

COSORI®

PIONEER 5-TRAY FOOD DEHYDRATOR

Recipes

EN

FR

Table of Contents

- 5 Tips From the Chef
- 7 Cheat Sheet

Jerkies

- 10 Beef Jerky
- 11 Beef Teriyaki Jerky
- 12 Beef Bulgogi Jerky
- 13 Balsamic Mustard Beef Jerky
- 13 Buffalo Beef Jerky
- 14 Candied Sweet & Spicy Bacon
- 15 Breakfast Bacon Jerky
- 16 Chipotle Pork Jerky
- 17 Jalapeño Lime Jerky
- 18 Sriracha Honey Jerky
- 19 Garlic Soy Jerky
- 20 Thai Curry Jerky
- 21 Smoky Maple Jerky
- 22 Jamaican Jerk Jerky
- 23 Brazilian BBQ Jerky
- 24 Sweet & Sour Pork Jerky
- 25 Sweet Heat Jerky
- 26 Carolina Style Pork Jerky
- 27 Vietnamese-Style Beef Jerky
- 28 Peppered Jerky
- 29 Smoked Salmon Jerky
- 30 Salmon Teriyaki Jerky
- 31 Lemon-Dill Fish Jerky
- 32 Cajun Cod Jerky
- 32 Spicy Sriracha Tofu Jerky
- 33 Garlic Herb Tofu Jerky
- 34 Dehydrated Egg Yolks

Fruits

- 36 Honey Bourbon Peaches
- 37 Chocolate-Covered Bananas
- 38 Spiced Apple Chips
- 39 Raspberry Fruit Leather
- 39 Blackberry Fruit Leather
- 40 Red Berry Fruit Leather
- 41 Black & Blueberry Fruit Leather
- 42 Apricot & Peach Fruit Leather
- 43 Grape & Plum Fruit Leather

Snacks

- 45 Zucchini Chips
- 46 Garlic Kale Chips
- 47 Shawarma Kale Chips
- 48 Ranch Carrot Chips
- 49 Sweet & Spicy Almonds
- 50 Dehydrated Potato Chips
- 50 Salt & Vinegar Potato Chips
- 51 Raw Corn Crackers
- 52 Seed Crackers
- 53 Spring Onion Garlic Crackers

Sweets

- 55 Oatmeal Raisin Cookies
- 56 Almond Cookies with Chocolate
- 57 Almond Cranberry Cookies
- 58 Chocolate Cashew Cookies

Table des matières

- 61 Conseils du chef
- 63 Aide-mémoire

Jerky

- 66 Jerky de bœuf
- 67 Jerky de bœuf teriyaki
- 68 Jerky de bœuf saveur Bulgogi
- 69 Jerky de bœuf saveur moutarde balsamique
- 70 Jerky de bœuf saveur Buffalo
- 71 Bacon confit sucré-épicé
- 72 Jerky de bacon déjeuner
- 73 Jerky de porc au chipotle
- 74 Jerky lime-jalapeño
- 75 Jerky sriracha-miel
- 76 Jerky au soya et à l'ail
- 77 Jerky saveur curry thaï
- 78 Jerky fumé à l'érable
- 79 Jerky de bœuf à la jamaïcaine
- 80 Jerky saveur barbecue à la brésilienne
- 81 Jerky de porc saveur aigre-douce
- 82 Jerky saveur sucrée-épicée
- 83 Jerky de porc façon Caroline
- 84 Jerky de bœuf à la vietnamienne
- 85 Jerky au poivre
- 86 Jerky de saumon fumé
- 87 Jerky de saumon teriyaki
- 88 Jerky de poisson citron-aneth
- 89 Jerky de morue cajun
- 89 Jerky de tofu à la sriracha
- 90 Jerky de tofu à l'ail et aux fines herbes
- 91 Jaunes d'œufs déshydratés

Fruits

- 93 Pêches au bourbon et au miel
- 94 Bananes enrobées de chocolat
- 95 Croustilles de pommes épicées
- 96 Cuir de framboises
- 97 Cuir de mûres
- 98 Cuir de fruits rouges
- 99 Cuir de mûres et de bleuets
- 100 Cuir d'abricots et de pêches
- 101 Cuir de raisins et de prunes

Collations

- 103 Croustilles de courgettes
- 104 Croustilles de chou frisé à l'ail
- 105 Croustilles de chou frisé saveur shawarma
- 106 Croustilles de carottes saveur ranch
- 107 Amandes sucrées-épicées
- 108 Croustilles de pommes de terre déshydratées
- 109 Croustilles de pommes de terre au sel et au vinaigre
- 110 Craquelins de maïs cru
- 111 Craquelins aux graines
- 113 Craquelins à l'ail et aux oignons verts

Confiseries

- 115 Biscuits à l'avoine et aux raisins secs
- 116 Biscuits aux amandes et au chocolat
- 117 Biscuits aux amandes et aux canneberges
- 119 Biscuits aux noix de cajou et au chocolat

 Thank you for
your purchase! 

(We hope you love your new food dehydrator as much as we do)



join

the Cosori Cooks Community on Facebook
[facebook.com/groups/cosoricooks](https://www.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

On behalf of all of us at Cosori,

Happy cooking!

Tips from the Chef

This handy cookbook will illustrate how to get the most out of your Cosori Food Dehydrator.

Cleaning the Trays

- Soak the trays in hot, soapy water for easy removal of food residue between the tray grooves.
- If you don't have a large enough sink to soak the trays in, use a soft-bristled brush to brush away food residue.

Cleaning the Base

- Remove chunks of food that may have fallen onto the base.
- Dampen a clean washcloth with warm water. Use the washcloth to remove any food residue on the base of the dehydrator.
- Make sure to thoroughly dry the base before using the dehydrator again. Do not immerse the base tray in water.

Handling Stale Food

- Do you have stale cookies, crackers, cereal, or chips? Missing that satisfying crunching sound? No problem. Re-crisp your stale foods with ease! Place them in a single layer on the dehydrator trays and dehydrate at 150°F for 1 to 2 hours.
- Dehydrate stale bread slices to make breadcrumbs. Dehydrate stale bread slices at 125°F for 4 to 6 hours, then pulse in a food processor.

Storage

- Store your dehydrated foods in airtight containers, mason jars, or even freezer bags. Do not store directly in metal containers.
- If storing in freezer bags, make sure to remove as much air as possible before sealing.
- After dehydrating, food will be warm. Before storing, make sure to let your food cool for 30 minutes to 1 hour, or until it has come completely to room temperature.
- If any condensation forms in your containers, that means that your food was not dehydrated for long enough. Simply place it back in the dehydrator for additional time.
- Storage temperature should be 50°F or lower.
- You can store dried fruit, vegetables, herbs, nuts, and bread for up to 1 year in the refrigerator or freezer.
- Dried meats, poultry, and fish should only be stored for 3 months if kept in the refrigerator, or up to 1 year in the freezer.

Tips from the Chef (cont.)

Dehydrating Food

- Adding lemon juice to fruits, like apples and bananas, can help prevent them from turning brown. Squeeze lemon juice over your fruits or let them sit in a solution of lemon juice and water for 5 minutes before dehydrating.
- Choose lean meats or cut the fat off of fatty meats when making jerky. Fat can turn rancid and affect the quality of your food.
- When dehydrating vegetables, be sure to blanch them for 1 minute first. Blanching will help them retain their colour, flavour, and texture.
- Cut your food into evenly sized pieces. This will ensure that all food pieces finish dehydrating at the same time. You can partially freeze meat for even slicing. A mandoline works best for slicing vegetables or fruit.
- Avoid trying to dry food faster by increasing the temperature. This can lead to the outside over-drying and the inside being unevenly dried.
- If the food seems soft or spongy, place the food back into the dehydrator for additional drying time. The ideal result is dry and firm.
- Dehydrating times may vary based on local humidity and temperature, the humidity and temperature inside your home, the water content of the food, and the size of the food.

Dehydrating Guide

Temperature	Uses
95°F	Herbs and Flowers
120°F	Vegetables
130°F	Citrus Peel
140°F	Fruit and Fish
150°F	Nuts and Seeds
165°F	Meat, Root Vegetables, Fruit Rolls

Cheat Sheet

Food Item	Type	Preparation	Texture	Dehydrating Time (hours)
Apples	Fruit	Peel, core, and cut into rings	Pliable	5–6
Apricots	Fruit	Cut in half, or slice and remove pit	Pliable	12–24
Bananas	Fruit	Peel and cut into 6-mm-thick slices	Crisp	8–24
Cherries	Fruit	Cut in half and pit	Leathery	8–36
Cranberries	Fruit	Leave whole	Pliable	6–30
Dates	Fruit	Remove pit and slice	Leathery	6–24
Figs	Fruit	Slice	Leathery	6–24
Grapes	Fruit	Leave whole	Pliable	8–38
Mangos	Fruit	Remove skin and cut into 1-cm-thick slices	Pliable	6–16
Nectarines	Fruit	Cut in half or slice and remove pit	Pliable	8–26
Peaches	Fruit	Peel, pit, and cut into slices	Pliable	12–20
Pears	Fruit	Peel and slice	Pliable	10–24
Strawberries	Fruit	Trim and cut into 1-cm-thick slices	Brittle	8–24
Orange Rind	Citrus Peel	Peel in long strings	Brittle	8–16
Lemon Rind	Citrus Peel	Peel in long strings	Brittle	8–16
Lime Rind	Citrus Peel	Peel in long strings	Brittle	8–16

Food Item	Type	Preparation	Texture	Dehydrating Time (hours)
Chives	Herbs	Chop	Brittle	6–10
Rosemary	Herbs	Leave on stem	Brittle	6–10

Food Item	Type	Preparation	Texture	Dehydrating Time (hours)
Almonds	Nuts	Soak for 8 hours	Crunchy	8–24

Cheat Sheet

Food Item	Type	Preparation	Texture	Dehydrating Time (hours)
Asparagus	Vegetable	Cut into 5-cm-long pieces	Brittle	6–14
Brussels Sprouts	Vegetable	Cut sprouts from stalk, then in half	Crisp	8–30
Broccoli	Vegetable	Trim, cut, and steam till tender (3–5 minutes)	Brittle	6–20
Cabbage	Vegetable	Core, trim, and cut into 3-mm strips	Leathery	6–14
Cauliflower	Vegetable	Trim, cut, and steam until tender (3–5 minutes)	Leathery	6–16
Celery	Vegetable	Cut stalks into 6-mm slices	Brittle	6–14
Cucumber	Vegetable	Cut into 12-mm-thick slices	Leathery	6–18
Eggplant	Vegetable	Trim and cut into 6-mm to 12-mm-thick slices	Brittle	6–18
Garlic	Vegetable	Remove skin from clove and trim root end	Brittle	6–16
Green Beans	Vegetable	Trim ends and steam blanch	Brittle	8–26
Mushrooms	Vegetable	Slice, chop, or leave whole	Leathery	6–14
Onions	Vegetable	Slice thinly or chop	Brittle	8–14
Peas	Vegetable	Blanch for 3–5 minutes	Brittle	8–14
Peppers	Vegetable	Remove seeds and cut into 6-mm-thick strips or rings	Brittle	6–14
Rhubarb	Vegetable	Remove outer skin and cut into 3-mm-thick pieces	Brittle	8–38
Spinach	Vegetable	Steam blanch until wilted	Brittle	6–16
Tomatoes	Vegetable	Remove skin and slice	Leathery	8–24
Zucchini	Vegetable	Slice into 3-mm-thick pieces	Crisp	8–18
Beets	Root Vegetable	Blanch, cool, remove tops and roots, slice	Brittle	8–26
Carrots	Root Vegetable	Trim, cut, and steam until tender (3–5 minutes)	Leathery	6–12
Potatoes	Root Vegetable	Slice, dice or cut. Steam or blanch for 8–10 minutes	Brittle	10–14



jerky



BEEF JERKY

YIELD

4 servings

PREP

12 hours

10 minutes

DEHYDRATE

6 hours

1 kg beef eye of round

Marinade

118 ml Worcestershire sauce

118 ml soy sauce

15 ml honey

6 g salt

1. **Cut** the beef across the grain into 5-mm-thick slices and set aside.
2. **Mix** the Worcestershire sauce, soy sauce, honey, and salt until well combined.
3. **Place** the sliced beef and marinade into a resealable plastic bag and mix well.
4. **Marinate** in the refrigerator for 12 hours or overnight.
5. **Drain** and discard the marinade.
6. **Place** the marinated beef evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
7. **Set** temperature to 165°F and time to 6 hours, then press *Start/Stop*.
8. **Remove** when done. The jerky should bend but not snap in half.
9. **Cool** to room temperature on the trays, then serve.

BEEF TERIYAKI JERKY

YIELD

4 servings

PREP

12 hours

10 minutes

DEHYDRATE

6 hours

2 kgs beef eye of round

Marinade

118 ml soy sauce

50 g light brown sugar

1 gram ginger, grated

1 garlic clove, crushed

59 ml pineapple juice

1. **Cut** the beef across the grain into 5-mm-thick slices and set aside.
2. **Mix** the soy sauce, light brown sugar, ginger, garlic, and pineapple juice until well combined.
3. **Place** the sliced beef and marinade into a resealable plastic bag and mix well.
4. **Marinate** in the refrigerator for 12 hours or overnight.
5. **Drain** and discard the marinade.
6. **Place** the marinated beef evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
7. **Set** temperature to 165°F and time to 6 hours, then press *Start/Stop*.
8. **Remove** when done. The jerky should bend but not snap in half.
9. **Cool** to room temperature on the trays, then serve.



BEEF BULGOGI JERKY

YIELD

4 servings

PREP

12 hours

10 minutes

DEHYDRATE

6 hours

1 kg beef eye of round

Marinade

59 ml soy sauce

50 g brown sugar

15 ml sesame oil

5 g garlic powder

6 g salt

1. **Cut** the beef across the grain into 5-mm-thick slices and set aside.
2. **Mix** the soy sauce, brown sugar, sesame oil, garlic powder, and salt until well combined.
3. **Place** the sliced beef and marinade into a resealable plastic bag and mix well.
4. **Marinate** in the refrigerator for 12 hours or overnight.
5. **Drain** and discard the marinade.
6. **Place** the marinated beef evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
7. **Set** temperature to 165°F and time to 6 hours, then press *Start/Stop*.
8. **Remove** when done. The jerky should bend but not snap in half.
9. **Cool** to room temperature on the trays, then serve.

BALSAMIC MUSTARD BEEF JERKY

YIELD
PREP

4 servings
12 hours
10 minutes

DEHYDRATE

6 hours

1 kg beef eye of round

Marinade

237 ml balsamic vinegar
30 ml olive oil
15 ml Dijon mustard
2 garlic cloves, crushed
6 g salt

1. **Cut** the beef across the grain into 5-mm-thick slices and set aside.
2. **Mix** the balsamic vinegar, olive oil, Dijon mustard, garlic, and salt until well combined.
3. **Place** the sliced beef and marinade into a resealable plastic bag and mix well.
4. **Marinate** in the refrigerator for 12 hours or overnight.
5. **Drain** and discard the marinade.
6. **Place** the sliced beef evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
7. **Set** temperature to 165°F and time to 6 hours, then press *Start/Stop*.
8. **Remove** when done. The jerky should bend but not snap in half.
9. **Cool** to room temperature on the trays, then serve.

