-spice powder until well coated.
3. **Spray** the preheated air fryer basket with cooking spray and add the wings, spraying the top of the chicken wings as well.
4. **Cook** chicken wings at 190°C for 20 minutes.
5. **Toss** chicken wings with honey and sesame seeds, then serve.

“Fried” Zucchini Fries

YIELD: 2 servings
PREP TIME: 10 minutes
COOK TIME: 8 minutes

- 65 grams all-purpose flour
- 10 grams salt
- 1 gram black pepper
- 2 eggs
- 95 grams Italian seasoned panko breadcrumbs
- 25 grams Parmesan cheese, grated
- 2 medium zucchini, cut into wedges
- Nonstick cooking spray
- Ranch, for serving

1. **Mix** together flour, salt, and pepper in a dish. Whisk together the eggs in a separate dish. Combine the breadcrumbs and Parmesan cheese in a third dish.
2. **Coat** each piece of zucchini with flour, then dip in egg, and roll in breadcrumbs. Set aside.
3. **Preheat** the Cosori Air Fryer to 180°C for 5 minutes.
4. **Place** the coated zucchini evenly into the preheated air fryer and spray with nonstick cooking spray. You may need to work in batches.
5. **Cook** the zucchini fries at 180°C for 8 minutes.
6. **Serve** with a side of ranch.

Chilli Lime Chicken Wings

YIELD: 2–3 servings
PREP TIME: 5 minutes
COOK TIME: 20 minutes

1 gram salt
1 gram paprika
1 gram cumin
1 gram ancho chilli powder
1 gram dark chilli powder
1 gram cayenne
450 grams chicken wings
Nonstick cooking spray
1 lime, juiced

1. **Preheat** the Cosori Air Fryer to 190°C for 5 minutes.
2. **Combine** all seasonings in a bowl and mix well.
3. **Toss** chicken wings with the seasoning.
4. **Spray** the preheated air fryer basket with cooking spray and add the wings, spraying the top of the chicken wings as well.
5. **Cook** at 190°C for 20 minutes.
6. **Toss** chicken wings with lime juice and serve.

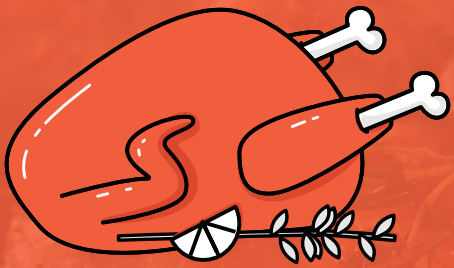
“Fried” Dill Pickles

YIELD: 4 servings
PREP TIME: 10 minutes
COOK TIME: 8 minutes

4 large dill pickles
60 grams all-purpose flour
2 eggs, beaten
65 grams breadcrumbs
5 grams paprika
0.5 grams cayenne pepper
Salt & pepper, to taste
Nonstick cooking spray

1. **Dry** the pickles very well with a paper towel and cut into spears.
2. **Set up** a dredging station using 3 shallow bowls. Fill the first shallow dish with flour. Beat the eggs in the second dish. Then, combine the breadcrumbs, paprika, cayenne pepper, salt, and pepper in the last dish until well incorporated.
3. **Preheat** the Cosori Air Fryer to 180°C for 5 minutes.
4. **Coat** the pickles by dredging them first in the flour, then egg, and finally the breadcrumbs, pressing the crumbs on gently with your hands. Set the coated pickles on a tray and spray them on all sides with cooking spray.
5. **Place** the pickles into the preheated air fryer and cook at 180°C for 8 minutes. Flip them over halfway through cooking and spray lightly again, if necessary.
6. **Serve** with your favourite dipping sauce.

EN



Main Courses

Chicken Nuggets

YIELD: 2–3 servings
PREP TIME: 10 minutes
COOK TIME: 12 minutes

125 grams breadcrumbs

1 gram kosher salt

0.5 grams black pepper

0.5 grams garlic powder

450 grams boneless, skinless chicken thighs or chicken breast, cut into 4-cm cubes

2 eggs, whisked

Nonstick cooking spray

1. **Preheat** the Cosori Air Fryer to 175°C for 5 minutes.
2. **Mix** breadcrumbs, salt, pepper, and garlic powder in a bowl.
3. **Coat** chicken cubes in egg wash and roll in the breadcrumb mixture until fully coated.
4. **Place** the chicken nuggets into the preheated air fryer basket and spray with cooking spray.
5. **Cook** at 180°C for 12 minutes.
6. **Serve** chicken nuggets with desired sauces.

Honey Mustard Chicken Thighs

YIELD: 2–3 servings
PREP TIME: 20 minutes
COOK TIME: 11 minutes

30 grams stone ground mustard
30 grams honey
4 boneless, skinless chicken thighs
1 lemon, juiced
0.5 grams kosher salt
0.5 grams black pepper

1. **Preheat** the Cosori Air Fryer to 190°C for 5 minutes.
2. **Mix** mustard and honey in a small bowl and set aside.
3. **Soak** chicken thighs in lemon juice for 15 minutes.
4. **Sprinkle** salt and pepper on both sides of the chicken thighs.
5. **Place** the chicken thighs into the preheated air fryer and cook at 190°C for 8 minutes.
6. **Spoon** half of the honey mustard mixture over the top of the chicken thighs. Set remaining honey mustard aside.
7. **Cook** chicken thighs at 190°C for an additional 3 minutes.
8. **Allow** chicken thighs to rest for 5 minutes, then serve with remaining honey mustard sauce.

Pesto Grilled Fish

YIELD: 2–3 servings
PREP TIME: 5 minutes
COOK TIME: 8 minutes

30 grams pesto sauce

0.5 grams coarse black pepper

2 whitefish fillets (170 grams)

1. **Preheat** the Cosori Air Fryer to 180°C for 5 minutes.
2. **Mix** pesto and black pepper in a bowl. Coat the fillets with the pesto mixture.
3. **Place** the fish into the preheated air fryer basket and cook at 180°C for 8 minutes.
4. **Allow** the fish to rest for 3 minutes, then serve.

Eggplant Pizza

YIELD: 2 servings
PREP TIME: 10 minutes
COOK TIME: 15 minutes

0.5 grams kosher salt
0.5 grams black pepper
0.5 grams garlic powder
¼ large eggplant, sliced 2.5 cm thick
6 cherry tomatoes, halved
30 grams mozzarella cheese
2 basil leaves, for garnish

1. **Preheat** the Cosori Air Fryer to 200°C for 5 minutes.
2. **Sprinkle** salt, pepper, and garlic powder onto both sides of the eggplant slices.
3. **Place** the eggplant slices into the preheated air fryer and cook at 200°C for 5 minutes.
4. **Top** each eggplant slice with cherry tomatoes followed by mozzarella cheese.
5. **Cook** at 180°C for an additional 10 minutes.
6. **Garnish** with basil leaves and serve.

Italian Ribeye Steak

YIELD: 2–3 servings
PREP TIME: 10 minutes
COOK TIME: 10 minutes

6 grams flat leaf parsley, minced
5 grams basil, minced
3 cloves garlic, minced
45 mL olive oil
1 gram coarse black pepper
½ lemon, juiced
5 grams kosher salt, divided
1 ribeye steak (473 grams)

1. **Preheat** the Cosori Air Fryer to 200°C for 5 minutes.
2. **Mix** parsley, basil, garlic, olive oil, black pepper, lemon juice, and a 2 grams of salt in a bowl and refrigerate.
3. **Sprinkle** salt and pepper on both sides of the ribeye steak.
4. **Place** the ribeye steak into the preheated air fryer and cook at 200°C for 10 minutes.
5. **Move** steak to a plate, mix the parsley mixture again, and spoon over steak.
6. **Allow** the steak to rest for 3 minutes and serve.

Lemon Garlic Chicken Thighs

YIELD: 2–3 servings
PREP TIME: 10 minutes
COOK TIME: 20 minutes

10 mL extra virgin olive oil
4 cloves garlic, minced
30 mL lemon juice
2 sprigs thyme
2 grams kosher salt
A pinch of black pepper
4 bone-in chicken thighs with skin

1. **Preheat** the Cosori Air Fryer to 190°C for 5 minutes.
2. **Mix** together olive oil, garlic, lemon juice, thyme, salt, and pepper in a bowl.
3. **Toss** the chicken thighs in the marinade until well coated.
4. **Place** the chicken thighs into the preheated air fryer and cook at 190°C for 20 minutes.
5. **Sprinkle** additional salt and pepper, if necessary, then serve.

Moroccan Chicken Legs

YIELD: 4 servings
PREP TIME: 35 minutes
Cook Time: 22 minutes

1 gram ground thyme
1 gram dried rosemary
1 gram allspice
1 gram ground ginger
1 gram garlic powder
1 gram onion powder
1 gram cinnamon
1 gram paprika
1 gram chilli powder
1 gram nutmeg
1 gram salt
50 mL vegetable oil
4 chicken drumsticks
1 lime, halved

1. **Combine** all spices with vegetable oil in a bowl.
2. **Toss** the chicken legs in the marinade until well coated and marinate for 30 minutes.
3. **Preheat** the Cosori Air Fryer to 190°C for 5 minutes.
4. **Place** the marinated chicken legs into the preheated air fryer and cook at 190°C for 22 minutes.
5. **Place** chicken legs onto a serving platter, squeeze fresh lime juice on top, and serve.

Flank Steak with Chimichurri

YIELD: 2–4 servings
PREP TIME: 10 minutes
Cook Time: 6 minutes

CHIMICHURRI SAUCE

60 mL extra virgin olive oil
15 grams fresh basil
15 grams cilantro
15 grams parsley
4 anchovy fillets
1 small shallot
2 garlic cloves, peeled
1 lemon, juiced
A pinch of crushed red pepper

STEAK

10 mL vegetable oil
1 flank steak (455 grams)
Salt & pepper, to taste

1. **Combine** all of the chimichurri sauce ingredients in a blender, and blend until your desired consistency is reached.
2. **Preheat** the Cosori Air Fryer to 200°C for 5 minutes.
3. **Rub** vegetable oil onto the steak and season with salt and pepper.
4. **Place** the steak into the preheated air fryer and cook at 200°C for 6 minutes.
5. **Allow** the steak to rest for 5 minutes, then slice, top with chimichurri sauce, and serve.

Bang Bang Shrimp

YIELD: 3–4 servings
PREP TIME: 8 minutes
COOK TIME: 8 minutes

PRAWNS

30 grams all-purpose flour
4 grams salt
1 gram black pepper
1 gram garlic powder
2 grams paprika
2 large eggs, beaten
50 grams panko breadcrumbs
12 shrimp (16 ct), peeled with tails left on & deveined
Nonstick cooking spray

BANG BANG SAUCE

75 grams mayonnaise
30 grams Sriracha
15 mL lime juice

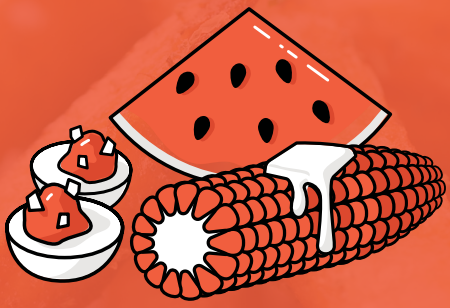
1. **Mix** together flour, seasonings, and spices in a bowl. Whisk together the eggs in a separate bowl. Place the breadcrumbs in a third bowl.
2. **Coat** each shrimp with flour, then dip in egg, and then roll in panko breadcrumbs. Set aside.
3. **Preheat** the Cosori Air Fryer to 180°C for 5 minutes.
4. **Mix** together all the ingredients for the bang bang sauce and set aside.
5. **Place** the shrimp evenly into the preheated air fryer and spray with cooking spray.
6. **Cook** the shrimp at 180°C for 8 minutes.
7. **Serve** shrimp with the bang bang sauce.

Hungarian Pork Chops

YIELD: 2 servings
PREP TIME: 5 minutes
COOK TIME: 10 minutes

4 grams Hungarian paprika
2 grams ground mustard
2 grams onion powder
2 grams garlic powder
Salt & pepper, to taste
2 pork loin chops, bone in

1. **Combine** all the spices and liberally season the pork chops, almost as if it were breading.
2. **Preheat** the Cosori Air Fryer to 200°C for 5 minutes.
3. **Place** the pork chops into the preheated air fryer and cook at 200°C for 10 minutes.
4. **Allow** pork chops to rest for 5 minutes, then serve.



Sides

Roasted Asparagus

YIELD: 2–3 servings
PREP TIME: 5 minutes
COOK TIME: 8 minutes

10 asparagus spears

15 mL olive oil

Salt, to taste

1. **Preheat** the Cosori Air Fryer to 180°C for 5 minutes.
2. **Place** asparagus spears in a bowl and coat with olive oil. Sprinkle salt over all asparagus spears.
3. **Place** the asparagus spears into the preheated air fryer basket and cook at 180°C for 8 minutes.
4. **Serve** immediately with your favourite dish and a lemon garnish, if desired.

Garlic Rosemary Baby Potatoes

YIELD: 2–3 servings
PREP TIME: 5 minutes
COOK TIME: 20 minutes

455 grams baby Yukon gold potatoes, halved
2 grams kosher salt
1 gram black pepper
15 mL olive oil
30 grams butter
3 cloves garlic, minced
6 grams rosemary leaves

1. **Preheat** the Cosori Air Fryer to 175°C for 5 minutes.
2. **Toss** potatoes, salt, black pepper, and olive oil in a bowl until potatoes are evenly coated.
3. **Place** the potatoes into the preheated air fryer and cook at 175°C for 20 minutes.
4. **Combine** butter, garlic, and rosemary in a microwave-safe bowl and microwave for 1 minute.
5. **Transfer** potatoes from the air fryer into a large bowl and pour butter mixture over and mix.
6. **Serve** immediately.