BUFFALO BEEF JERKY

YIELD
PREP

4 servings
12 hours
10 minutes

DEHYDRATE

6 hours

1 kg beef eye of round

Marinade

237 ml buffalo wing sauce
6 g salt

1. **Cut** the beef across the grain into 5-mm-thick slices and set aside.
2. **Mix** the buffalo wing sauce and salt until well combined.
3. **Place** the sliced beef and the marinade into a resealable plastic bag and mix well.
4. **Marinate** in the refrigerator for 12 hours or overnight.
5. **Drain** and discard the marinade.
6. **Place** the marinated beef evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
7. **Set** temperature to 165°F and time to 6 hours, then press *Start/Stop*.
8. **Remove** when done. The jerky should bend but not snap in half.
9. **Cool** to room temperature on the trays, then serve.



CANDIED SWEET & SPICY BACON

YIELD

4 servings

PREP

12 hours

10 minutes

DEHYDRATE

6 hours

10 strips bacon

Marinade

45 ml soy sauce

38 g brown sugar

30 ml garlic chili sauce

10 ml sesame oil

10 ml mirin

1. **Cut** the bacon strips into halves or thirds and set aside.
2. **Mix** the soy sauce, brown sugar, garlic chili sauce, sesame oil, and mirin until well combined.
3. **Place** the cut bacon and marinade into a resealable plastic bag and mix well.
4. **Marinate** in the refrigerator for 12 hours or overnight.
5. **Drain** and discard the marinade.
6. **Place** the bacon evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
7. **Set** temperature to 165°F and time to 6 hours, then press *Start/Stop*.
8. **Remove** when done.
9. **Cool** to room temperature on the trays, then serve.

BREAKFAST BACON JERKY

YIELD

4 servings

PREP

10 minutes

DEHYDRATE

6 hours

10 strips applewood smoked bacon

4 g light brown sugar

6 g ground fennel seeds

A pinch of dried thyme

A pinch of dried sage

A pinch of crushed red pepper

A pinch of black pepper

A pinch of garlic powder

A pinch of onion powder

1. **Cut** the bacon strips into halves or thirds and set aside.
2. **Mix** all seasonings together until well combined.
3. **Sprinkle** the seasoning mix liberally on each side of the bacon.
4. **Place** the cut bacon evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
5. **Set** temperature to 165°F and time to 6 hours, then press *Start/Stop*.
6. **Remove** when done. The jerky should bend but not snap in half.
7. **Cool** to room temperature on the trays, then serve.



CHIPOTLE PORK JERKY

YIELD

2 servings

PREP

12 hours

10 minutes

DEHYDRATE

6 hours

450 g pork tenderloin

Marinade

1 can chipotle adobo sauce (220 g)

14 g tomato paste

6 g salt

4 g granulated sugar

2 g garlic powder

Items Needed

Blender or food processor

1. **Cut** the tenderloin into 5-mm-thick slices and set aside.
2. **Blend** the chipotle adobo sauce, tomato paste, salt, sugar, and garlic powder together in a blender or food processor until smooth.
3. **Place** the sliced tenderloin and chipotle marinade into a resealable plastic bag and mix well.
4. **Marinate** in the refrigerator for 12 hours or overnight.
5. **Drain** and discard the marinade.
6. **Place** the sliced pork evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
7. **Set** temperature to 160°F and time to 6 hours, then press *Start/Stop*.
8. **Remove** when done. The jerky should bend but not snap in half.
9. **Cool** to room temperature on the trays, then serve.



JALAPEÑO LIME JERKY

YIELD

4 servings

PREP

12 hours

10 minutes

DEHYDRATE

6 hours

1 kg beef eye of round

Marinade

12 jalapeños, seeded

4 limes, juiced

17 g fresh cilantro

4 green onions, chopped

2 garlic cloves

6 g salt

14 g ground cumin

2 g crushed red pepper

1 gram black pepper

Items Needed

Blender or food processor

1. **Cut** the beef across the grain into 5-mm-thick slices and set aside.
2. **Blend** the jalapeños, lime juice, cilantro, green onions, garlic, salt, cumin, crushed red pepper, and black pepper in a blender or food processor until smooth.
3. **Place** the sliced beef and marinade into a resealable plastic bag and mix well.
4. **Marinate** in the refrigerator for 12 hours or overnight.
5. **Drain** and discard the marinade.
6. **Place** the sliced beef evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
7. **Set** temperature to 165°F and time to 6 hours, then press *Start/Stop*.
8. **Remove** when done. The jerky should bend but not snap in half.
9. **Cool** to room temperature on the trays, then serve.



SRIRACHA HONEY JERKY

YIELD PREP

4 servings
12 hours
10 minutes
6 hours

DEHYDRATE

1 kg beef eye of round

Marinade

237 ml Sriracha
90 ml honey
20 ml rice wine vinegar
6 g salt

1. **Cut** the beef across the grain into 5-mm-thick slices and set aside.
2. **Mix** the Sriracha, honey, vinegar, and salt until well combined.
3. **Place** the sliced beef and marinade into a resealable plastic bag and mix well.
4. **Marinate** in the refrigerator for 12 hours or overnight.
5. **Drain** and discard the marinade.
6. **Place** the sliced beef evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
7. **Set** temperature to 165°F and time to 6 hours, then press *Start/Stop*.
8. **Remove** when done. The jerky should bend but not snap in half.
9. **Cool** to room temperature on the trays, then serve.



GARLIC SOY JERKY

YIELD

4 servings

PREP

12 hours

10 minutes

DEHYDRATE

6 hours

1 kg beef eye of round

Marinade

158 ml soy sauce

15 ml Worcestershire sauce

8 g garlic powder

50 g light brown sugar

3 g salt

1. **Cut** the beef across the grain into 5-mm-thick slices and set aside.
2. **Mix** the soy sauce, Worcestershire sauce, garlic powder, light brown sugar, and salt until well combined.
3. **Place** the sliced beef and marinade into a resealable plastic bag and mix well.
4. **Marinate** in the refrigerator for 12 hours or overnight.
5. **Drain** and discard the marinade.
6. **Place** the sliced beef evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
7. **Set** temperature to 165°F and time to 6 hours, then press *Start/Stop*.
8. **Remove** when done. The jerky should bend but not snap in half.
9. **Cool** to room temperature on the trays, then serve.



THAI CURRY JERKY

YIELD

4 servings

PREP

12 hours

10 minutes

DEHYDRATE

6 hours

450 g pork tenderloin

Marinade

45 ml Thai red curry paste

30 ml fish sauce

1 lemongrass stalk, white part only,
chopped

1 garlic clove

4 g brown sugar

30 ml water

A pinch of salt

Items Needed

Blender or food processor

1. **Cut** the tenderloin into 5-mm-thick slices and set aside.
2. **Blend** together the curry paste, fish sauce, lemongrass, garlic, brown sugar, water, and salt in a blender or food processor until smooth.
3. **Place** the sliced tenderloin and marinade into a resealable plastic bag and mix well.
4. **Marinate** in the refrigerator for 12 hours or overnight.
5. **Drain** and discard the marinade.
6. **Place** the sliced pork evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
7. **Set** temperature to 160°F and time to 6 hours, then press *Start/Stop*.
8. **Remove** when done. The jerky should bend but not snap in half.
9. **Cool** to room temperature on the trays, then serve.



SMOKY MAPLE JERKY

YIELD

4 servings

PREP

12 hours

10 minutes

DEHYDRATE

6 hours

1 kg beef eye of round

Marinade

118 ml maple syrup

59 ml soy sauce

5 ml liquid smoke

2 g garlic powder

2 g onion powder

3 g salt

A pinch of black pepper

1. **Cut** the beef across the grain into 5-mm-thick slices and set aside.
2. **Mix** the maple syrup, soy sauce, liquid smoke, garlic powder, onion powder, salt, and black pepper until well combined.
3. **Place** the sliced beef and marinade into a resealable plastic bag and mix well.
4. **Marinate** in the refrigerator for 12 hours or overnight.
5. **Drain** and discard the marinade.
6. **Place** the sliced beef evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
7. **Set** temperature to 165°F and time to 6 hours, then press *Start/Stop*.
8. **Remove** when done. The jerky should bend but not snap in half.
9. **Cool** to room temperature on the trays, then serve.



JAMAICAN JERK JERKY

YIELD

4 servings

PREP

12 hours

10 minutes

DEHYDRATE

6 hours

1 kg top round beef

Marinade

118 ml fresh lime juice

59 ml distilled white vinegar

25 g dark brown sugar

12 g salt

4 g grated ginger

4 garlic cloves, grated

4 g onion powder

4 g ground black pepper

4 g dried thyme

2 g ground allspice

2 g cayenne pepper

1 gram ground cinnamon

1 gram smoked paprika

1. **Cut** the beef across the grain into 5-mm-thick slices and set aside.
2. **Mix** the lime juice, vinegar, sugar, salt, ginger, garlic, onion powder, black pepper, thyme, allspice, cayenne pepper, cinnamon, and paprika until well combined.
3. **Place** the sliced beef and marinade into a resealable plastic bag and mix well.
4. **Marinate** in the refrigerator for 12 hours or overnight.
5. **Drain** and discard the marinade.
6. **Place** the sliced beef evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
7. **Set** temperature to 165°F and time to 6 hours, then press *Start/Stop*.
8. **Remove** when done. The jerky should bend but not snap in half.
9. **Cool** to room temperature on the trays, then serve.



BRAZILIAN BBQ JERKY

YIELD PREP

4 servings
12 hours
10 minutes
6 hours

DEHYDRATE

1 kg top round beef

Marinade

118 ml lime juice
118 ml olive oil
6 g salt
2 g black pepper
4 garlic cloves, grated
2 g crushed red pepper
4 g ground cumin
4 g dried oregano
2 g onion powder
2 g ground coriander seeds

1. **Cut** the beef across the grain into 5-mm-thick slices and set aside.
2. **Mix** the lime juice, olive oil, salt, black pepper, garlic, crushed red pepper, cumin, oregano, onion powder, and coriander until well combined.
3. **Place** the sliced beef and marinade into a resealable plastic bag and mix well.
4. **Marinate** in the refrigerator for 12 hours or overnight.
5. **Drain** and discard the marinade.
6. **Place** the sliced beef evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
7. **Set** temperature to 165°F and time to 6 hours, then press *Start/Stop*.
8. **Remove** when done. The jerky should bend but not snap in half.
9. **Cool** to room temperature on the trays, then serve.



SWEET & SOUR PORK JERKY

YIELD

4 servings

PREP

12 hours

10 minutes

DEHYDRATE

6 hours

450 g pork tenderloin

Marinade

59 ml lime juice

30 ml fish sauce

25 g light brown sugar

1 medium shallot, grated

2 garlic cloves, grated

1 gram black pepper

1 gram salt

1. **Cut** the tenderloin into 5-mm-thick slices and set aside.
2. **Mix** the lime juice, fish sauce, brown sugar, shallot, garlic, black pepper, and salt until well combined.
3. **Place** the sliced pork and marinade into a resealable plastic bag and mix well.
4. **Marinate** in the refrigerator for 12 hours or overnight.
5. **Drain** and discard the marinade.
6. **Place** the sliced pork evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
7. **Set** temperature to 160°F and time to 6 hours, then press *Start/Stop*.
8. **Remove** when done. The jerky should bend but not snap in half.
9. **Cool** to room temperature on the trays, then serve.



SWEET HEAT JERKY

YIELD PREP

4 servings
12 hours
10 minutes
6 hours

DEHYDRATE

1 kg beef eye of round

Marinade

118 ml soy sauce
59 ml Worcestershire sauce
59 ml ketchup
21 g Dijon mustard
75 g light brown sugar
8 g smoked paprika
6 g chili powder
6 g cayenne pepper
2 g garlic powder
2 g onion powder
6 g salt

1. **Cut** the beef across the grain into 5-mm-thick slices and set aside.
2. **Mix** the soy sauce, Worcestershire sauce, ketchup, Dijon mustard, brown sugar, paprika, chili powder, cayenne pepper, garlic powder, onion powder, and salt until well combined.
3. **Place** the sliced beef and marinade into a resealable plastic bag and mix well.
4. **Marinate** in the refrigerator for 12 hours or overnight.
5. **Drain** and discard the marinade.
6. **Place** the sliced beef evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
7. **Set** temperature to 165°F and time to 6 hours, then press *Start/Stop*.
8. **Remove** when done. The jerky should bend but not snap in half.
9. **Cool** to room temperature on the trays, then serve.



CAROLINA STYLE PORK JERKY

YIELD

2 servings

PREP

12 hours

10 minutes

DEHYDRATE

6 hours

450 g pork tenderloin

Marinade

118 ml ketchup

2 g smoked paprika

2 g garlic powder

2 g onion powder

2 g chili powder

2 g ground mustard

3 g salt

1 gram black pepper

1. **Cut** the tenderloin into 5-mm-thick slices and set aside.
2. **Mix** the ketchup, paprika, garlic powder, onion powder, chili powder, mustard, salt, and pepper until well combined.
3. **Place** the sliced pork and marinade into a resealable plastic bag and mix well.
4. **Marinate** in the refrigerator for 12 hours or overnight.
5. **Drain** and discard the marinade.
6. **Place** the sliced pork evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
7. **Set** temperature to 160°F and time to 6 hours, then press *Start/Stop*.
8. **Remove** when done. The jerky should bend but not snap in half.
9. **Cool** to room temperature on the trays, then serve.

VIETNAMESE-STYLE BEEF JERKY

YIELD

4 servings

PREP

12 hours

10 minutes

DEHYDRATE

6 hours

1 kg beef eye of round

Marinade

45 ml fish sauce

15 ml soy sauce

1 lime, juiced

50 g brown sugar

1. **Cut** the beef against the grain into 5-mm-thick slices and set aside.
2. **Mix** the fish sauce, soy sauce, lime juice, and brown sugar in a bowl until well combined.
3. **Place** the beef and marinade into a resealable plastic bag and mix well.
4. **Marinate** in the refrigerator for 12 hours or overnight.
5. **Drain** and discard the marinade.
6. **Place** the sliced beef evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
7. **Set** temperature to 165°F and time to 6 hours, then press *Start/Stop*.
8. **Remove** when done. The jerky should bend and not snap in half.
9. **Cool** to room temperature on the trays, then serve.



PEPPERED JERKY

YIELD

4 servings

PREP

12 hours

10 minutes

DEHYDRATE

6 hours

1 kg top round beef

Marinade

118 ml soy sauce

59 ml Worcestershire sauce

5 g black pepper

A pinch of white pepper

1. **Cut** the beef across the grain into 5-mm-thick slices and set aside.
2. **Mix** the soy sauce, Worcestershire, black pepper, and white pepper until well combined.
3. **Place** the beef and marinade into a resealable plastic bag and mix well.
4. **Marinate** in the refrigerator for 12 hours or overnight.
5. **Drain** and discard the marinade.
6. **Place** the sliced beef evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
7. **Set** temperature to 165°F and time to 6 hours, then press *Start/Stop*.
8. **Remove** when done. The jerky should bend but not snap in half.
9. **Cool** to room temperature on the trays, then serve.