Homemade Fries

YIELD: 2 servings
PREP TIME: 20 minutes
COOK TIME: 20 minutes

1 russet potato
5 grams kosher salt
15 mL vegetable oil
Salt & pepper, to taste

1. **Cut** the potato into 9 x 1-cm strips, then soak in hot water for 15 minutes.
2. **Drain** the potatoes and pat them dry with a paper towel.
3. **Combine** all of the ingredients in a bowl and toss until potato strips are well coated.
4. **Preheat** the Cosori Air Fryer to 190°C for 5 minutes.
5. **Place** the potatoes into the preheated air fryer and cook at 190°C for 20 minutes.
6. **Shake** the baskets halfway through cooking.
7. **Season** the fries with salt and pepper to taste.
8. **Serve** with ketchup, ranch, or your favourite dipping sauce.

Sweet Potato Fries

YIELD: 2–4 servings
PREP TIME: 40 minutes
COOK TIME: 20 minutes

1 large sweet potato (1 pound)
15 grams cornstarch
2 grams paprika
2 grams garlic powder
1 gram cayenne pepper
2 grams salt
15 mL vegetable oil
Salt & pepper, to taste

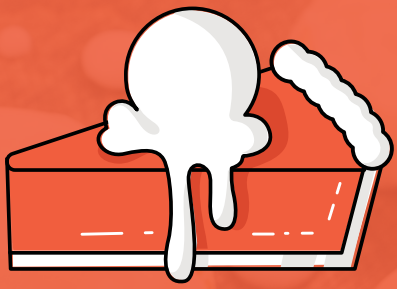
1. **Cut** the sweet potato into 9 x 1-cm strips, then soak in hot water for 30 minutes.
2. **Drain** the potatoes and pat dry with a paper towel.
3. **Place** potatoes into a bag with cornstarch and shake until well coated.
4. **Preheat** the Cosori Air Fryer to 190°C for 5 minutes.
5. **Transfer** sweet potato fries to a bowl and toss with the remaining ingredients until the fries are well seasoned.
6. **Place** the fries into the preheated air fryer and cook at 190°C for 20 minutes. Shake halfway through cooking.
7. **Season** the fries with salt and pepper to taste, then serve with ketchup or ranch.

Roasted Heirloom Rainbow Carrots

YIELD: 2–4 servings
PREP TIME: 5 minutes
COOK TIME: 10 minutes

455 grams heirloom rainbow carrots, peeled & washed
10 mL olive oil
2 sprigs fresh thyme
Salt & pepper, to taste

1. **Pat dry** the carrots with a paper towel. Set aside.
2. **Preheat** the Cosori Air Fryer to 200°C for 5 minutes.
3. **Toss** the carrots with olive oil, thyme, salt, and pepper in a bowl.
4. **Place** the carrots evenly into the preheated air fryer and cook at 200°C for 10 minutes.
5. **Serve** hot.



Desserts

Apple Fritters

YIELD: 4 fritters
PREP TIME: 10 minutes
COOK TIME: 15 minutes

FRITTER

120 grams all-purpose flour

6 grams baking powder

2 grams salt

1 apple, peeled & cored, chopped into ⅗-cm cubes

2 grams cinnamon

35 grams sugar

285 grams Greek yoghurt (2%)

Nonstick cooking spray

GLAZE

125 grams powdered sugar

30 mL whole milk

1. **Mix** fritter ingredients in a bowl until fully incorporated and divide dough into 4 balls.
2. **Mix** glaze ingredients in a small bowl until smooth.
3. **Preheat** the Cosori Air Fryer to 185°C for 5 minutes.
4. **Line** the bottom of the inner basket with baking paper and spray with cooking spray.
5. **Place** fritters onto the baking paper and spray with cooking spray.
6. **Cook** at 185°C for 15 minutes.
7. **Drizzle** glaze over the apple fritters and allow to rest for 5 minutes before serving.

Nutella Cookies

YIELD: 4 cookies
PREP TIME: 20 minutes
COOK TIME: 12 minutes

90 grams all-purpose flour

25 grams sugar

1 egg, whisked

150 grams nutella

10 grams powdered sugar, for dusting

1. **Mix** flour, sugar, egg, and Nutella in a bowl until fully incorporated. Then, place in a plastic resealable bag and refrigerate for 10 minutes.
2. **Preheat** the Cosori Air Fryer to 175°C for 12 minutes.
3. **Line** the bottom of the inner basket with baking paper.
4. **Roll** dough into four 4-cm balls and place 1 in each corner.
5. **Cook** at 175°C for 12 minutes.
6. **Allow** to rest for 10 minutes, then dust cookies with powdered sugar and serve.

Lemon Cookies

YIELD: 4 cookies
PREP TIME: 20 minutes
COOK TIME: 12 minutes

COOKIE INGREDIENTS

120 grams all-purpose flour
1 gram baking soda
1 gram baking powder
90 grams butter, room temperature
125 grams sugar
½ egg, whisked
1 mL vanilla extract

GLAZE

125 grams powdered sugar
30 mL whole milk
1 lemon, zested

1. **Mix** cookie ingredients in a bowl until fully incorporated. Place dough into a plastic resealable bag and refrigerate for 10 minutes.
2. **Mix** glaze ingredients in a small bowl until smooth.
3. **Preheat** the Cosori Air Fryer to 175°C for 5 minutes.
4. **Line** the bottom of the inner basket with baking paper.
5. **Roll** dough into four 4-cm balls and place 1 in each corner.
6. **Cook** at 175°C for 12 minutes.
7. **Drizzle** glaze over the cookies and allow to rest for 10 minutes, then serve.

Chocolate Molten Lava Cake

YIELD: 2 servings
PREP TIME: 5 minutes
COOK TIME: 10 minutes

55 grams butter, cubed

60 grams dark chocolate chips

60 grams powdered sugar, plus more for dusting

1 egg

1 egg yolk

25 grams all-purpose flour

Nonstick cooking spray or butter, for greasing

ITEMS NEEDED

Two 9-cm ramekins

1. **Combine** butter and chocolate chips in a microwave-safe bowl and microwave for 30 seconds. Then, stir until smooth.
2. **Whisk** in powdered sugar, egg, and egg yolk until blended. Then, fold in flour.
3. **Preheat** the Cosori Air Fryer to 160°C for 5 minutes.
4. **Grease** and flour two 9-cm ramekins with butter or cooking spray.
5. **Pour** batter into ramekins and place into the preheated air fryer.
6. **Cook** at 160°C for 10 minutes.
7. **Allow** to rest for 5 minutes after cooking.
8. **Invert** the ramekins onto dessert plates, then dust with powdered sugar and serve.