SMOKED SALMON JERKY

YIELD

2 servings

PREP

4 hours

10 minutes

DEHYDRATE

8 hours

570 g salmon

Marinade

118 ml soy sauce

15 ml molasses

15 ml lemon juice, freshly squeezed

4 g black pepper, freshly ground

5 ml liquid smoke

1. **Cut** the salmon into 6-mm-thick slices and set aside.
2. **Mix** the soy sauce, molasses, lemon juice, black pepper, and liquid smoke until well combined.
3. **Place** the salmon and marinade into a resealable plastic bag and mix well.
4. **Marinate** in the refrigerator for 4 hours.
5. **Drain** and discard the marinade.
6. **Place** the sliced salmon evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
7. **Set** temperature to 160°F and time to 8 hours, then press *Start/Stop*.
8. **Remove** when done.
9. **Cool** to room temperature on the trays, then serve.



SALMON TERIYAKI JERKY

YIELD

2 servings

PREP

4 hours

10 minutes

DEHYDRATE

8 hours

450 g salmon

118 ml soy sauce

50 g granulated sugar

1 gram ginger, grated

1 garlic clove, crushed

59 ml orange juice

1. **Cut** the salmon into 6-mm-thick slices and set aside.
2. **Mix** the soy sauce, sugar, grated ginger, garlic, and orange juice until well combined.
3. **Place** the salmon and marinade into a resealable plastic bag and mix well.
4. **Marinate** in the refrigerator for 4 hours.
5. **Drain** and discard the marinade.
6. **Place** the sliced salmon evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
7. **Set** temperature to 140°F and time to 8 hours, then press *Start/Stop*.
8. **Remove** when done.
9. **Cool** to room temperature on the trays, then serve.



LEMON-DILL FISH JERKY

YIELD	2 servings
PREP	4 hours
	5 minutes
DEHYDRATE	8 hours

450 g Alaskan cod fillets

Marinade

1 lemon, zested and juiced

30 ml olive oil

3 g fresh dill, minced

1 garlic clove, minced

A pinch of salt

1. **Cut** the cod fillets into 6-mm-thick slices and set aside.
2. **Mix** the lemon juice and zest, olive oil, dill, garlic, and salt until well combined.
3. **Place** the salmon and marinade into a resealable plastic bag and mix well.
4. **Marinate** in the refrigerator for 4 hours.
5. **Drain** and discard the marinade.
6. **Place** the sliced cod evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
7. **Set** temperature to 140°F and time to 8 hours, then press *Start/Stop*.
8. **Remove** when done.
9. **Cool** to room temperature on the trays, then serve.

CAJUN COD JERKY

YIELD
PREP

2 servings
4 hours
10 minutes
8 hours

DEHYDRATE

450 g Alaskan cod fillet

Marinade

1 lemon, juiced
6 g salt
2 g garlic powder
2 g paprika
2 g onion powder
A pinch of cayenne pepper
A pinch of black pepper

1. **Cut** the fish into 6-mm-thick slices and set aside.
2. **Mix** the lemon juice, salt, garlic powder, paprika, onion powder, cayenne pepper, and black pepper until well combined.
3. **Place** the cod and marinade into a resealable plastic bag and mix well.
4. **Marinate** in the refrigerator for 4 hours.
5. **Drain** and discard the marinade.
6. **Place** the sliced cod evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
7. **Set** temperature to 140°F and time to 8 hours, then press *Start/Stop*.
8. **Remove** when done.
9. **Cool** to room temperature on the trays, then serve.

SPICY SRIRACHA TOFU JERKY

YIELD
PREP

2 servings
12 hours
10 minutes
6 hours

DEHYDRATE

450 g extra-firm tofu

Marinade

59 ml soy sauce
30 ml Sriracha
30 ml honey
2 g garlic powder

1. **Cut** the tofu into 6-mm-thick slices and set aside.
2. **Mix** the soy sauce, Sriracha, honey, and garlic powder until well combined.
3. **Place** the sliced tofu and marinade into a resealable plastic bag and mix well.
4. **Marinate** in the refrigerator for 12 hours or overnight.
5. **Drain** and discard the marinade.
6. **Place** the sliced tofu evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
7. **Set** temperature to 160°F and time to 6 hours, then press *Start/Stop*.
8. **Remove** when done.
9. **Cool** to room temperature on the trays, then serve.

GARLIC HERB TOFU JERKY

YIELD

2 servings

PREP

12 hours

10 minutes

DEHYDRATE

6 hours

450 g extra-firm tofu

Marinade

59 ml balsamic vinegar

3 g salt

2 g garlic powder

2 g onion powder

2 g dried basil

2 g dried oregano

1 gram crushed red pepper

1. **Cut** the tofu into 6-mm-thick slices and set aside.
2. **Mix** the balsamic vinegar, salt, garlic powder, onion powder, basil, oregano, and red pepper until well combined.
3. **Place** the tofu and marinade into a resealable plastic bag and mix well.
4. **Marinate** in the refrigerator for 12 hours or overnight.
5. **Drain** and discard the marinade.
6. **Place** the sliced tofu evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
7. **Set** temperature to 160°F and time to 6 hours, then press *Start/Stop*.
8. **Remove** when done.
9. **Cool** to room temperature on the trays, then serve.



DEHYDRATED EGG YOLKS

YIELD
PREP
DEHYDRATE

6 servings
96 hours
3 hours

251 g granulated sugar
504 g kosher salt
6 egg yolks

Items Needed

15 x 15-centimetre sheet pan
Plastic wrap

1. **Mix** the sugar and salt in a bowl until well combined.
2. **Spread** half of the salt and sugar mixture onto a 15 x 15-centimetre baking tray.
3. **Make** 6 indentations in the salt and sugar mixture using the back of a spoon or measuring utensil.
4. **Place** 1 egg yolk into each indent, then cover using the rest of the salt and sugar mixture.
5. **Wrap** the baking tray tightly in plastic wrap and refrigerate for 3 to 4 days.
6. **Remove** the egg yolks from the salt cure carefully and place into a bowl of water.
7. **Brush** off excess salt and sugar gently.
8. **Place** the egg yolks evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
9. **Set** temperature to 140°F and time to 3 hours, then press *Start/Stop*.
10. **Remove** when done and serve grated over pasta or vegetables.



fruits

HONEY BOURBON PEACHES

YIELD

1 serving

PREP

4 hours

10 minutes

DEHYDRATE

12–16 hours

1 peach, peeled, cored

59 ml hot water

59 ml honey

45 ml bourbon or whisky

1. **Slice** the peach into 12-mm-thick pieces and set aside.
2. **Mix** the hot water and honey in a bowl until the honey dissolves, then add the bourbon.
3. **Place** the peach slices and bourbon mixture into a resealable plastic bag.
4. **Marinate** for 4 hours.
5. **Place** the sliced peaches evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
6. **Set** temperature to 140°F and time to 16 hours, then press *Start/Stop*.
7. **Check** the peaches every hour after 12 hours until they are pliable but do not break when bent.
8. **Remove** when done and serve.



CHOCOLATE- COVERED BANANAS

YIELD	2 servings
PREP	10 minutes
DEHYDRATE	12–16 hours

1 banana, thinly sliced
113 g bittersweet chocolate (70%
cacao)
Sea salt, for sprinkling

1. **Place** the banana slices evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
2. **Set** temperature to 140°F and time to 16 hours, then press *Start/Stop*.
3. **Check** the banana slices every hour after 12 hours until they are mostly dry to the touch and slightly sticky.
4. **Remove** when done.
5. **Microwave** the chocolate in a microwave-safe bowl in 30-second intervals, stirring between each interval, until the chocolate is completely melted.
6. **Dip** the dehydrated bananas slices in the melted chocolate to coat.
7. **Sprinkle** the sea salt over the chocolate-covered bananas
8. **Cool** to room temperature and serve when the chocolate has hardened.



SPICED APPLE CHIPS

YIELD

4 servings

PREP

10 minutes

DEHYDRATE

6–12 hours

2 red apples, peeled, cored

½ lemon, juiced

13 g granulated sugar

3 g ground cinnamon

A pinch of nutmeg

3 ml vanilla extract

1. **Slice** the apples into 6-mm-thick slices.
2. **Mix** together the lemon juice, sugar, cinnamon, nutmeg, vanilla extract, and sliced apples until apples are evenly coated.
3. **Place** the apple slices evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
4. **Set** temperature to 140°F and time to 12 hours, then press *Start/Stop*.
5. **Check** the apple slices every hour after 6 hours until they are dry and rubbery. They should not stick together when folded.
6. **Remove** when done and serve.

RASPBERRY FRUIT LEATHER

YIELD

4 servings

PREP

10 minutes

DEHYDRATE

3–5 hours

680 g raspberries

25 g granulated sugar

5 ml lemon juice

Items Needed

Parchment paper

Blender

Mesh strainer

1. **Cut** parchment paper to fit inside the Cosori Food Dehydrator trays.
2. **Blend** the raspberries, sugar, and lemon juice in a blender on low speed until smooth.
3. **Strain** the raspberry purée with a mesh strainer to remove the seeds.
4. **Pour** the fruit purée back into the blender and blend on high speed until liquified.
5. **Pour** the raspberry purée onto the parchment-lined trays in 4-mm-thick layers, leaving a 1-centimetre border around the inner and outer edges.
6. **Set** temperature to 165°F and time to 5 hours, then press *Start/Stop*.
7. **Check** the fruit leather every hour after 3 hours until it is dry and no longer tacky to the touch.
8. **Remove** when done and serve.

BLACKBERRY FRUIT LEATHER

YIELD

4 servings

PREP

10 minutes

DEHYDRATE

3–5 hours

680 g raspberries

25 g granulated sugar

5 ml lemon juice

Items Needed

Parchment paper

Blender

Mesh strainer

1. **Cut** parchment paper to fit inside the Cosori Food Dehydrator trays.
2. **Blend** the blackberries, sugar, and lemon juice in a blender on low speed until smooth.
3. **Strain** the fruit mix with a mesh strainer to get rid of the seeds.
4. **Pour** the fruit mix back into the blender and blend on high speed until liquified.
5. **Pour** the fruit purée onto the parchment-lined trays in 4-mm-thick layers, leaving a 1-centimetre border around the inner and outer edges.
6. **Set** temperature to 165°F and time to 5 hours, then press *Start/Stop*.
7. **Check** the fruit leather every hour after 3 hours until it is dry and no longer tacky to the touch.
8. **Remove** when done and serve.



RED BERRY FRUIT LEATHER

YIELD

4 servings

PREP

10 minutes

DEHYDRATE

8–12 hours

450 g strawberries
63 g raspberries
8 g granulated sugar
5 ml vanilla extract
5 ml lemon juice

Items Needed

Parchment paper
Blender
Mesh strainer

1. **Cut** parchment paper to fit inside the Cosori Food Dehydrator trays.
2. **Blend** all the ingredients together in a blender on low speed until smooth.
3. **Strain** the fruit mix with a mesh strainer to get rid of the seeds.
4. **Pour** the fruit mix back into the blender and blend on high speed until liquified.
5. **Pour** the fruit purée onto the parchment-lined fruit trays in 4-mm-thick layers, leaving a 1-centimetre border around the inner and outer edges.
6. **Set** temperature to 165°F and time to 12 hours, then press *Start/Stop*.
7. **Check** the fruit leather every hour after 8 hours until it is dry and no longer tacky to the touch.
8. **Remove** when done and serve.

BLACK & BLUEBERRY FRUIT LEATHER

YIELD

4 servings

PREP

10 minutes

DEHYDRATE

8–12 hours

450 g blueberries

63 g blackberries

30 g granulated sugar

2 teaspoons lemon juice

Items Needed

Parchment paper

Blender

Mesh strainer

1. **Cut** parchment paper to fit inside the Cosori Food Dehydrator trays.
2. **Blend** all ingredients together in a blender on low speed until smooth.
3. **Strain** the fruit mix with a mesh strainer to get rid of the seeds.
4. **Pour** the fruit mix back into the blender and blend on high speed until liquified.
5. **Pour** the fruit purée onto the parchment-lined trays in 4-mm-thick layers, leaving a 1-centimetre border around the inner and outer edges.
6. **Set** temperature to 165°F and time to 12 hours, then press *Start/Stop*.
7. **Check** the fruit leather every hour after 8 hours until it is dry and no longer tacky to the touch.
8. **Remove** when done and serve.



APRICOT & PEACH FRUIT LEATHER

YIELD

4 servings

PREP

20 minutes

DEHYDRATE

8–12 hours

3 apricots, peeled, seeded
3 peaches, peeled, seeded
13 g granulated sugar
1 teaspoon orange juice

Items Needed

Parchment paper
Immersion blender or regular
blender

1. **Cut** parchment paper to fit inside the Cosori Food Dehydrator trays.
2. **Place** the apricots, peaches, and sugar into a medium saucepan.
3. **Cook** the apricots and peaches on the stove at medium-low heat for 10 to 15 minutes, until they have softened.
4. **Blend** the fruits with an immersion blender. If you use a regular blender, blend the fruits on low speed and gradually increase to high.
5. **Pour** the fruit purée onto the parchment-lined trays in 4-mm-thick layers, leaving a 1-centimetre border around the inner and outer edges.
6. **Set** temperature to 165°F and time to 12 hours, then press *Start/Stop*.
7. **Check** the fruit leather every hour after 8 hours until it is dry and no longer tacky to the touch.
8. **Remove** when done and serve.

GRAPE & PLUM FRUIT LEATHER

YIELD
PREP
DEHYDRATE

4 servings
20 minutes
8–12 hours

5 plums, seeded
1 bunch seedless red grapes
25 g granulated sugar
1 teaspoon lemon juice

Items Needed

Parchment paper
Immersion blender or regular
blender

1. **Cut** parchment paper to fit inside the Cosori Food Dehydrator trays.
2. **Place** the plums, grapes, sugar, and lemon juice into a medium saucepan.
3. **Cook** the plums and grapes on the stove at medium-low heat for 10 to 15 minutes, until the plums and grapes have softened and burst.
4. **Blend** with an immersion blender. If you use a regular blender, blend the fruits on low speed and gradually increase to high.
5. **Pour** the fruit purée onto the parchment-lined trays in 4-mm-thick layers, leaving a 1-centimetre border around the inner and outer edges.
6. **Set** temperature to 165°F and time to 12 hours, then press *Start/Stop*.
7. **Check** the fruit leather every hour after 8 hours until it is dry and no longer tacky to the touch.
8. **Remove** when done and serve.



snacks



ZUCCHINI CHIPS

YIELD

4 servings

PREP

10 minutes

DEHYDRATE

12 hours

2 zucchinis

15 ml olive oil

3 g salt

2 g garlic powder

2 g onion powder

2 g paprika

1 gram black pepper

1. **Slice** the zucchinis into 6-mm-thick slices.
2. **Combine** all ingredients together with the zucchini in a bowl and mix well.
3. **Place** the zucchini slices evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
4. **Set** temperature to 165°F and time to 12 hours, then press *Start/Stop*.
5. **Remove** when done and serve.



GARLIC KALE CHIPS

YIELD

4 servings

PREP

5 minutes

DEHYDRATE

12–13 hours

10 g kale, chopped

10 ml olive oil

4 g garlic powder

7 g Parmesan, grated

3 g salt

1. **Combine** all ingredients in a bowl and mix well together.
2. **Place** the seasoned kale evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
3. **Set** temperature to 120°F and time to 13 hours, then press *Start/Stop*.
4. **Check** the kale every hour after 12 hours until it is crisp and dry.
5. **Remove** when done and serve.



SHAWARMA KALE CHIPS

YIELD

4 servings

PREP

5 minutes

DEHYDRATE

12–13 hours

10 g kale, chopped
10 ml olive oil
3 g salt
2 g cumin
1 gram garlic powder
1 gram cinnamon
1 gram ground cilantro
1 gram smoked paprika
1 pinch ground cardamom

1. **Combine** all ingredients in a bowl and mix well.
2. **Place** the seasoned kale evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
3. **Set** temperature to 130°F and time to 13 hours, then press *Start/Stop*.
4. **Check** the kale every hour after 12 hours until it is crisp and dry.
5. **Remove** when done and serve.



RANCH CARROT CHIPS

YIELD

6 servings

PREP

8 minutes

DEHYDRATE

8–12 hours

3 large carrots, peeled

23 ml water

Ranch Dressing Seasoning

15 g powdered buttermilk

5 g dried parsley

3 g salt

2 g garlic powder

2 g onion powder

1 gram dried dill

Items Needed

Vegetable peeler

1. **Peel** the carrots into ribbons using a vegetable peeler and place into a large bowl.
2. **Toss** the carrots with the water and ingredients for the ranch dressing seasoning.
3. **Place** the carrots evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
4. **Set** temperature to 140°F and time to 12 hours, then press *Start/Stop*.
5. **Check** the carrots every hour after 8 hours until they are crisp and dry.
6. **Remove** when done and serve.



SWEET & SPICY ALMONDS

YIELD

2 servings

PREP

8 hours

5 minutes

DEHYDRATE

24 hours

230 g raw almonds

1 litre water

10 g salt, divided

25 g granulated sugar

1 gram cayenne pepper

A pinch of black pepper

1. **Soak** the almonds in the water and 6 g of salt for 8 hours.
2. **Drain** the almonds and pat dry.
3. **Toss** the almonds in the remaining salt, sugar, cayenne pepper, and black pepper until the almonds are evenly coated.
4. **Place** the almonds evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
5. **Set** temperature 150°F and time to 24 hours, then press *Start/Stop*.
6. **Remove** when done and serve.

DEHYDRATED POTATO CHIPS

YIELD | 2 servings
PREP | 40 minutes
DEHYDRATE | 10 hours

1 large russet potato, peeled
1 litre hot water
5 ml lemon juice
Oil spray
1 gram salt, plus more for seasoning

Items Needed

Mandoline

1. **Slice** the peeled potatoes on a mandoline into 1-mm-thick slices.
2. **Add** the slices to a large bowl with the hot water and lemon juice.
3. **Soak** the potato slices for 30 minutes.
4. **Remove** the potato slices and pat dry with a paper towel.
5. **Spray** the potato slices lightly with oil spray and sprinkle with salt.
6. **Place** the potatoes evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
7. **Set** temperature to 160°F and time 10 hours, then press *Start/Stop*.
8. **Remove** when done, season with salt to taste, and serve.

SALT & VINEGAR POTATO CHIPS

YIELD | 2 servings
PREP | 1 hour
10 minutes
DEHYDRATE | 10 hours

1 russet potato
1 litre hot water
1 lemon, juiced
1 litre distilled vinegar
Oil spray
Salt & pepper, to taste

Items Needed

Mandoline

1. **Slice** the potatoes on a mandoline into 1-mm-thick slices.
2. **Add** the potato slices to a large bowl with the hot water and lemon juice.
3. **Soak** the potato slices for 30 minutes.
4. **Drain** the potato slices, then cover in vinegar and soak for 15 to 30 minutes.
5. **Remove** the potato slices from the vinegar and pat dry with a paper towel.
6. **Spray** the potato slices lightly with oil spray and sprinkle with salt and pepper.
7. **Place** the potato slices evenly between the Cosori Food Dehydrator trays.
8. **Set** temperature to 160°F and time to 10 hours, then press *Start/Stop*.
9. **Remove** when done and serve.



RAW CORN CRACKERS

YIELD

4 servings

PREP

15 minutes

DEHYDRATE

8–12 hours

2 ears of corn, husked

168 g golden flaxseeds

59 ml water

6 g salt

A pinch of garlic powder

Items Needed

Parchment paper

Food processor

1. **Cut** parchment paper to fit inside the Cosori Food Dehydrator trays.
2. **Cut** the kernels from the ear of corn.
3. **Add** the corn kernels, flaxseeds, water, salt, and garlic powder to a food processor and purée until smooth.
4. **Spread** the batter over the parchment-lined trays in 3-mm-thick layers.
5. **Set** temperature to 165°F and time to 12 hours, then press *Start/Stop*.
6. **Check** the crackers every hour after 8 hours until the crackers are hard and dry.
7. **Remove** when done and serve.



SEED CRACKERS

YIELD

4 servings

PREP

5 minutes

DEHYDRATE

8–12 hours

56 g flaxseed

56 g chia seeds

227 g pumpkin seeds

113 g sesame seeds

6 g salt

1 gram garlic powder

1 gram onion powder

A pinch of cayenne pepper

A pinch of black pepper

237 ml water

Items Needed

Parchment paper

1. **Cut** parchment paper to fit inside the Cosori Food Dehydrator trays.
2. **Mix** all of the ingredients in a large bowl.
3. **Allow** the seeds to absorb the water for about 3 minutes, creating a batter.
4. **Spread** the batter over the parchment-lined trays in 3-mm-thick layers.
5. **Set** temperature to 165°F and time to 12 hours, then press *Start/Stop*.
6. **Check** the crackers every hour after 8 hours until they are hard and dry.
7. **Remove** when done and serve.



SPRING ONION GARLIC CRACKERS

YIELD

4 servings

PREP

15 minutes

DEHYDRATE

8–12 hours

15 ml olive oil

5 spring onions, root ends cut off and
discarded

2 garlic cloves

237 ml water

6 g salt

A pinch of black pepper

454 g flaxseed

Items Needed

Blender or food processor

Parchment paper

1. **Heat** a frying pan on the stove on medium-heat for 5 minutes.
2. **Add** the olive oil and allow to heat up for 15 seconds, then add the spring onions and garlic cloves.
3. **Cook** the garlic until lightly brown. Remove from heat and set aside.
4. **Cook** the spring onions on each side until brown for about 5 minutes. Set aside.
5. **Blend** the garlic, spring onions, water, salt, and pepper in a blender or food processor until smooth.
6. **Add** the flaxseed to the blended mixture, creating a batter, and set aside.
7. **Cut** parchment paper to fit inside the Cosori Food Dehydrator trays.
8. **Spread** the batter over the parchment-lined trays in 3-mm-thick layers.
9. **Set** temperature to 165°F and time to 12 hours, then press *Start/Stop*.
10. **Check** the crackers every hour after 8 hours until they are hard and dry.
11. **Remove** when done and serve.



sweets



OATMEAL RAISIN COOKIES

YIELD	12–16 cookies
PREP	15 minutes
DEHYDRATE	12 hours

227 g quick-cooking oats
227 g raw pecans
168 g raisins
56 g pumpkin seeds
59 ml maple syrup
30 ml coconut oil
1 gram ground cinnamon
A pinch of ground ginger
A pinch of ground allspice
A pinch of ground cloves
A pinch of salt

Items Needed

Food processor
Parchment paper

1. **Blend** all of the ingredients in a food processor until combined.
2. **Shape** the dough into tablespoon-sized balls, then place on parchment paper spaced apart.
3. **Place** another sheet of parchment paper over the top and flatten to 6-mm thickness.
4. **Cut** parchment paper to fit inside the Cosori Food Dehydrator trays.
5. **Remove** cookies from the parchment paper, then place onto the parchment-lined trays.
6. **Set** temperature to 160°F and time to 12 hours, then press *Start/Stop*.
7. **Remove** the cookies carefully from the parchment paper after 8 hours.
8. **Place** the cookies directly onto the trays and dehydrate for the remaining time.
9. **Remove** when done and serve.



ALMOND COOKIES WITH CHOCOLATE

YIELD	10–12 cookies
PREP	15 minutes
DEHYDRATE	12 hours

237 ml almond butter
95 g shredded coconut
50 g pistachios
70 g dark chocolate chips

Items Needed

Food processor
Parchment paper

1. **Blend** all ingredients in a food processor until combined.
2. **Shape** the dough into tablespoon-sized balls, then place on parchment paper spaced apart.
3. **Place** another sheet of parchment paper over the top and flatten to 6-mm thickness.
4. **Cut** parchment paper to fit inside the Cosori Food Dehydrator trays.
5. **Remove** cookies from the parchment paper, then place evenly onto the parchment-lined trays.
6. **Set** temperature to 160°F and time to 12 hours, then press *Start/Stop*.
7. **Remove** the cookies carefully from the parchment paper after 8 hours.
8. **Place** the cookies directly onto the trays and dehydrate for the remaining time.
9. **Remove** when done and serve.



ALMOND CRANBERRY COOKIES

YIELD	12–16 cookies
PREP	15 minutes
DEHYDRATE	12 hours

237 ml almond butter
120 g almond flour
95 g shredded coconut flakes
50 g walnuts, chopped
40 g dried cranberries

Items Needed

Food processor
Parchment paper

1. **Blend** all the ingredients in a food processor until combined.
2. **Shape** the dough into tablespoon-sized balls, then place on parchment paper.
3. **Place** another sheet of parchment paper over the top and flatten to 6-mm thickness.
4. **Cut** parchment paper to fit inside the Cosori Food Dehydrator trays.
5. **Remove** cookies from the parchment paper, then place onto the parchment-lined trays.
6. **Set** temperature to 160°F and time to 12 hours, then press *Start/Stop*.
7. **Remove** the cookies carefully from the parchment paper after 8 hours.
8. **Place** the cookies directly onto the trays and dehydrate for the remaining time.
9. **Remove** when done and serve.



CHOCOLATE CASHEW COOKIES

YIELD	12–16 cookies
PREP	15 minutes
DEHYDRATE	12 hours

280 g unsalted cashews
50 g cocoa powder
59 ml maple syrup
2 g ground cinnamon
A pinch of ground nutmeg
5 ml vanilla extract
3 g kosher salt

Items Needed

Food processor
Parchment paper

1. **Blend** all ingredients in a food processor until combined. There may be small chunks of cashews.
2. **Shape** the dough into tablespoon-sized balls, then place on parchment paper.
3. **Place** another sheet of parchment paper over the top and flatten to 6-mm thickness.
4. **Cut** parchment paper to fit inside the Cosori Food Dehydrator trays.
5. **Remove** cookies from the double parchment paper, then place onto parchment-lined trays.
6. **Set** temperature to 160°F and time to 12 hours, then press *Start/Stop*.
7. **Remove** the cookies carefully from the parchment paper after 8 hours.
8. **Place** the cookies directly onto the trays and dehydrate for the remaining time.
9. **Remove** when done and serve.

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 products.



Share Your Recipes With Us!

#ICOOKCOSORI

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





Merci pour votre achat !



(Nous espérons que vous apprécierez votre nouveau déshydrateur alimentaire 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



COMMUNIQUER AVEC NOS CHEFS CUISINIERS

Nos chefs cuisiniers sont à votre disposition pour répondre aux questions que vous pourriez vous poser!

Courriel : recipes@cosori.com

Au nom de nous tous chez Cosori,

Bon appétit !

Conseils du chef

Ce livre de cuisine pratique vous aidera à tirer le meilleur parti de votre déshydrateur alimentaire Cosori.

Nettoyage des plateaux

- Laissez tremper les plateaux dans l'eau chaude savonneuse pour faciliter l'élimination des résidus d'aliments entre les mailles des plateaux.
- Si vous ne disposez pas d'un évier suffisamment grand pour y laisser tremper les plateaux, utilisez une brosse douce pour éliminer les résidus de nourriture.

Nettoyage de la base

- Retirez les morceaux d'aliments qui ont pu tomber sur la base.
- Humidifiez un linge propre dans de l'eau tiède. Utilisez le linge humide pour essuyer tout résidu d'aliments sur la base du déshydrateur.
- Assurez-vous de bien sécher la base avant d'utiliser de nouveau le déshydrateur. N'immergez pas le plateau de la base dans l'eau.

Récupération d'aliments rassis

- Vos biscuits, craquelins, céréales ou croustilles ont rassis? Leur croquant si satisfaisant vous manque? Aucun problème. Redonnez aisément du croustillant à vos aliments rassis! Disposez-les en une seule couche sur les plateaux du déshydrateur et séchez-les à 150 °F pendant 1 à 2 heures.
- Déshydratez les tranches de pain rassis pour en faire de la chapelure. Déshydratez les tranches de pain rassis à 125 °F pendant 4 à 6 heures, puis passez-les au robot culinaire.

Conservation

- Conservez vos aliments déshydratés dans des récipients hermétiques, des bocaux en verre ou des sacs de congélation. Ne les entreposez pas directement dans des récipients en métal.
- Si vous les conservez dans des sacs de congélation, assurez-vous d'en faire sortir le plus d'air possible avant de les refermer.
- Après la déshydratation, les aliments seront chauds. Avant de les ranger, assurez-vous de laisser refroidir vos aliments pendant 30 minutes à 1 heure, ou jusqu'à ce qu'ils soient complètement à température ambiante.
- Si de la condensation se forme dans vos récipients, cela signifie que vos aliments n'ont pas été déshydratés suffisamment longtemps. Remettez-les simplement dans le déshydrateur un peu plus longtemps.
- Les aliments doivent être conservés à 50 °F ou moins.
- Vous pouvez conserver les fruits, les légumes, les herbes, les noix et le pain séchés jusqu'à 1 an au réfrigérateur ou au congélateur.
- Les viandes, les volailles et les poissons séchés ne doivent être conservés que 3 mois s'ils sont conservés au réfrigérateur, ou jusqu'à 1 an au congélateur.

Conseils du chef (suite)

Déshydratation d'aliments

- L'ajout de jus de citron sur les fruits, comme les pommes et les bananes, permet d'empêcher leur brunissement. Pressez un citron sur vos fruits ou laissez-les reposer dans une solution de jus de citron et d'eau pendant 5 minutes avant de les déshydrater.
- Lorsque vous préparez du jerky, choisissez des viandes maigres ou coupez le gras des viandes grasses. Le gras peut rancir et affecter la qualité de vos aliments.
- Lorsque vous déshydratez des légumes, assurez-vous de les blanchir pendant 1 minute au préalable. Blanchir les aliments permettra de conserver leur couleur, leur saveur et leur texture.
- Coupez vos aliments en morceaux de tailles égales. Ainsi, tous les morceaux mettront le même temps à se déshydrater. Vous pouvez congeler partiellement la viande pour obtenir des tranches uniformes. La mandoline est le meilleur ustensile pour trancher des légumes ou des fruits.
- Évitez d'essayer de sécher les aliments plus rapidement en augmentant la température. Vous risqueriez d'obtenir un séchage excessif sur l'extérieur et un séchage inégal à l'intérieur.
- Si les aliments paraissent encore mous ou spongieux, remettez-les dans le déshydrateur pour les faire sécher un peu plus longtemps. Le résultat idéal est sec et ferme.
- Les temps de déshydratation peuvent varier en fonction de l'humidité et de la température environnantes, de l'humidité et de la température à l'intérieur de votre maison, de la teneur en eau des aliments et de la taille des morceaux à sécher.