Chocolate Banana Bread

YIELD: 1 small loaf
PREP TIME: 10 minutes
Cook Time: 36 minutes

55 grams unsalted butter, softened
100 grams sugar
1 egg, beaten
2 overripe bananas, mashed
1 mL vanilla extract
90 grams all-purpose flour
2 grams baking soda
1 gram salt
60 grams chocolate chips
Nonstick cooking spray

Items Needed

One 13 x 7.5 x 5-cm mini loaf pan

1. **Cream** together the butter and sugar.
2. **Mix** in the egg, mashed bananas, and vanilla. Set aside.
3. **Sift** together the flour, baking soda, and salt.
4. **Fold** the dry ingredients into the wet until combined. Then, mix in the chocolate chips.
5. **Preheat** the Cosori Air Fryer to 140°C for 5 minutes.
6. **Grease** mini loaf pan with cooking spray and then fill with batter.
7. **Place** into the preheated air fryer and cook at 140°C for 36 minutes.
8. **Allow** the banana bread to rest and cool down before serving.

More Cosori Products

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

Looking For More?

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

Share Your Recipes With Us!

#iCookCosori

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

FR

Merci de votre achat!

(Nous espérons que vous appréciez votre nouvelle friteuse à air autant que nous.)

rejoignez la Communauté Cosori Cooks sur Facebook
facebook.com/groups/cosoricooks

explorez notre galerie de recettes
www.cosori.com/recipes

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

CONTACTER NOS CHEFS

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

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

Au nom de nous tous chez Cosori,

Bonne cuisine!

Ce livre de recettes prend en charge les modèles de friteuse à air Cosori suivants : CO158-AF, CO137-AF

FR

Entrées

Champignons farcis aux poivrons et au fromage

POUR : 2-3 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 10 minutes
TEMPS DE CUISSON : 15 minutes

¼ poivron rouge coupé en dés
¼ poivron vert coupé en dés
¼ piment jalapeno, épépiné et coupé en dés
85 g de fromage à la crème
3 g de sel
6-10 champignons cremini, sans le pied
Matière grasse antiadhésive en aérosol
30 g de fromage mozzarella ou Monterey Jack râpé

1. **Préchauffer** la friteuse à air Cosori à 200 °C pendant 5 minutes.
2. Dans un bol, **mélanger** le poivron rouge, le poivron vert, le piment jalapeno, le fromage à la crème et le sel.
3. **Remplir** chaque tête de champignon du mélange de poivron.
4. **Placer** les champignons farcis dans le panier de la friteuse à air préchauffée et les vaporiser avec l'aérosol de cuisson.
5. **Faire** cuire à 150 °C pendant 10 minutes.
6. **Parsemer** suffisamment de fromage sur chaque champignon pour couvrir la garniture.
7. **Faire** cuire à 200 °C pendant encore 5 minutes.
8. **Laisser** refroidir de 4 à 5 minutes. Servir ensuite.

Ailes de poulet à la sauce sriracha et au miel

POUR : 2-3 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 5 minutes
TEMPS DE CUISSON : 17 minutes

1 g de sel
3 g de poivre noir
45 g de sauce sriracha, en plusieurs portions
Matière grasse antiadhésive en aérosol
450 g d'ailes de poulet
20 g de miel

1. Dans un bol, bien **mélanger** le sel, le poivre noir et 30 g de sauce sriracha.
2. **Préchauffer** la friteuse à air Cosori à 190 °C pendant 5 minutes.
3. **Vaporiser** les paniers de la friteuse à air préchauffée avec l'aérosol de cuisson et ajouter les ailes. Vaporiser également le dessus des ailes de poulet.
4. **Faire** cuire à 190 °C pendant 14 minutes.
5. **Retirer** les ailes de poulet à l'aide de pinces et ajouter le mélange de sriracha jusqu'à ce que les ailes soient bien enrobées.
6. **Remettre** les ailes de poulet dans les paniers et les faire cuire à 190 °C pendant encore 3 minutes.
7. Dans un bol, **mélanger** le miel et le restant de sauce sriracha. Mélanger les ailes dans la sauce jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées.
8. **Laisser** refroidir pendant 2 minutes avant de servir.

Bâtonnets de poisson

POUR : 2-3 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 10 minutes
TEMPS DE CUISSON : 10 minutes

3 g de sel

3 g de poivre noir

65 g de farine tout usage

450 g de poisson blanc, coupé en morceaux de 7,5 x 2 cm

2 œufs, battus

128 g de chapelure panko

Matière grasse antiadhésive en aérosol

1. Sur une assiette, **mélanger** le sel, le poivre et la farine.
2. **Préchauffer** la friteuse à air Cosori à 200 °C pendant 5 minutes.
3. **Rouler** les morceaux de poisson dans les œufs battus, puis dans le mélange de farine, et de nouveau dans les œufs, et enfin dans la chapelure. Répéter pour tous les morceaux.
4. **Vaporiser** les paniers de la friteuse à air préchauffée avec l'aérosol de cuisson et ajouter les bâtonnets de poisson, en les vaporisant aussi sur le dessus.
5. **Faire** cuire à 200 °C pendant 10 minutes. Retourner les bâtonnets après 6 minutes.
6. **Laisser** refroidir pendant 2 minutes, puis servir avec vos trempettes préférées.

Baguettes au fromage et à l'ail

POUR : 2-3 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 5 minutes
TEMPS DE CUISSON : 3 minutes

- 45 g de beurre non salé, fondu
- 1 g de sel
- 1 g de persil séché
- 4 gousses d'ail finement émincées
- 1 pain baguette (30 cm), coupé en deux et coupé en tranches de 4 x 13 cm
- 132 g de mozzarella râpée

1. Dans un bol, **mélanger** le beurre, le sel, le persil et l'ail.
2. **Préchauffer** la friteuse à air Cosori à 200 °C pendant 5 minutes.
3. **Badigeonner** le mélange de beurre sur chaque morceau de pain et les déposer dans les paniers de la friteuse à air préchauffée. Parsemer de fromage chaque morceau de pain.
4. **Faire** cuire à 200 °C pendant 3 minutes.
5. **Servir** immédiatement.

Crevettes enrobées de bacon

POUR : 2-3 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 10 minutes
TEMPS DE CUISSON : 5 minutes

12 crevettes (calibre 16-20), décortiquées
6 tranches de bacon, coupées en deux

1. **Préchauffer** la friteuse à air Cosori à 200 °C pendant 5 minutes.
2. **Enrober** chaque crevette de bacon et utiliser un cure-dent ou une brochette pour fixer le tout.
3. **Déposer** les crevettes enveloppées de bacon dans le panier de la friteuse à air préchauffée.
4. **Faire** cuire les crevettes à 200 °C pendant 5 minutes. Retourner les crevettes à mi-cuisson.
5. **Laisser** refroidir 2 minutes avant de servir.