Guide de déshydratation

Température	Ingrédients
95 °F	Herbes et fleurs
120 °F	Légumes
130 °F	Écorce d'agrumes
140 °F	Fruits and poissons
150 °F	Noix et graines
165 °F	Viande, légumes racines, rouleaux de fruits

Aide-mémoire

Aliment	Type	Préparation	Texture	Temps de déshydratation (en heures)
Pommes	Fruit	Épluchez, évidez et coupez en rondelles	Pliable	5-6
Abricots	Fruit	Coupez en deux ou en tranches et ôtez le noyau	Pliable	12-24
Bananes	Fruit	Pelez et coupez en tranches de 6 mm d'épaisseur	Croustillante	8-24
Cerises	Fruit	Coupez en deux et dénoyautuez	Coriace	8-36
Canneberges	Fruit	Laissez le fruit entier	Pliable	6-30
Dattes	Fruit	Dénoyautuez et coupez en tranches	Coriace	6-24
Figues	Fruit	Coupez en tranches	Coriace	6-24
Raisins	Fruit	Laissez le fruit entier	Pliable	8-38
Mangues	Fruit	Enlevez la peau et coupez en tranches de 1 cm d'épaisseur	Pliable	6-16
Nectarines	Fruit	Coupez en deux ou en tranches et ôtez le noyau	Pliable	8-26
Pêches	Fruit	Épluchez, dénoyautuez et coupez en tranches	Pliable	12-20
Poires	Fruit	Épluchez et coupez en tranches	Pliable	10-24
Fraises	Fruit	Équeutez et coupez en tranches de 1 cm d'épaisseur	Friable	8-24
Écorce d'orange	Écorce d'agrumes	Épluchez en longues lamelles	Friable	8-16
Écorce de citron	Écorce d'agrumes	Épluchez en longues lamelles	Friable	8-16
Écorce de lime	Écorce d'agrumes	Épluchez en longues lamelles	Friable	8-16

Aliment	Type	Préparation	Texture	Temps de déshydratation (en heures)
Ciboulette	Herbes	Ciselez	Friable	6-10
Romarin	Herbes	Laissez le brin entier	Friable	6-10

Aliment	Type	Préparation	Texture	Temps de déshydratation (en heures)
Arlandes	Noix	Faites-les tremper pendant 8 heures	Croquante	8-24

Aide-mémoire

Aliment	Type	Préparation	Texture	Temps de déshydratation (en heures)
Asperges	Légume	Coupez en tranches de 5 cm de long	Friable	6-14
Choux de Bruxelles	Légume	Enlevez la tige puis coupez en deux	Croustillante	8-30
Brocoli	Légume	Enlevez la tige, coupez en bouquets et faites cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres (3 à 5 minutes)	Friable	6-20
Chou	Légume	Enlevez la tige et coupez en lamelles de 3 mm	Coriace	6-14
Chou-fleur	Légume	Enlevez la tige, coupez en bouquets et faites cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres (3 à 5 minutes)	Coriace	6-16
Céleri	Légume	Coupez les branches en tranches de 6 mm	Friable	6-14
Concombre	Légume	Coupez en tranches de 12 mm d'épaisseur	Coriace	6-18
Aubergine	Légume	Équeutez et coupez en tranches de 6 mm à 12 mm d'épaisseur	Friable	6-18
Ail	Légume	Pelez la gousse et coupez l'extrémité de la racine	Friable	6-16
Fèves vertes	Légume	Équeutez et faites blanchir à la vapeur	Friable	8-26
Champignons	Légume	Coupez en tranches, en morceaux ou laissez entiers	Coriace	6-14
Oignons	Légume	Coupez en morceaux ou en tranches fines	Friable	8-14
Petits pois	Légume	Faites blanchir 3 à 5 minutes	Friable	8-14
Poivrons	Légume	Épépinez et coupez en rondelles ou en lamelles de 6 mm d'épaisseur	Friable	6-14
Rhubarbe	Légume	Ôtez la peau et coupez en tranches de 3 mm d'épaisseur	Friable	8-38
Épinards	Légume	Faites blanchir à la vapeur jusqu'à les ramollir	Friable	6-16
Tomates	Légume	Pelez et coupez en tranches	Coriace	8-24
Courgettes	Légume	Coupez en tranches de 3 mm d'épaisseur	Croustillante	8-18
Betteraves	Légume racine	Faites blanchir, laissez refroidir, enlevez les fanes et les racines, coupez en tranches	Friable	8-26
Carottes	Légume racine	Enlevez la tige, coupez en bouquets et faites cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres (3 à 5 minutes)	Coriace	6-12
Pommes de terre	Légume racine	Coupez en tranches, en dés ou en morceaux. Faites blanchir ou cuire à la vapeur 8 à 10 minutes	Friable	10-14



jerky



JERKY DE BŒUF

POUR

4 personnes

PRÉPARATION

12 heures

10 minutes

DÉSHYDRATATION

6 heures

1 kg de ronde de bœuf

Marinade

118 ml de sauce Worcestershire

118 ml de sauce soya

15 ml de miel

6 g de sel

1. **Couper** le bœuf en travers du grain en tranches de 5 mm d'épaisseur et réserver.
2. **Mélanger** la sauce Worcestershire, la sauce soya, le miel et le sel jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
3. **Placer** les tranches de bœuf et la marinade dans un sac en plastique refermable et bien mélanger.
4. **Laisser** mariner au réfrigérateur pendant 12 heures ou pendant la nuit.
5. **Égoutter** et jeter la marinade.
6. **Disposer** le bœuf mariné uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
7. **Régler** la température sur 165 °F et la durée sur 6 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
8. **Retirer** une fois le séchage terminé. Le jerky doit pouvoir être plié sans casser en deux.
9. **Laisser** refroidir à température ambiante sur les plateaux, puis servir.

JERKY DE BŒUF TERIYAKI

POUR

PRÉPARATION

DÉSHYDRATATION

4 personnes

12 heures

10 minutes

6 heures

2 kg de ronde de bœuf

Marinade

118 ml de sauce soya

50 g de cassonade blonde

1 g de gingembre râpé

1 gousse d'ail, broyée

59 ml de jus d'ananas

1. **Couper** le bœuf en travers du grain en tranches de 5 mm d'épaisseur et réserver.
2. **Mélanger** la sauce soya, la cassonade blonde, le gingembre, l'ail et le jus d'ananas jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
3. **Placer** les tranches de bœuf et la marinade dans un sac en plastique refermable et bien mélanger.
4. **Laisser** mariner au réfrigérateur pendant 12 heures ou pendant la nuit.
5. **Égoutter** et jeter la marinade.
6. **Disposer** le bœuf mariné uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
7. **Régler** la température sur 165 °F et la durée sur 6 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
8. **Retirer** une fois le séchage terminé. Le jerky doit pouvoir être plié sans casser en deux.
9. **Laisser** refroidir à température ambiante sur les plateaux, puis servir.



JERKY DE BŒUF SAVEUR BULGOGI

POUR

PRÉPARATION

DÉSHYDRATATION

4 personnes

12 heures

10 minutes

6 heures

1 kg de ronde de bœuf

Marinade

59 ml de sauce soya

50 g de cassonade

15 ml d'huile de sésame

5 g de poudre d'ail

6 g de sel

1. **Couper** le bœuf en travers du grain en tranches de 5 mm d'épaisseur et réserver.
2. **Mélanger** la sauce soya, la cassonade, l'huile de sésame, la poudre d'ail et le sel jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
3. **Placer** les tranches de bœuf et la marinade dans un sac en plastique refermable et bien mélanger.
4. **Laisser** mariner au réfrigérateur pendant 12 heures ou pendant la nuit.
5. **Égoutter** et jeter la marinade.
6. **Disposer** le bœuf mariné uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
7. **Régler** la température sur 165 °F et la durée sur 6 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
8. **Retirer** une fois le séchage terminé. Le jerky doit pouvoir être plié sans casser en deux.
9. **Laisser** refroidir à température ambiante sur les plateaux, puis servir.

JERKY DE BŒUF

SAVEUR MOUTARDE

BALSAMIQUE

POUR

PRÉPARATION

DÉSHYDRATATION

4 personnes

12 heures

10 minutes

6 heures

1 kg de ronde de bœuf

Marinade

237 ml de vinaigre balsamique

30 ml d'huile d'olive

15 ml de moutarde de Dijon

2 gousses d'ail, broyées

6 g de sel

1. **Couper** le bœuf en travers du grain en tranches de 5 mm d'épaisseur et réserver.
2. **Mélanger** le vinaigre balsamique, l'huile d'olive, la moutarde de Dijon, l'ail et le sel jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
3. **Placer** les tranches de bœuf et la marinade dans un sac en plastique refermable et bien mélanger.
4. **Laisser** mariner au réfrigérateur pendant 12 heures ou pendant la nuit.
5. **Égoutter** et jeter la marinade.
6. **Disposer** les tranches de bœuf uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
7. **Régler** la température sur 165 °F et la durée sur 6 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
8. **Retirer** une fois le séchage terminé. Le jerky doit pouvoir être plié sans casser en deux.
9. **Laisser** refroidir à température ambiante sur les plateaux, puis servir.

JERKY DE BŒUF SAVEUR BUFFALO

POUR PRÉPARATION

4 personnes
12 heures
10 minutes

DÉSHYDRATATION

6 heures

1 kg de ronde de bœuf

Marinade

237 ml de sauce buffalo

6 g de sel

1. **Couper** le bœuf en travers du grain en tranches de 5 mm d'épaisseur et réserver.
2. **Mélanger** bien la sauce buffalo et le sel.
3. **Placer** les tranches de bœuf et la marinade dans un sac en plastique refermable et bien mélanger.
4. **Laisser** mariner au réfrigérateur pendant 12 heures ou pendant la nuit.
5. **Égoutter** et jeter la marinade.
6. **Disposer** le bœuf mariné uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
7. **Régler** la température sur 165 °F et la durée sur 6 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
8. **Retirer** une fois le séchage terminé. Le jerky doit pouvoir être plié sans casser en deux.
9. **Laisser** refroidir à température ambiante sur les plateaux, puis servir.



BACON CONFIT SUCRÉ-ÉPICÉ

POUR

PRÉPARATION

DÉSHYDRATATION

4 personnes

12 heures

10 minutes

6 heures

10 tranches de bacon

Marinade

45 ml de sauce soya

38 g de cassonade

30 ml de sauce chili à l'ail

10 ml d'huile de sésame

10 ml de mirin

1. **Couper** en deux ou en trois les tranches de bacon et réserver.
2. **Mélanger** bien la sauce soya, la cassonade, la sauce chili à l'ail, l'huile de sésame et le mirin.
3. **Placer** les morceaux de bacon et la marinade dans un sac en plastique refermable et bien mélanger.
4. **Laisser** mariner au réfrigérateur pendant 12 heures ou pendant la nuit.
5. **Égoutter** et jeter la marinade.
6. **Disposer** le bacon uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
7. **Régler** la température sur 165 °F et la durée sur 6 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
8. **Retirer** une fois le séchage terminé.
9. **Laisser** refroidir à température ambiante sur les plateaux, puis servir.

JERKY DE BACON DÉJEUNER

POUR

PRÉPARATION

DÉSHYDRATATION

4 personnes

10 minutes

6 heures

10 tranches de bacon fumé

4 g de cassonade blonde

6 g de graines de fenouil moulues

Une pincée de thym séché

Une pincée de sauge séchée

Une pincée de piment rouge broyé

Une pincée de poivre noir

Une pincée de poudre d'ail

Une pincée de poudre d'oignon

1. **Couper** en deux ou en trois les tranches de bacon et réserver.
2. **Mélanger** bien tous les assaisonnements.
3. **Saupoudrer** généreusement l'assaisonnement sur les deux côtés des morceaux de bacon.
4. **Disposer** les morceaux de bacon uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
5. **Régler** la température sur 165 °F et la durée sur 6 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
6. **Retirer** une fois le séchage terminé. Le jerky doit pouvoir être plié sans casser en deux.
7. **Laisser** refroidir à température ambiante sur les plateaux, puis servir.



JERKY DE PORC AU CHIPOTLE

POUR

2 personnes

PRÉPARATION

12 heures

10 minutes

DÉSHYDRATATION

6 heures

450 g de filet de porc

Marinade

1 boîte de conserve de piments
chipotle en sauce adobo (220 g)

14 g de pâte de tomate

6 g de sel

4 g de sucre granulé

2 g de poudre d'ail

Matériel

Mixeur ou robot culinaire

1. **Couper** le filet de porc en tranches de 5 mm d'épaisseur et réserver.
2. **Mélanger** les piments chipotle en sauce adobo, la pâte de tomate, le sel, le sucre et la poudre d'ail à l'aide d'un mixeur ou robot culinaire jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
3. **Placer** les tranches de filet de porc et la marinade au piment chipotle dans un sac en plastique refermable et bien mélanger.
4. **Laisser** mariner au réfrigérateur pendant 12 heures ou pendant la nuit.
5. **Égoutter** et jeter la marinade.
6. **Disposer** les tranches de porc uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
7. **Régler** la température sur 160 °F et la durée sur 6 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
8. **Retirer** une fois le séchage terminé. Le jerky doit pouvoir être plié sans casser en deux.
9. **Laisser** refroidir à température ambiante sur les plateaux, puis servir.



JERKY LIME-JALAPEÑO

POUR PRÉPARATION

4 personnes
12 heures
10 minutes

DÉSHYDRATATION

6 heures

1 kg de ronde de bœuf

Marinade

12 piments jalapeños épépinés

Le jus de 4 limes

17 g de coriandre fraîche

4 oignons verts émincés

2 gousses d'ail

6 g de sel

14 g de cumin moulu

2 g de piment rouge broyé

1 g de poivre noir

Matériel

Mixeur ou robot culinaire

1. **Couper** le bœuf en travers du grain en tranches de 5 mm d'épaisseur et réserver.
2. **Mélanger** les piments jalapeño, le jus de lime, la coriandre, les oignons verts, l'ail, le sel, le cumin, le piment rouge broyé et le poivre noir à l'aide d'un mixeur ou robot culinaire jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
3. **Placer** les tranches de bœuf et la marinade dans un sac en plastique refermable et bien mélanger.
4. **Laisser** mariner au réfrigérateur pendant 12 heures ou pendant la nuit.
5. **Égoutter** et jeter la marinade.
6. **Disposer** les tranches de bœuf uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
7. **Régler** la température sur 165 °F et la durée sur 6 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
8. **Retirer** une fois le séchage terminé. Le jerky doit pouvoir être plié sans casser en deux.
9. **Laisser** refroidir à température ambiante sur les plateaux, puis servir.



JERKY SRIRACHA- MIEL

POUR

4 personnes

PRÉPARATION

12 heures

10 minutes

DÉSHYDRATATION

6 heures

1 kg de ronde de bœuf

Marinade

237 ml de sauce sriracha

90 ml de miel

20 ml de vinaigre de riz

6 g de sel

1. **Couper** le bœuf en travers du grain en tranches de 5 mm d'épaisseur et réserver.
2. **Mélanger** bien la sauce sriracha, le miel, le vinaigre et le sel.
3. **Placer** les tranches de bœuf et la marinade dans un sac en plastique refermable et bien mélanger.
4. **Laisser** mariner au réfrigérateur pendant 12 heures ou pendant la nuit.
5. **Égoutter** et jeter la marinade.
6. **Disposer** les tranches de bœuf uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
7. **Régler** la température sur 165 °F et la durée sur 6 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
8. **Retirer** une fois le séchage terminé. Le jerky doit pouvoir être plié sans casser en deux.
9. **Laisser** refroidir à température ambiante sur les plateaux, puis servir.



JERKY AU SOYA ET À L'AIL

POUR

4 personnes

PRÉPARATION

12 heures

10 minutes

DÉSHYDRATATION

6 heures

1 kg de ronde de bœuf

Marinade

158 ml de sauce soya

15 ml de sauce Worcestershire

8 g de poudre d'ail

50 g de cassonade blonde

3 g de sel

1. **Couper** le bœuf en travers du grain en tranches de 5 mm d'épaisseur et réserver.
2. **Mélanger** bien la sauce soya, la sauce Worcestershire, la poudre d'ail, la cassonade blonde et le sel.
3. **Placer** les tranches de bœuf et la marinade dans un sac en plastique refermable et bien mélanger.
4. **Laisser** mariner au réfrigérateur pendant 12 heures ou pendant la nuit.
5. **Égoutter** et jeter la marinade.
6. **Disposer** les tranches de bœuf uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
7. **Régler** la température sur 165 °F et la durée sur 6 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
8. **Retirer** une fois le séchage terminé. Le jerky doit pouvoir être plié sans casser en deux.
9. **Laisser** refroidir à température ambiante sur les plateaux, puis servir.



JERKY SAVEUR CURRY THAÏ

POUR

4 personnes

PRÉPARATION

12 heures

10 minutes

DÉSHYDRATATION

6 heures

450 g de filet de porc

Marinade

45 ml de pâte de cari thaï rouge

30 ml de sauce de poisson

1 branche de citronnelle émincée (la partie blanche uniquement)

1 gousse d'ail

4 g de cassonade

30 ml d'eau

Une pincée de sel

Matériel

Mixeur ou robot culinaire

1. **Couper** le filet de porc en tranches de 5 mm d'épaisseur et réserver.
2. **Mélanger** la pâte de cari, la sauce de poisson, la citronnelle, l'ail, la cassonade, l'eau et le sel à l'aide d'un mixeur ou robot culinaire jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
3. **Placer** les tranches de filet de porc et la marinade dans un sac en plastique refermable et bien mélanger.
4. **Laisser** mariner au réfrigérateur pendant 12 heures ou pendant la nuit.
5. **Égoutter** et jeter la marinade.
6. **Disposer** les tranches de porc uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
7. **Régler** la température sur 160 °F et la durée sur 6 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
8. **Retirer** une fois le séchage terminé. Le jerky doit pouvoir être plié sans casser en deux.
9. **Laisser** refroidir à température ambiante sur les plateaux, puis servir.



JERKY FUMÉ À L'ÉRABLE

POUR

PRÉPARATION

DÉSHYDRATATION

4 personnes

12 heures

10 minutes

6 heures

1 kg de ronde de bœuf

Marinade

118 ml de sirop d'érable

59 ml de sauce soya

5 ml de fumée liquide

2 g de poudre d'ail

2 g de poudre d'oignon

3 g de sel

Une pincée de poivre noir

1. **Couper** le bœuf en travers du grain en tranches de 5 mm d'épaisseur et réserver.
2. **Mélanger** bien le sirop d'érable, la sauce soya, la fumée liquide, la poudre d'ail, la poudre d'oignon, le sel et le poivre noir.
3. **Placer** les tranches de bœuf et la marinade dans un sac en plastique refermable et bien mélanger.
4. **Laisser** mariner au réfrigérateur pendant 12 heures ou pendant la nuit.
5. **Égoutter** et jeter la marinade.
6. **Disposer** les tranches de bœuf uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
7. **Régler** la température sur 165 °F et la durée sur 6 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
8. **Retirer** une fois le séchage terminé. Le jerky doit pouvoir être plié sans casser en deux.
9. **Laisser** refroidir à température ambiante sur les plateaux, puis servir.



JERKY DE BŒUF À LA JAMAÏCAINE

POUR

4 personnes

PRÉPARATION

12 heures

10 minutes

DÉSHYDRATATION

6 heures

1 kg de haut de ronde de bœuf

Marinade

118 ml de jus de lime frais

59 ml de vinaigre blanc distillé

25 g de cassonade foncée

12 g de sel

4 g de gingembre râpé

4 gousses d'ail râpées

4 g de poudre d'oignon

4 g de poivre noir moulu

4 g de thym séché

2 g de piment de la Jamaïque moulu

2 g de poivre de Cayenne

1 g de cannelle moulue

1 g de paprika fumé

1. **Couper** le bœuf en travers du grain en tranches de 5 mm d'épaisseur et réserver.
2. **Mélanger** le jus de lime, le vinaigre, la cassonade, le sel, le gingembre, l'ail, la poudre d'oignon, le poivre noir, le thym, le piment de la Jamaïque, le poivre de Cayenne, la cannelle et le paprika.
3. **Placer** les tranches de bœuf et la marinade dans un sac en plastique refermable et bien mélanger.
4. **Laisser** mariner au réfrigérateur pendant 12 heures ou pendant la nuit.
5. **Égoutter** et jeter la marinade.
6. **Disposer** les tranches de bœuf uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
7. **Régler** la température sur 165 °F et la durée sur 6 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
8. **Retirer** une fois le séchage terminé. Le jerky doit pouvoir être plié sans casser en deux.
9. **Laisser** refroidir à température ambiante sur les plateaux, puis servir.



JERKY SAVEUR BARBECUE À LA BRÉSILIENNE

POUR

4 personnes

PRÉPARATION

12 heures

10 minutes

DÉSHYDRATATION

6 heures

1 kg de haut de ronde de bœuf

Marinade

118 ml de jus de lime

118 ml d'huile d'olive

6 g de sel

2 g de poivre noir

4 gousses d'ail râpées

2 g de piment rouge broyé

4 g de cumin moulu

4 g d'origan séché

2 g de poudre d'oignon

2 g de graines de coriandre moulues

1. **Couper** le bœuf en travers du grain en tranches de 5 mm d'épaisseur et réserver.
2. **Mélanger** le jus de lime, l'huile d'olive, le sel, le poivre noir, l'ail, le piment rouge broyé, le cumin, l'origan, la poudre d'oignon et la coriandre.
3. **Placer** les tranches de bœuf et la marinade dans un sac en plastique refermable et bien mélanger.
4. **Laisser** mariner au réfrigérateur pendant 12 heures ou pendant la nuit.
5. **Égoutter** et jeter la marinade.
6. **Disposer** les tranches de bœuf uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
7. **Régler** la température sur 165 °F et la durée sur 6 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
8. **Retirer** une fois le séchage terminé. Le jerky doit pouvoir être plié sans casser en deux.
9. **Laisser** refroidir à température ambiante sur les plateaux, puis servir.



JERKY DE PORC SAVEUR AIGRE- DOUCE

POUR PRÉPARATION

4 personnes
12 heures
10 minutes

DÉSHYDRATATION

6 heures

450 g de filet de porc

Marinade

59 ml de jus de lime
30 ml de sauce de poisson
25 g de cassonade blonde
1 échalote moyenne râpée
2 gousses d'ail râpées
1 g de poivre noir
1 g de sel

1. **Couper** le filet de porc en tranches de 5 mm d'épaisseur et réserver.
2. **Mélanger** le jus de lime, la sauce de poisson, la cassonade, l'échalote, l'ail, le poivre noir et le sel.
3. **Placer** les tranches de porc et la marinade dans un sac en plastique refermable et bien mélanger.
4. **Laisser** mariner au réfrigérateur pendant 12 heures ou pendant la nuit.
5. **Égoutter** et jeter la marinade.
6. **Disposer** les tranches de porc uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
7. **Régler** la température sur 160 °F et la durée sur 6 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
8. **Retirer** une fois le séchage terminé. Le jerky doit pouvoir être plié sans casser en deux.
9. **Laisser** refroidir à température ambiante sur les plateaux, puis servir.



JERKY SAVEUR SUCRÉE-ÉPICÉE

POUR PRÉPARATION

4 personnes
12 heures
10 minutes

DÉSHYDRATATION

6 heures

1 kg de ronde de bœuf

Marinade

118 ml de sauce soya

59 ml de sauce Worcestershire

59 ml de ketchup

21 g de moutarde de Dijon

75 g de cassonade blonde

8 g de paprika fumé

6 g de poudre de chili

6 g de poivre de Cayenne

2 g de poudre d'ail

2 g de poudre d'oignon

6 g de sel

1. **Couper** le bœuf en travers du grain en tranches de 5 mm d'épaisseur et réserver.
2. **Mélanger** la sauce soya, la sauce Worcestershire, le ketchup, la moutarde de Dijon, la cassonade, le paprika, le chili en poudre, le poivre de Cayenne, la poudre d'ail, la poudre d'oignon et le sel.
3. **Placer** les tranches de bœuf et la marinade dans un sac en plastique refermable et bien mélanger.
4. **Laisser** mariner au réfrigérateur pendant 12 heures ou pendant la nuit.
5. **Égoutter** et jeter la marinade.
6. **Disposer** les tranches de bœuf uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
7. **Régler** la température sur 165 °F et la durée sur 6 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
8. **Retirer** une fois le séchage terminé. Le jerky doit pouvoir être plié sans casser en deux.
9. **Laisser** refroidir à température ambiante sur les plateaux, puis servir.



JERKY DE PORC FAÇON CAROLINE

POUR

PRÉPARATION

DÉSHYDRATATION

2 personnes

12 heures

10 minutes

6 heures

450 g de filet de porc

Marinade

118 ml de ketchup

2 g de paprika fumé

2 g de poudre d'ail

2 g de poudre d'oignon

2 g de poudre de chili

2 g de moutarde moulue

3 g de sel

1 g de poivre noir

1. **Couper** le filet de porc en tranches de 5 mm d'épaisseur et réserver.
2. **Mélanger** le ketchup, le paprika, la poudre d'ail, la poudre d'oignon, la poudre de chili, la moutarde, le sel et le poivre.
3. **Placer** les tranches de porc et la marinade dans un sac en plastique refermable et bien mélanger.
4. **Laisser** mariner au réfrigérateur pendant 12 heures ou pendant la nuit.
5. **Égoutter** et jeter la marinade.
6. **Disposer** les tranches de porc uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
7. **Régler** la température sur 160 °F et la durée sur 6 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
8. **Retirer** une fois le séchage terminé. Le jerky doit pouvoir être plié sans casser en deux.
9. **Laisser** refroidir à température ambiante sur les plateaux, puis servir.

JERKY DE BŒUF À LA VIETNAMIENNE

POUR

PRÉPARATION

DÉSHYDRATATION

4 personnes

12 heures

10 minutes

6 heures

1 kg de ronde de bœuf

Marinade

45 ml de sauce de poisson

15 ml de sauce soya

Le jus de 1 lime

50 g de cassonade

1. **Couper** le bœuf en travers du grain en tranches de 5 mm d'épaisseur et réserver.
2. **Mélanger** la sauce de poisson, la sauce soya, le jus de lime et la cassonade dans un bol.
3. **Placer** le bœuf et la marinade dans un sac en plastique refermable et bien mélanger.
4. **Laisser** mariner au réfrigérateur pendant 12 heures ou pendant la nuit.
5. **Égoutter** et jeter la marinade.
6. **Disposer** les tranches de bœuf uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
7. **Régler** la température sur 165 °F et la durée sur 6 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
8. **Retirer** une fois le séchage terminé. Le jerky doit pouvoir être plié et ne pas casser en deux.
9. **Laisser** refroidir à température ambiante sur les plateaux, puis servir.



JERKY AU POIVRE

POUR

4 personnes

PRÉPARATION

12 heures

10 minutes

DÉSHYDRATATION

6 heures

1 kg de haut de ronde de bœuf

Marinade

118 ml de sauce soya

59 ml de sauce Worcestershire

5 g de poivre noir

Une pincée de poivre blanc

1. **Couper** le bœuf en travers du grain en tranches de 5 mm d'épaisseur et réserver.
2. **Mélanger** la sauce soya, la sauce Worcestershire, le poivre noir et le poivre blanc.
3. **Placer** le bœuf et la marinade dans un sac en plastique refermable et bien mélanger.
4. **Laisser** mariner au réfrigérateur pendant 12 heures ou pendant la nuit.
5. **Égoutter** et jeter la marinade.
6. **Disposer** les tranches de bœuf uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
7. **Régler** la température sur 165 °F et la durée sur 6 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
8. **Retirer** une fois le séchage terminé. Le jerky doit pouvoir être plié sans casser en deux.
9. **Laisser** refroidir à température ambiante sur les plateaux, puis servir.



JERKY DE SAUMON FUMÉ

POUR

PRÉPARATION

DÉSHYDRATATION

2 personnes

4 heures

10 minutes

8 heures

570 g de saumon

Marinade

118 ml de sauce soya

15 ml de mélasse

15 ml de jus de citron fraîchement pressé

4 g de poivre noir fraîchement moulu

5 ml de fumée liquide

1. **Couper** le saumon en tranches de 6 mm d'épaisseur et réserver.
2. **Mélanger** la sauce soya, la mélasse, le jus de citron, le poivre noir et la fumée liquide.
3. **Placer** le saumon et la marinade dans un sac en plastique refermable et bien mélanger.
4. **Laisser** mariner au réfrigérateur pendant 4 heures.
5. **Égoutter** et jeter la marinade.
6. **Disposer** les tranches de saumon uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
7. **Régler** la température sur 160 °F et la durée sur 8 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
8. **Retirer** une fois le séchage terminé.
9. **Laisser** refroidir à température ambiante sur les plateaux, puis servir.



JERKY DE SAUMON TERIYAKI

POUR

PRÉPARATION

DÉSHYDRATATION

2 personnes

4 heures

10 minutes

8 heures

450 g de saumon

118 ml de sauce soya

50 g de sucre granulé

1 g de gingembre râpé

1 gousse d'ail, broyée

59 ml de jus d'orange

1. **Couper** le saumon en tranches de 6 mm d'épaisseur et réserver.
2. **Mélanger** la sauce soya, le sucre, le gingembre râpé, l'ail et le jus d'orange.
3. **Placer** le saumon et la marinade dans un sac en plastique refermable et bien mélanger.
4. **Laisser** mariner au réfrigérateur pendant 4 heures.
5. **Égoutter** et jeter la marinade.
6. **Disposer** les tranches de saumon uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
7. **Régler** la température sur 140 °F et la durée sur 8 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
8. **Retirer** une fois le séchage terminé.
9. **Laisser** refroidir à température ambiante sur les plateaux, puis servir.