Ailes de poulet sel et poivre

POUR : 2-3 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 5 minutes
TEMPS DE CUISSON : 20 minutes

3 g de sel
2 g de poivre noir
450 g d'ailes de poulet
Matière grasse antiadhésive en aérosol

1. Dans un bol, bien **mélanger** le sel et le poivre.
2. **Préchauffer** la friteuse à air Cosori à 190 °C pendant 5 minutes.
3. **Mélanger** les ailes de poulet dans l'assaisonnement jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées.
4. **Vaporiser** les paniers de la friteuse à air préchauffée avec l'aérosol de cuisson et ajouter les ailes, en vaporisant aussi le dessus des ailes.
5. **Faire** cuire les ailes de poulet à 190 °C pendant 20 minutes, puis servir.

Ailes de poulet cinq-épices et miel

POUR : 2-3 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 5 minutes
TEMPS DE CUISSON : 20 minutes

450 g d'ailes de poulet
3 g de sel
8 g de mélange cinq-épices
Matière grasse antiadhésive en aérosol
20 g de miel
3 g de graines de sésame

1. **Préchauffer** la friteuse à air Cosori à 190 °C pendant 5 minutes.
2. **Mélanger** les ailes de poulet dans le sel et les cinq-épices jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées.
3. **Vaporiser** les paniers de la friteuse à air préchauffée avec l'aérosol de cuisson et ajouter les ailes, en vaporisant aussi le dessus des ailes.
4. **Faire** cuire les ailes de poulet à 190 °C pendant 20 minutes.
5. **Enrober** les ailes de poulet dans le miel et les graines de sésame, puis servir.

Frites de courgettes

POUR : 2 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 10 minutes
TEMPS DE CUISSON : 8 minutes

- 65 g de farine tout usage
- 10 g de sel
- 1 g de poivre noir
- 2 œufs
- 95 g de chapelure panko italienne
- 25 g de parmesan râpé
- 2 courgettes moyennes, coupées en tronçons
- Matière grasse antiadhésive en aérosol
- Sauce ranch, pour servir

1. Dans un bol, **mélanger** la farine, le sel et le poivre. Battre les œufs dans un bol séparé. Dans un troisième bol, mélanger la chapelure et le parmesan.
2. **Rouler** chaque tronçon de courgette dans la farine, puis tremper dans les œufs battus, et enfin rouler dans la chapelure. Réserver.
3. **Préchauffer** la friteuse à air Cosori à 180 °C pendant 5 minutes.
4. **Déposer** uniformément les tronçons de courgettes enrobés dans la friteuse à air préchauffée et les vaporiser avec un aérosol de cuisson antiadhésif. Plusieurs fournées seront peut-être nécessaires.
5. **Faire** cuire les frites de courgettes à 180 °C pendant 8 minutes.
6. **Servir** avec de la sauce ranch.

Ailes de poulet chili lime

POUR : 2-3 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 5 minutes
TEMPS DE CUISSON : 20 minutes

- 1 g de sel
- 1 g de paprika
- 1 g de cumin
- 1 g de poudre de piment chili ancho
- 1 g de poudre de piment chili
- 1 g de poivre de Cayenne
- 450 g d'ailes de poulet
- Matière grasse antiadhésive en aérosol le jus de 1 lime

1. **Préchauffer** la friteuse à air Cosori à 190 °C pendant 5 minutes.
2. Dans un bol, bien **mélanger** tous les assaisonnements.
3. **Enrober** les ailes de poulet dans l'assaisonnement.
4. **Vaporiser** les paniers de la friteuse à air préchauffée avec l'aérosol de cuisson et ajouter les ailes, en vaporisant aussi le dessus des ailes.
5. **Faire** cuire à 190 °C pendant 20 minutes.
6. **Arroser** les ailes de poulet de jus de lime, puis servir.

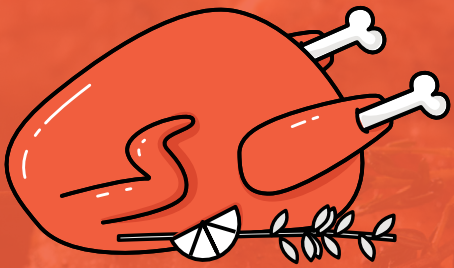
Cornichons à l'aneth frits

POUR : 4 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 10 minutes
TEMPS DE CUISSON : 8 minutes

4 gros cornichons à l'aneth
60 g de farine tout usage
2 œufs, battus
65 g de chapelure
5 g de paprika
0,5 g de poivre de Cayenne
Sel et poivre à votre goût
Matière grasse antiadhésive en aérosol

1. **Très bien sécher** les cornichons avec un essuie-tout et les couper en tronçons.
2. **Installer** une station d'enrobage avec trois bols peu profonds. Remplir le premier coupelle de farine. Battre les œufs dans le deuxième. Ensuite, dans le dernier bol, bien mélanger la chapelure, le paprika, le poivre de Cayenne, le sel et le poivre.
3. **Préchauffer** la friteuse à air Cosori à 180 °C pendant 5 minutes.
4. **Enrober** les cornichons en les plongeant d'abord dans la farine, puis dans l'œuf, et enfin dans la chapelure, en pressant doucement la chapelure avec vos mains. Déposer les cornichons enrobés sur une plaque et les vaporiser tous les côtés avec de l'aérosol de cuisson.
5. **Déposer** les cornichons dans la friteuse à air préchauffée et les faire cuire à 180 °C pendant 8 minutes. Les retourner à mi-cuisson et les vaporiser à nouveau légèrement, si nécessaire.
6. **Servir** avec votre trempette préférée.

FR



Plats principaux

Croquettes de poulet

POUR : 2-3 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 10 minutes
TEMPS DE CUISSON : 12 minutes

- 125 g de chapelure
- 1 g de sel casher
- 0,5 g de poivre noir
- 0,5 g d'ail en poudre
- 450 g de cuisses ou de poitrines de poulet désossées et sans peau, coupées en cubes de 4 cm
- 2 œufs, battus
- Matière grasse antiadhésive en aérosol

1. **Préchauffer** la friteuse à air Cosori à 175 °C pendant 5 minutes.
2. Dans un bol, **mélanger** la chapelure, le sel, le poivre et la poudre d'ail.
3. **Plonger** les cubes de poulet dans les œufs battus et les rouler dans le mélange de chapelure jusqu'à ce qu'ils soient complètement enrobés.
4. **Placer** les croquettes de poulet dans le panier de la friteuse à air préchauffée et les vaporiser avec un aérosol de cuisson.
5. **Faire** cuire à 180 °C pendant 12 minutes.
6. **Servir** les croquettes de poulet avec des sauces au choix.

Cuisses de poulet miel et moutarde

POUR : 2-3 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 20 minutes
TEMPS DE CUISSON : 11 minutes

30 g de moutarde en grains à l'ancienne
30 g de miel
4 cuisses de poulet désossées sans la peau
le jus de 1 citron
0,5 g de sel casher
0,5 g de poivre noir

1. **Préchauffer** la friteuse à air Cosori à 190 °C pendant 5 minutes.
2. **Mélanger** la moutarde et le miel dans un petit bol et réserver.
3. **Laisser** mariner les cuisses de poulet dans le jus de citron pendant 15 minutes.
4. **Saler** et poivrer les deux côtés des cuisses de poulet.
5. **Déposer** les cuisses de poulet dans la friteuse à air préchauffée et les faire cuire à 190 °C pendant 8 minutes.
6. **Déposer** la moitié du mélange miel et moutarde sur le dessus des cuisses de poulet. Réserver le reste de la moutarde au miel.
7. **Faire** cuire les cuisses de poulet à 190 °C pendant encore 3 minutes.
8. **Laisser** reposer les cuisses de poulet pendant 5 minutes, puis les servir avec le reste de la sauce miel et moutarde.

Poisson grillé au pesto

POUR : 2-3 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 5 minutes
TEMPS DE CUISSON : 8 minutes

30 g de pesto
0,5 g de poivre noir en grains
2 filets de poisson blanc (170 g)

1. **Préchauffer** la friteuse à air Cosori à 180 °C pendant 5 minutes.
2. Dans un bol, **mélanger** le pesto et le poivre noir. Enduire les filets du mélange de pesto.
3. **Déposer** le poisson dans le panier de la friteuse à air préchauffée et le faire cuire à 180 °C pendant 8 minutes.
4. **Laisser** reposer 3 minutes avant de servir.

Pizza d'aubergine

POUR : 2 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 10 minutes
TEMPS DE CUISSON : 15 minutes

- 0,5 g de sel casher
- 0,5 g de poivre noir
- 0,5 g d'ail en poudre
- ¼ d'une grosse aubergine, coupée en tranches de 2,5 cm
- 6 tomates cerises coupées en deux
- 30 g de mozzarella
- 2 feuilles de basilic, pour garnir

1. **Préchauffer** la friteuse à air Cosori à 200 °C pendant 5 minutes.
2. **Saupoudrer** de sel, de poivre et d'ail en poudre sur les deux côtés des tranches d'aubergine.
3. **Déposer** les tranches d'aubergine dans la friteuse à air préchauffée et les faire cuire à 200 °C pendant 5 minutes.
4. **Garnir** chaque tranche d'aubergine de tomates cerises, puis de mozzarella.
5. **Faire** cuire à 180 °C pendant encore 10 minutes.
6. **Garnir** de feuilles de basilic et servir.

Faux-filet à l'italienne

POUR : 2-3 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 10 minutes
TEMPS DE CUISSON : 10 minutes

6 g de persil plat ciselé
5 g de basilic ciselé
3 gousses d'ail émincées
45 ml d'huile d'olive
1 g de poivre noir en grains
le jus de ½ citron
5 g de sel casher, en deux portions
1 faux-filet (473 g)

1. **Préchauffer** la friteuse à air Cosori à 200 °C pendant 5 minutes.
2. Dans un bol, **mélanger** le persil, le basilic, l'ail, l'huile d'olive, le poivre noir, le jus de citron et 2 g de sel et réfrigérer.
3. **Saupoudrer** du poivre et du sel des deux côtés du faux-filet.
4. **Déposer** le faux-filet dans la friteuse à air préchauffée et le faire cuire à 200 °C pendant 10 minutes.
5. **Disposer** le faux-filet sur une assiette. Battre à nouveau le mélange avec le persil et en napper la viande.
6. **Laisser** reposer 3 minutes avant de servir.

Cuisses de poulet ail et citron

POUR : 2-3 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 10 minutes
TEMPS DE CUISSON : 20 minutes

- 10 ml d'huile d'olive extra vierge
- 4 gousses d'ail émincées
- 30 ml de jus de citron
- 2 branches de thym
- 2 g de sel casher
- 1 pincée de poivre noir
- 4 cuisses de poulet non désossées avec la peau

1. **Préchauffer** la friteuse à air Cosori à 190 °C pendant 5 minutes.
2. Dans un bol, **mélanger** l'huile d'olive, l'ail, le jus de citron, le thym, le sel et le poivre.
3. **Mélanger** les cuisses de poulet dans la marinade jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées.
4. **Déposer** les cuisses de poulet dans la friteuse à air préchauffée et les faire cuire à 190 °C pendant 20 minutes.
5. **Saupoudrer** de sel et de poivre au goût, puis servir.

Pilons de poulet à la marocaine

POUR : 4 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 35 minutes
TEMPS DE CUISSON : 22 minutes

1 g de thym moulu
1 g de romarin séché
1 g de piment de la Jamaïque
1 g de gingembre moulu
1 g de poudre d'ail
1 g de poudre d'oignon
1 g de cannelle
1 g de paprika
1 g de poudre de chili
1 g de noix de muscade
1 g de sel
50 ml d'huile végétale
4 pilons de poulet
1 lime, coupée en deux

1. Dans un bol, **mélanger** toutes les épices avec l'huile végétale.
2. **Mélanger** les pilons de poulet dans la marinade jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés et laisser mariner pendant 30 minutes.
3. **Préchauffer** la friteuse à air Cosori à 190 °C pendant 5 minutes.
4. **Déposer** les pilons de poulet marinés dans la friteuse à air préchauffée et les faire cuire à 190 °C pendant 22 minutes.
5. **Déposer** les pilons de poulet sur un plat de service, arroser du jus de lime frais, puis servir.

Bavette de bœuf au chimichurri

POUR : 2-4 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 10 minutes
TEMPS DE CUISSON : 6 minutes

SAUCE CHIMICHURRI

60 ml d'huile d'olive extra vierge
15 g de basilic frais
15 g de coriandre
15 g de persil
4 filets d'anchois
1 petite échalote
2 gousses d'ail pelées
le jus de 1 citron
1 pincée de piment rouge broyé

BAVETTE

10 ml d'huile végétale
1 bavette de bœuf (455 g)
Sel et poivre à votre goût

1. Dans un mélangeur, **combiner** tous les ingrédients de la sauce chimichurri et mélanger jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
2. **Préchauffer** la friteuse à air Cosori à 200 °C pendant 5 minutes.
3. **Badigeonner** la bavette d'huile végétale, puis saler et poivrer.
4. **Déposer** la bavette dans la friteuse à air préchauffée et la faire cuire à 200 °C pendant 6 minutes.
5. **Laisser** reposer la bavette pendant 5 minutes, puis la couper en tranches. Napper de sauce chimichurri et servir.