JERKY DE POISSON CITRON-ANETH

POUR

2 personnes

PRÉPARATION

4 heures

5 minutes

DÉSHYDRATATION

8 heures

450 g de filets de morue de l'Alaska

Marinade

Le zeste et le jus de 1 citron

30 ml d'huile d'olive

3 g d'aneth frais émincé

1 gousse d'ail émincée

1 pincée de sel

1. **Couper** les filets de morue en tranches de 6 mm d'épaisseur et réserver.
2. **Mélanger** le jus et le zeste de citron, l'huile d'olive, l'aneth, l'ail et le sel.
3. **Placer** le saumon et la marinade dans un sac en plastique refermable et bien mélanger.
4. **Laisser** mariner au réfrigérateur pendant 4 heures.
5. **Égoutter** et jeter la marinade.
6. **Disposer** les tranches de morue uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
7. **Régler** la température sur 140 °F et la durée sur 8 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
8. **Retirer** une fois le séchage terminé.
9. **Laisser** refroidir à température ambiante sur les plateaux, puis servir.

JERKY DE MORUE CAJUN

POUR

2 personnes

PRÉPARATION

4 heures

10 minutes

DÉSHYDRATATION

8 heures

450 g de filet de morue de l'Alaska

Marinade

Le jus de 1 citron

6 g de sel

2 g de poudre d'ail

2 g de paprika

2 g de poudre d'oignon

Une pincée de poivre de Cayenne

Une pincée de poivre noir

1. **Couper** le poisson en tranches de 6 mm d'épaisseur et réserver.
2. **Mélanger** le jus de citron, le sel, la poudre d'ail, le paprika, la poudre d'oignon, le poivre de Cayenne et le poivre noir.
3. **Placer** la morue et la marinade dans un sac en plastique refermable et bien mélanger.
4. **Laisser** mariner au réfrigérateur pendant 4 heures.
5. **Égoutter** et jeter la marinade.
6. **Disposer** les tranches de morue uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
7. **Régler** la température sur 140 °F et la durée sur 8 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
8. **Retirer** une fois le séchage terminé.
9. **Laisser** refroidir à température ambiante sur les plateaux, puis servir.

JERKY DE TOFU À LA SRIRACHA

POUR

2 personnes

PRÉPARATION

12 heures

10 minutes

DÉSHYDRATATION

6 heures

450 g de tofu extra-ferme

Marinade

59 ml de sauce soya

30 ml de sauce sriracha

30 ml de miel

2 g de poudre d'ail

1. **Couper** le tofu en tranches de 6 mm d'épaisseur et réserver.
2. **Mélanger** la sauce soya, la sauce sriracha, le miel et la poudre d'ail.
3. **Placer** les tranches de tofu et la marinade dans un sac en plastique refermable et bien mélanger.
4. **Laisser** mariner au réfrigérateur pendant 12 heures ou pendant la nuit.
5. **Égoutter** et jeter la marinade.
6. **Disposer** les tranches de tofu uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
7. **Régler** la température sur 160 °F et la durée sur 6 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
8. **Retirer** une fois le séchage terminé.
9. **Laisser** refroidir à température ambiante sur les plateaux, puis servir.

JERKY DE TOFU À L'AIL ET AUX FINES HERBES

POUR

PRÉPARATION

DÉSHYDRATATION

2 personnes

12 heures

10 minutes

6 heures

450 g de tofu extra-ferme

Marinade

59 ml de vinaigre balsamique

3 g de sel

2 g de poudre d'ail

2 g de poudre d'oignon

2 g de basilic séché

2 g d'origan séché

1 g de piment rouge broyé

1. **Couper** le tofu en tranches de 6 mm d'épaisseur et réserver.
2. **Mélanger** le vinaigre balsamique, le sel, la poudre d'ail, la poudre d'oignon, le basilic, l'origan et le piment rouge.
3. **Placer** le tofu et la marinade dans un sac en plastique refermable et bien mélanger.
4. **Laisser** mariner au réfrigérateur pendant 12 heures ou pendant la nuit.
5. **Égoutter** et jeter la marinade.
6. **Disposer** les tranches de tofu uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
7. **Régler** la température sur 160 °F et la durée sur 6 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
8. **Retirer** une fois le séchage terminé.
9. **Laisser** refroidir à température ambiante sur les plateaux, puis servir.



JAUNES D'ŒUFS DÉSHYDRATÉS

POUR

PRÉPARATION

DÉSHYDRATATION

6 personnes

96 heures

3 heures

251 g de sucre granulé

504 g de sel casher

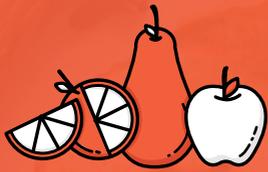
6 jaunes d'œufs

Matériel

Plaque de cuisson de 15 x 15 cm

Film plastique

1. **Mélanger** bien le sucre et le sel dans un bol.
2. **Étaler** la moitié du mélange de sel et de sucre sur une plaque de cuisson de 15 x 15 cm.
3. **Creuser** 6 puits avec le dos d'une cuillère dans le mélange de sel et de sucre
4. **Placer** un jaune d'œuf dans chaque puits et les recouvrir avec le mélange de sel et de sucre restant.
5. **Envelopper** bien la plaque de cuisson de film plastique et réfrigérer pendant 3 à 4 jours.
6. **Retirer** soigneusement les jaunes d'œufs de la cure de sel et les placer dans un bol d'eau.
7. **Brosser** délicatement l'excès de sel et de sucre.
8. **Disposer** les jaunes d'œufs uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
9. **Régler** la température sur 140 °F et la durée sur 3 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
10. **Retirer** une fois le séchage terminé et servir les jaunes d'œufs râpés sur des pâtes ou des légumes.



fruits

PÊCHES AU BOURBON ET AU MIEL

POUR

PRÉPARATION

DÉSHYDRATATION

1 personne

4 heures

10 minutes

12 à 16 heures

1 pêche pelée et dénoyautée

59 ml d'eau chaude

59 ml de miel

45 ml de bourbon ou de whisky

1. **Couper** la pêche en tranches de 12 mm d'épaisseur et réserver.
2. **Mélanger** l'eau chaude et le miel dans un bol jusqu'à ce que le miel se dissolve, puis ajouter le bourbon.
3. **Placer** les tranches de pêche et le mélange à base de bourbon dans un sac en plastique refermable.
4. **Laisser** mariner pendant 4 heures.
5. **Disposer** les tranches de pêches uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
6. **Régler** la température sur 140 °F et la durée sur 16 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
7. **Vérifier** les pêches toutes les heures au bout de 12 heures jusqu'à ce qu'elles soient souples mais ne cassent pas lorsqu'elles sont pliées.
8. **Retirer** une fois le séchage terminé et servir.



BANANES ENROBÉES DE CHOCOLAT

POUR

PRÉPARATION

DÉSHYDRATATION

2 personnes

10 minutes

12 à 16 heures

1 banane coupée en tranches fines

113 g de chocolat noir à 70 % de cacao

Sel marin, pour saupoudrer

1. **Disposer** les tranches de banane uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
2. **Régler** la température sur 140 °F et la durée sur 16 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
3. **Vérifier** les tranches de banane toutes les heures au bout de 12 heures jusqu'à ce qu'elles soient souples mais ne cassent pas lorsqu'elles sont pliées.
4. **Retirer** une fois le séchage terminé.
5. **Faire** chauffer le chocolat au micro-ondes dans un bol adapté par intervalles de 30 secondes, en remuant entre chaque intervalle, jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.
6. **Tremper** les tranches de banane déshydratées dans le chocolat fondu pour les enrober.
7. **Saupoudrer** les bananes enrobées de chocolat de sel marin.
8. **Laisser** refroidir à température ambiante et servir une fois que le chocolat a durci.



CROUSTILLES DE POMMES ÉPICÉES

POUR

PRÉPARATION

DÉSHYDRATATION

4 personnes

10 minutes

6 à 12 heures

2 pommes rouges pelées et évidées

Le jus de ½ citron

13 g de sucre granulé

3 g de cannelle moulue

1 pincée de muscade

3 ml d'extrait de vanille

1. **Couper** les pommes en tranches de 6 mm d'épaisseur.
2. **Mélanger** le jus de citron, le sucre, la cannelle, la muscade, l'extrait de vanille et les tranches de pommes jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées.
3. **Disposer** les tranches de pommes uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
4. **Régler** la température sur 140 °F et la durée sur 12 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
5. **Vérifier** les tranches de pommes toutes les heures au bout de 6 heures jusqu'à ce qu'elles soient sèches et souples. Elles ne doivent pas coller lorsqu'elles sont pliées.
6. **Retirer** une fois le séchage terminé et servir.

CUIR DE FRAMBOISES

POUR

PRÉPARATION

DÉSHYDRATATION

4 personnes

10 minutes

3 à 5 heures

680 g de framboises

25 g de sucre granulé

5 ml de jus de citron

Matériel

Papier parchemin

Mixeur

Tamis

1. **Couper** du papier parchemin à la forme des plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
2. **Mélanger** les framboises, le sucre et le jus de citron dans un mixeur à faible vitesse jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
3. **Filtrer** la purée de framboises à l'aide d'un tamis pour éliminer les pépins.
4. **Remettre** la purée de fruits dans le mixeur et mixer à grande vitesse jusqu'à ce qu'elle soit liquéfiée.
5. **Verser** la purée de framboises sur les plaques tapissées de papier parchemin en couches de 4 mm d'épaisseur, en laissant une bordure de 1 cm autour des bords intérieur et extérieur.
6. **Régler** la température sur 165 °F et la durée sur 5 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
7. **Vérifier** le cuir de fruits toutes les heures au bout de 3 heures jusqu'à ce qu'il soit sec et ne colle plus au toucher.
8. **Retirer** une fois le séchage terminé et servir.

CUIR DE MÛRES

POUR

PRÉPARATION

DÉSHYDRATATION

4 personnes

10 minutes

3 à 5 heures

680 g de framboises

25 g de sucre granulé

5 ml de jus de citron

Matériel

Papier parchemin

Mixeur

Tamis

1. **Couper** du papier parchemin à la forme des plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
2. **Mélanger** les mûres, le sucre et le jus de citron dans un mixeur à faible vitesse jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
3. **Filtrer** le mélange de fruits à l'aide d'un tamis pour éliminer les pépins.
4. **Remettre** le mélange de fruits dans le mixeur et mixer à grande vitesse jusqu'à ce qu'il soit liquéfié.
5. **Verser** la purée de fruits sur les plaques tapissées de papier parchemin en couches de 4 mm d'épaisseur, en laissant une bordure de 1 cm autour des bords intérieur et extérieur.
6. **Régler** la température sur 165 °F et la durée sur 5 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
7. **Vérifier** le cuir de fruits toutes les heures au bout de 3 heures jusqu'à ce qu'il soit sec et ne colle plus au toucher.
8. **Retirer** une fois le séchage terminé et servir.



CUIR DE FRUITS ROUGES

POUR

4 personnes

PRÉPARATION

10 minutes

DÉSHYDRATATION

8 à 12 heures

450 g de fraises

63 g de framboises

8 g de sucre granulé

5 ml d'extrait de vanille

5 ml de jus de citron

Matériel

Papier parchemin

Mixeur

Tamis

1. **Couper** du papier parchemin à la forme des plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
2. **Mélanger** tous les ingrédients dans un mixeur à faible vitesse jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
3. **Filtrer** le mélange de fruits à l'aide d'un tamis pour éliminer les pépins.
4. **Remettre** le mélange de fruits dans le mixeur et mixer à grande vitesse jusqu'à ce qu'il soit liquéfié.
5. **Verser** la purée de fruits sur les plaques tapissées de papier parchemin en couches de 4 mm d'épaisseur, en laissant une bordure de 1 cm autour des bords intérieur et extérieur.
6. **Régler** la température sur 165 °F et la durée sur 12 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
7. **Vérifier** le cuir de fruits toutes les heures au bout de 8 heures jusqu'à ce qu'il soit sec et ne colle plus au toucher.
8. **Retirer** une fois le séchage terminé et servir.

CUIR DE MÛRES ET DE BLEUETS

POUR

PRÉPARATION

DÉSHYDRATATION

4 personnes

10 minutes

8 à 12 heures

450 g de bleuets

63 g de mûres

30 g de sucre granulé

2 cuillères à thé de jus de citron

Matériel

Papier parchemin

Mixeur

Tamis

1. **Couper** du papier parchemin à la forme des plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
2. **Mélanger** tous les ingrédients dans un mixeur à faible vitesse jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
3. **Filtrer** le mélange de fruits à l'aide d'un tamis pour éliminer les pépins.
4. **Remettre** le mélange de fruits dans le mixeur et mixer à grande vitesse jusqu'à ce qu'il soit liquéfié.
5. **Verser** la purée de fruits sur les plaques tapissées de papier parchemin en couches de 4 mm d'épaisseur, en laissant une bordure de 1 cm autour des bords intérieur et extérieur.
6. **Régler** la température sur 165 °F et la durée sur 12 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
7. **Vérifier** le cuir de fruits toutes les heures au bout de 8 heures jusqu'à ce qu'il soit sec et ne colle plus au toucher.
8. **Retirer** une fois le séchage terminé et servir.



CUIR D'ABRICOTS ET DE PÊCHES

POUR

4 personnes

PRÉPARATION

20 minutes

DÉSHYDRATATION

8 à 12 heures

3 abricots pelés et dénoyautés

3 pêches pelées et dénoyautées

13 g de sucre granulé

1 cuillère à thé de jus d'orange

Matériel

Papier parchemin

Mélangeur à immersion ou mixeur ordinaire

1. **Couper** du papier parchemin à la forme des plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
2. **Placer** les abricots, les pêches et le sucre dans une casserole de taille moyenne.
3. **Faire** cuire les abricots et les pêches à feu moyen-doux pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les fruits aient ramolli.
4. **Mélanger** les fruits à l'aide d'un mélangeur à immersion. Si vous utilisez un mixeur ordinaire, mixer les fruits à faible vitesse et augmenter progressivement jusqu'à la vitesse élevée.
5. **Verser** la purée de fruits sur les plaques tapissées de papier parchemin en couches de 4 mm d'épaisseur, en laissant une bordure de 1 cm autour des bords intérieur et extérieur.
6. **Régler** la température sur 165 °F et la durée sur 12 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
7. **Vérifier** le cuir de fruits toutes les heures au bout de 8 heures jusqu'à ce qu'il soit sec et ne colle plus au toucher.
8. **Retirer** une fois le séchage terminé et servir.