Crevettes bang bang

POUR : 3-4 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 8 minutes
TEMPS DE CUISSON : 8 minutes

CREVETTES

30 g de farine tout usage
4 g de sel
1 g de poivre noir
1 g de poudre d'ail
2 g de paprika
2 gros œufs, battus
50 g de chapelure panko
12 crevettes (calibre 16), avec la queue, décortiquées et déveinées
Matière grasse antiadhésive en aérosol

SAUCE BANG BANG

75 g de mayonnaise
30 g de sauce sriracha
15 ml de jus de lime

1. Dans un bol, **mélanger** la farine, les assaisonnements et les épices. Battre les œufs dans un bol séparé. Placer la chapelure dans un troisième bol.
2. **Rouler** chaque crevette dans la farine, puis les tremper dans l'œuf, et enfin les enrober de chapelure panko. Réserver.
3. **Préchauffer** la friteuse à air Cosori à 180 °C pendant 5 minutes.
4. **Mélanger** tous les ingrédients pour la sauce bang bang et réserver.
5. **Déposer** les crevettes uniformément dans la friteuse à air préchauffée et les vaporiser avec l'aérosol de cuisson.
6. **Faire** cuire les crevettes à 180 °C pendant 8 minutes.
7. **Servir** les crevettes avec la sauce bang bang.

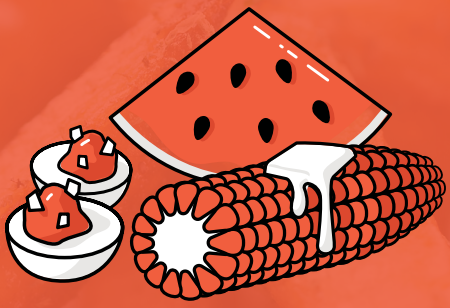
Côtelettes de porc à la hongroise

POUR : 2 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 5 minutes
TEMPS DE CUISSON : 10 minutes

4 g de paprika hongrois
2 g de moutarde moulue
2 g de poudre d'oignon
2 g de poudre d'ail
Sel et poivre à votre goût
2 longes de porc, avec les os

1. **Mélanger** toutes les épices et assaisonner généreusement les côtelettes de porc, presque comme s'il s'agissait d'une panure.
2. **Préchauffer** la friteuse à air Cosori à 200 °C pendant 5 minutes.
3. **Déposer** les côtelettes de porc dans la friteuse à air préchauffée et les faire cuire à 200 °C pendant 10 minutes.
4. **Laisser** reposer 5 minutes avant de servir.

FR



Accompagnements

Asperges grillées

POUR : 2-3 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 5 minutes
TEMPS DE CUISSON : 8 minutes

10 asperges
15 ml d'huile d'olive
Sel, au goût

1. **Préchauffer** la friteuse à air Cosori à 180 °C pendant 5 minutes.
2. **Placer** les asperges dans un bol et les enduire d'huile d'olive. Saupoudrer toutes les asperges de sel.
3. **Déposer** les asperges dans le panier de la friteuse à air préchauffée et les faire cuire à 180 °C pendant 8 minutes.
4. **Servir** immédiatement avec votre mets préféré et une garniture au citron, si désiré.

Pommes de terre grelots ail et romarin

POUR : 2-3 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 5 minutes
TEMPS DE CUISSON : 20 minutes

455 g de pommes de terre Yukon gold, coupées en deux
2 g de sel casher
1 g de poivre noir
15 ml d'huile d'olive
30 g de beurre
3 gousses d'ail émincées
6 g de feuilles de romarin

1. **Préchauffer** la friteuse à air Cosori à 175 °C pendant 5 minutes.
2. Dans un saladier, **mélanger** les pommes de terre, le sel, le poivre noir et l'huile d'olive jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien enrobées.
3. **Déposer** les pommes de terre dans la friteuse à air préchauffée et les faire cuire à 175 °C pendant 20 minutes.
4. Dans un bol allant au micro-ondes, **mélanger** le beurre, l'ail et le romarin et faire fondre au micro-ondes pendant 1 minute.
5. **Transférer** les pommes de terre de la friteuse à air dans un saladier et les napper du mélange de beurre avant de mélanger.
6. **Servir** immédiatement.

Frites maison

POUR : 2 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 20 minutes
TEMPS DE CUISSON : 20 minutes

1 pomme de terre russet
5 g de sel casher
15 ml d'huile végétale
Sel et poivre à votre goût

1. **Couper** la pomme de terre en tronçons de 9 x 1 cm, puis les laisser tremper dans de l'eau chaude pendant 15 minutes.
2. **Égoutter** les pommes de terre et les sécher en les tapotant avec du papier absorbant.
3. Dans un bol, **mélanger** tous les ingrédients et remuer jusqu'à ce que les tronçons de pommes de terre soient bien enrobés.
4. **Préchauffer** la friteuse à air Cosori à 190 °C pendant 5 minutes.
5. **Placer** les pommes de terre dans la friteuse à air préchauffée et les faire cuire à 190 °C pendant 20 minutes.
6. **Secouer** le panier à mi-cuisson.
7. **Saler** et poivrer les frites à votre goût.
8. **Servir** avec du ketchup, de la sauce ranch ou votre trempette préférée.

Frites de patates douces

POUR : 2-4 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 40 minutes
TEMPS DE CUISSON : 20 minutes

1 grosse patate douce (1 livre)
15 g de fécule de maïs
2 g de paprika
2 g de poudre d'ail
1 g de piment de Cayenne
2 g de sel
15 ml d'huile végétale
Sel et poivre à votre goût

1. **Couper** la patate douce en tronçons de 9 x 1 cm, puis les laisser tremper dans de l'eau chaude pendant 30 minutes.
2. **Égoutter** les patates et les sécher en les tapotant avec du papier absorbant.
3. **Placer** les patates dans un sac de plastique avec de la fécule de maïs et secouer jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées.
4. **Préchauffer** la friteuse à air Cosori à 190 °C pendant 5 minutes.
5. **Transférer** les frites de patates douces dans un bol et mélanger avec le reste des ingrédients jusqu'à ce que les frites soient bien assaisonnées.
6. **Déposer** les frites dans la friteuse à air préchauffée et les faire cuire à 190 °C pendant 20 minutes. Secouer à mi-cuisson.
7. **Saler** et poivrer les frites à votre goût, puis les servir avec du ketchup ou de la sauce ranch.

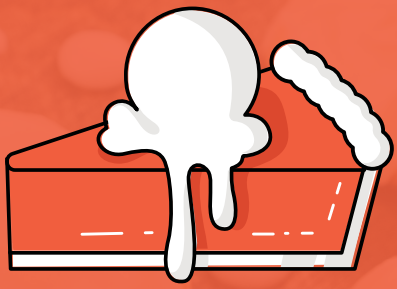
Carottes arc-en-ciel grillées

POUR : 2-4 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 5 minutes
TEMPS DE CUISSON : 10 minutes

- 455 g de carottes arc-en-ciel, pelées et lavées
- 10 ml d'huile d'olive
- 2 branches de thym frais
- Sel et poivre à votre goût

1. **Sécher** les carottes avec un essuie-tout. Réserver.
2. **Préchauffer** la friteuse à air Cosori à 200 °C pendant 5 minutes.
3. Dans un bol, **mélanger** les carottes avec l'huile d'olive, le thym, le sel et le poivre.
4. **Déposer** les carottes uniformément dans la friteuse à air préchauffée et les faire cuire à 200 °C pendant 10 minutes.
5. **Servir** chaudes.

FR



Desserts

Beignets aux pommes

POUR : 4 beignets
TEMPS DE PRÉPARATION : 10 minutes
TEMPS DE CUISSON : 15 minutes

BEIGNETS

120 g de farine tout usage
6 g de poudre à pâte
2 g de sel
1 pomme, pelée et évidée, coupée en dés de ⅗ cm cubes
2 g de cannelle
35 g de sucre
285 g de yogourt grec (2 %)
Matière grasse antiadhésive en aérosol

GLAÇAGE

125 g de sucre à glacer
30 ml de lait entier

1. Dans un saladier, **mélanger** les ingrédients du beignet jusqu'à ce qu'ils soient complètement incorporés et diviser la pâte en quatre boules.
2. Dans un bol, **mélanger** les ingrédients du glaçage jusqu'à obtenir une consistance homogène.
3. **Préchauffer** la friteuse à air Cosori à 185 °C pendant 5 minutes.
4. **Tapisser** le fond du panier intérieur de papier sulfurisé et le vaporiser avec l'aérosol de cuisson.
5. **Déposer** les beignets sur le papier sulfurisé et les vaporiser avec l'aérosol de cuisson.
6. **Faire** cuire à 185 °C pendant 15 minutes.
7. **Napper** les beignets de pommes de glaçage et laisser reposer pendant 5 minutes avant de servir.

Biscuits à la tartinade choco-noisettes

POUR : 4 biscuits
TEMPS DE PRÉPARATION : 20 minutes
TEMPS DE CUISSON : 12 minutes

90 g de farine tout usage
25 g de sucre
1 œuf battu
150 g de tartinade choco-noisette
10 g de sucre à glacer, pour saupoudrer

1. Dans un bol, **mélanger** la farine, le sucre, l'œuf et la tartinade choco-noisette jusqu'à ce qu'ils soient complètement incorporés. Ensuite, placer la pâte dans un sac plastique refermable et réfrigérer pendant 10 minutes.
2. **Préchauffer** la friteuse à air Cosori à 175 °C pendant 12 minutes.
3. **Tapisser** le fond du panier intérieur de papier sulfurisé.
4. **Rouler** la pâte en quatre boules de 4 cm et en placer une dans chaque coin.
5. **Faire** cuire à 175 °C pendant 12 minutes.
6. **Laisser** reposer pendant 10 minutes, puis saupoudrer les biscuits de sucre à glacer et servir.

Biscuits au citron

POUR : 4 biscuits
TEMPS DE PRÉPARATION : 20 minutes
TEMPS DE CUISSON : 12 minutes

PÂTE À BISCUITS

120 g de farine tout usage
1 g de bicarbonate de soude
1 g de poudre à pâte
90 g de beurre, à température ambiante
125 g de sucre
½ œuf battu
1 ml d'extrait de vanille

GLAÇAGE

125 g de sucre à glacer
30 ml de lait entier
le zeste de 1 citron

1. Dans un bol, **mélanger** les ingrédients de la pâte à biscuits jusqu'à ce qu'ils soient complètement incorporés. Placer la pâte dans un sac plastique refermable et réfrigérer pendant 10 minutes.
2. Dans un bol, **mélanger** les ingrédients du glaçage jusqu'à obtenir une consistance homogène.
3. **Préchauffer** la friteuse à air Cosori à 175 °C pendant 5 minutes.
4. **Tapisser** le fond du panier intérieur de papier sulfurisé.
5. **Rouler** la pâte en quatre boules de 4 cm et en placer une dans chaque coin.
6. **Faire** cuire à 175 °C pendant 12 minutes.
7. **Napper** les biscuits de glaçage et laisser reposer pendant 10 minutes, puis servir.

Moelleux au chocolat fondant

POUR : 2 personnes
TEMPS DE PRÉPARATION : 5 minutes
TEMPS DE CUISSON : 10 minutes

- 55 g de beurre, en dés
- 60 g de pépites de chocolat noir
- 60 g de sucre à glacer, et une petite quantité pour saupoudrer
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 25 g de farine tout usage
- Matière grasse antiadhésive en aérosol ou beurre, pour huiler

MATÉRIEL

- Ramequins de 9 cm

1. Dans un bol allant au micro-ondes, **mélanger** le beurre et les pépites de chocolat et faire fondre au micro-ondes pendant 30 secondes. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.
2. **Battre** le sucre à glacer, l'œuf et le jaune d'œuf jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ensuite, incorporer la farine.
3. **Préchauffer** la friteuse à air Cosori à 160 °C pendant 5 minutes.
4. **Huiler** et fariner deux ramequins de 9 cm avec du beurre ou un aérosol de cuisson.
5. **Verser** la pâte dans les ramequins et les déposer dans la friteuse à air préchauffée.
6. **Faire** cuire à 160 °C pendant 10 minutes.
7. **Laisser** reposer pendant 5 minutes après la cuisson.
8. **Renverser** les ramequins sur des assiettes à dessert, puis saupoudrer de sucre à glacer avant de servir.

Pain aux bananes et au chocolat

POUR : 1 petit pain
TEMPS DE PRÉPARATION : 10 minutes
TEMPS DE CUISSON : 36 minutes

55 g de beurre non salé, ramolli
100 g de sucre
1 œuf battu
2 bananes bien mûres, en purée
1 ml d'extrait de vanille
90 g de farine tout usage
2 g de bicarbonate de soude
1 g de sel
60 g de pépites de chocolat
Matière grasse antiadhésive en aérosol

Matériel

Un petit moule à pain de 13 x 7,5 x 5 cm

1. **Battre** le beurre et le sucre en crème.
2. **Ajouter** l'œuf, les bananes en purée et la vanille. Réserver.
3. **Tamiser** ensemble la farine, le bicarbonate de soude et le sel.
4. **Incorporer** les ingrédients secs aux ingrédients humides jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Ajouter ensuite les pépites de chocolat.
5. **Préchauffer** la friteuse à air Cosori à 140 °C pendant 5 minutes.
6. **Huiler** le mini moule à pain avec de l'aérosol de cuisson, puis y verser la pâte.
7. **Déposer** dans la friteuse à air préchauffée et faire cuire à 140 °C pendant 36 minutes.
8. **Laisser** reposer et refroidir le pain aux bananes avant de le servir.

Plus de produits Cosori

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

Envie de plus?

Nous nous engageons à vous faire profiter d'une communauté qui fera ressortir le meilleur du chef en vous. Publiez vos recettes et participez à la conversation! Nous publions en permanence des moyens amusants d'utiliser tous nos appareils Cosori.

Faites-nous découvrir vos recettes!

#iCookCosori

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

COSORI

Questions or Concerns?
Mon–Fri, 9:00 am–5:00 pm PST/PDT

Des questions ou des préoccupations?
Du lundi au vendredi de 9 h à 17 h (UTC-8/UTC-7)

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

PL050520CY-R1_0420CO158-AF_ca