CUIR DE RAISINS ET DE PRUNES

POUR

PRÉPARATION

DÉSHYDRATATION

4 personnes

20 minutes

8 à 12 heures

5 prunes dénoyautées

1 grappe de raisins rouges sans pépins

25 g de sucre granulé

1 cuillère à thé de jus de citron

Matériel

Papier parchemin

Mélangeur à immersion ou mixeur ordinaire

1. **Couper** du papier parchemin à la forme des plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
2. **Placer** les prunes, les raisins, le sucre et le jus de citron dans une casserole de taille moyenne.
3. **Faire** cuire les prunes et les raisins à feu moyen-doux pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les fruits aient ramolli et éclaté.
4. **Mélanger** à l'aide d'un mélangeur à immersion. Si vous utilisez un mixeur ordinaire, mixer les fruits à faible vitesse et augmenter progressivement jusqu'à la vitesse élevée.
5. **Verser** la purée de fruits sur les plaques tapissées de papier parchemin en couches de 4 mm d'épaisseur, en laissant une bordure de 1 cm autour des bords intérieur et extérieur.
6. **Régler** la température sur 165 °F et la durée sur 12 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
7. **Vérifier** le cuir de fruits toutes les heures au bout de 8 heures jusqu'à ce qu'il soit sec et ne colle plus au toucher.
8. **Retirer** une fois le séchage terminé et servir.



collations



CROUSTILLES DE COURGETTES

POUR

PRÉPARATION

DÉSHYDRATATION

4 personnes

10 minutes

12 heures

2 courgettes

15 ml d'huile d'olive

3 g de sel

2 g de poudre d'ail

2 g de poudre d'oignon

2 g de paprika

1 g de poivre noir

1. **Couper** les courgettes en tranches de 6 mm d'épaisseur.
2. **Combiner** tous les ingrédients dans un bol avec la courgette et bien mélanger.
3. **Disposer** les tranches de courgettes uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
4. **Régler** la température sur 165 °F et la durée sur 12 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
5. **Retirer** une fois le séchage terminé et servir.



CROUSTILLES DE CHOU FRISÉ À L'AIL

POUR

PRÉPARATION

DÉSHYDRATATION

4 personnes

5 minutes

12 à 13 heures

10 g de chou frisé, haché

10 ml d'huile d'olive

4 g de poudre d'ail

7 g de parmesan râpé

3 g de sel

1. **Mélanger** bien tous les ingrédients dans un bol.
2. **Disposer** le chou frisé assaisonné uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
3. **Régler** la température sur 120 °F et la durée sur 13 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
4. **Vérifier** le chou frisé toutes les heures au bout de 12 heures jusqu'à ce qu'il soit sec et croustillant.
5. **Retirer** une fois le séchage terminé et servir.



CROUSTILLES DE CHOU FRISÉ SAVEUR SHAWARMA

POUR

PRÉPARATION

DÉSHYDRATATION

4 personnes

5 minutes

12 à 13 heures

10 g de chou frisé, haché

10 ml d'huile d'olive

3 g de sel

2 g de cumin

1 g de poudre d'ail

1 g de cannelle

1 g de coriandre moulue

1 g de paprika fumé

Une pincée de cardamome moulue

1. **Mélanger** bien tous les ingrédients dans un bol.
2. **Disposer** le chou frisé assaisonné uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
3. **Régler** la température sur 130 °F et la durée sur 13 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
4. **Vérifier** le chou frisé toutes les heures au bout de 12 heures jusqu'à ce qu'il soit sec et croustillant.
5. **Retirer** une fois le séchage terminé et servir.



CROUSTILLES DE CAROTTES SAVEUR RANCH

POUR

PRÉPARATION

DÉSHYDRATATION

6 personnes

8 minutes

8 à 12 heures

3 grosses carottes pelées

23 ml d'eau

Assaisonnement à saveur ranch

15 g de babeurre en poudre

5 g de persil séché

3 g de sel

2 g de poudre d'ail

2 g de poudre d'oignon

1 g d'aneth séché

Matériel

Économe

1. **Peler** les carottes en rubans à l'aide d'un économe et les déposer dans un saladier.
2. **Mélanger** les carottes avec l'eau et les ingrédients de l'assaisonnement à saveur ranch.
3. **Disposer** les carottes uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
4. **Régler** la température sur 140 °F et la durée sur 12 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
5. **Vérifier** les carottes toutes les heures au bout de 8 heures jusqu'à ce qu'elles soient sèches et croustillantes.
6. **Retirer** une fois le séchage terminé et servir.



AMANDES SUCRÉES-ÉPICÉES

POUR

PRÉPARATION

DÉSHYDRATATION

2 personnes

8 heures

5 minutes

24 heures

230 g d'amandes crues

1 L d'eau

10 g de sel, divisé

25 g de sucre granulé

1 g de poivre de Cayenne

Une pincée de poivre noir

1. **Faire** tremper les amandes dans l'eau avec 6 g de sel pendant 8 heures.
2. **Égoutter** les amandes et les sécher.
3. **Enrober** les amandes dans le reste du sel, du sucre, du poivre de Cayenne et du poivre noir jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées.
4. **Disposer** les amandes uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
5. **Régler** la température sur 150 °F et la durée sur 24 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
6. **Retirer** une fois le séchage terminé et servir.

CROUSTILLES DE POMMES DE TERRE DÉSHYDRATÉES

POUR	2 personnes
PRÉPARATION	40 minutes
DÉSHYDRATATION	10 heures

1 grosse pomme de terre russet
pelée
1 L d'eau chaude
5 ml de jus de citron
Huile en aérosol
1 g de sel, et une petite quantité pour
l'assaisonnement

Matériel

Mandoline

1. **Couper** finement la pomme de terre pelée à la mandoline en tranches de 1 mm d'épaisseur.
2. **Combiner** dans un saladier les tranches avec l'eau chaude et le jus de citron.
3. **Laisser** tremper les tranches de pomme de terre pendant 30 minutes.
4. **Ôter** les pommes de terre et les sécher en les tapotant avec du papier absorbant.
5. **Vaporiser** légèrement les tranches de pomme de terre d'huile en aérosol et saupoudrer de sel.
6. **Disposer** les pommes de terre uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
7. **Régler** la température sur 160 °F et la durée sur 10 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
8. **Retirer** une fois le séchage terminé, saler au goût et servir.

CROUSTILLES DE POMMES DE TERRE AU SEL ET AU VINAIGRE

POUR

PRÉPARATION

DÉSHYDRATATION

2 personnes

1 heure

10 minutes

10 heures

1 pomme de terre russet

1 L d'eau chaude

Le jus de 1 citron

1 L de vinaigre distillé

Huile en aérosol

Sel et poivre au goût

Matériel

Mandoline

1. **Couper** finement les pommes de terre à la mandoline en tranches de 1 mm d'épaisseur.
2. **Combiner** dans un saladier les tranches de pomme de terre, l'eau chaude et le jus de citron.
3. **Laisser** tremper les tranches de pomme de terre pendant 30 minutes.
4. **Égoutter** les tranches de pomme de terre, puis les couvrir de vinaigre et les laisser tremper pendant 15 à 30 minutes.
5. **Ôter** les pommes de terre du vinaigre et les sécher en les tapotant avec du papier absorbant.
6. **Vaporiser** légèrement les tranches de pomme de terre d'huile en aérosol et saupoudrer de sel et de poivre.
7. **Disposer** les tranches de pomme de terre uniformément sur les plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
8. **Régler** la température sur 160 °F et la durée sur 10 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
9. **Retirer** une fois le séchage terminé et servir.



CRAQUELINS DE MAÏS CRU

POUR

4 personnes

PRÉPARATION

15 minutes

DÉSHYDRATATION

8 à 12 heures

2 épis de maïs épluchés
168 g de graines de lin doré
59 ml d'eau
6 g de sel
1 pincée de poudre d'ail

Matériel

Papier parchemin
Robot culinaire

1. **Couper** du papier parchemin à la forme des plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
2. **Couper** les grains de l'épi de maïs.
3. **Ajouter** les grains de maïs, les graines de lin, l'eau, le sel et la poudre d'ail dans un robot culinaire et réduire en purée jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
4. **Étaler** la pâte sur les plaques tapissées de papier parchemin en couches de 3 mm d'épaisseur.
5. **Régler** la température sur 165 °F et la durée sur 12 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
6. **Vérifier** les craquelins toutes les heures au bout de 8 heures jusqu'à ce qu'ils soient durs et secs.
7. **Retirer** une fois le séchage terminé et servir.



CRAQUELINS AUX GRAINES

POUR

4 personnes

PRÉPARATION

5 minutes

DÉSHYDRATATION

8 à 12 heures

56 g de graines de lin

56 g de graines de chia

227 g de graines de citrouille

113 g de graines de sésame

6 g de sel

1 g de poudre d'ail

1 g de poudre d'oignon

Une pincée de poivre de Cayenne

Une pincée de poivre noir

237 ml d'eau

Matériel

Papier parchemin

1. **Couper** du papier parchemin à la forme des plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
2. **Mélanger** tous les ingrédients dans un saladier.
3. **Laisser** les graines absorber l'eau pendant environ 3 minutes pour obtenir une pâte.
4. **Étaler** la pâte sur les plaques tapissées de papier parchemin en couches de 3 mm d'épaisseur.
5. **Régler** la température sur 165 °F et la durée sur 12 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
6. **Vérifier** les craquelins toutes les heures au bout de 8 heures jusqu'à ce qu'ils soient durs et secs.
7. **Retirer** une fois le séchage terminé et servir.



CRAQUELINS À L'AIL ET AUX OIGNONS VERTS

POUR

PRÉPARATION

DÉSHYDRATATION

4 personnes

15 minutes

8 à 12 heures

15 ml d'huile d'olive

5 oignons verts, extrémités des
racines enlevées

2 gousses d'ail

237 ml d'eau

6 g de sel

Une pincée de poivre noir

454 g de graines de lin

Matériel

Mixeur ou robot culinaire

Papier parchemin

1. **Faire** chauffer un poêlon à feu moyen pendant 5 minutes.
2. **Verser** l'huile d'olive et laisser chauffer 15 secondes, puis ajouter les oignons verts et les gousses d'ail.
3. **Faire** cuire l'ail jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré. Retirer du feu et réserver.
4. **Faire** cuire les oignons verts de chaque côté pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réserver.
5. **Mélanger** l'ail, les oignons verts, l'eau, le sel et le poivre à l'aide d'un mixeur ou robot culinaire jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
6. **Ajouter** les graines de lin au mélange afin de créer une pâte, puis réserver.
7. **Couper** du papier parchemin à la forme des plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
8. **Étaler** la pâte sur les plaques tapissées de papier parchemin en couches de 3 mm d'épaisseur.
9. **Régler** la température sur 165 °F et la durée sur 12 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
10. **Vérifier** les craquelins toutes les heures au bout de 8 heures jusqu'à ce qu'ils soient durs et secs.
11. **Retirer** une fois le séchage terminé et servir.



confiseries



BISCUITS À L'AVOINE ET AUX RAISINS SECS

POUR	12 à 16 biscuits
PRÉPARATION	15 minutes
DÉSHYDRATATION	12 heures

227 g de flocons d'avoine à cuisson
rapide

227 g de noix de pécan crues

168 g de raisins secs

56 g de graines de citrouille

59 ml de sirop d'érable

30 ml d'huile de noix de coco

1 g de cannelle moulue

Une pincée de gingembre moulu

Une pincée de piment de la Jamaïque
moulu

Une pincée de clou de girofle moulu

Une pincée de sel

Matériel

Robot culinaire

Papier parchemin

1. **Mélanger** tous les ingrédients dans un robot culinaire jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.
2. **Façonner** la pâte en boules de la taille d'une cuillère à soupe, puis les disposer sur du papier parchemin en les espaçant bien.
3. **Placer** une autre feuille de papier parchemin sur le dessus et aplatir à une épaisseur de 6 mm.
4. **Couper** du papier parchemin à la forme des plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
5. **Ôter** les biscuits du papier parchemin, puis les placer sur les plateaux couverts de papier parchemin.
6. **Régler** la température sur 160 °F et la durée sur 12 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
7. **Ôter** soigneusement les biscuits du papier parchemin au bout de 8 heures.
8. **Placer** les biscuits sur les plateaux et les déshydrater pendant le temps restant.
9. **Retirer** une fois le séchage terminé et servir.



BISCUITS AUX AMANDES ET AU CHOCOLAT

POUR

PRÉPARATION

DÉSHYDRATATION

10 à 12 biscuits

15 minutes

12 heures

237 ml de beurre d'amande

95 g de noix de coco râpée

50 g de pistaches

70 g de pépites de chocolat noir

Matériel

Robot culinaire

Papier parchemin

1. **Mélanger** tous les ingrédients dans un robot culinaire jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.
2. **Façonner** la pâte en boules de la taille d'une cuillère à soupe, puis les disposer sur du papier parchemin en les espaçant bien.
3. **Placer** une autre feuille de papier parchemin sur le dessus et aplatir à une épaisseur de 6 mm.
4. **Couper** du papier parchemin à la forme des plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
5. **Ôter** les biscuits du papier parchemin, puis les placer uniformément sur les plateaux couverts de papier parchemin.
6. **Régler** la température sur 160 °F et la durée sur 12 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (*Marche/Arrêt*).
7. **Ôter** soigneusement les biscuits du papier parchemin au bout de 8 heures.
8. **Placer** les biscuits sur les plateaux et les déshydrater pendant le temps restant.
9. **Retirer** une fois le séchage terminé et servir.



BISCUITS AUX AMANDES ET AUX CANNEBERGES

POUR

12 à 16 biscuits

PRÉPARATION

15 minutes

DÉSHYDRATATION

12 heures

237 ml de beurre d'amande

120 g de farine d'amandes

95 g de flocons de noix de coco râpée

50 g de noix de Grenoble hachées

40 g de canneberges séchées

Matériel

Robot culinaire

Papier parchemin

1. **Mélanger** tous les ingrédients dans un robot culinaire jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.
2. **Façonner** la pâte en boules de la taille d'une cuillère à soupe, puis les disposer sur du papier parchemin.
3. **Placer** une autre feuille de papier parchemin sur le dessus et aplatir à une épaisseur de 6 mm.
4. **Couper** du papier parchemin à la forme des plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
5. **Ôter** les biscuits du papier parchemin, puis les placer sur les plateaux couverts de papier parchemin.
6. **Régler** la température sur 160 °F et la durée sur 12 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
7. **Ôter** soigneusement les biscuits du papier parchemin au bout de 8 heures.
8. **Placer** les biscuits sur les plateaux et les déshydrater pendant le temps restant.
9. **Retirer** une fois le séchage terminé et servir.



BISCUITS AUX NOIX DE CAJOU ET AU CHOCOLAT

POUR	12 à 16 biscuits
PRÉPARATION	15 minutes
DÉSHYDRATATION	12 heures

280 g de noix de cajou non salées
50 g de poudre de cacao
59 ml de sirop d'érable
2 g de cannelle moulue
Une pincée de muscade moulue
5 ml d'extrait de vanille
3 g de sel casher

Matériel

Robot culinaire
Papier parchemin

1. **Mélanger** tous les ingrédients dans un robot culinaire jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Vous pouvez laisser des petits morceaux de noix de cajou.
2. **Façonner** la pâte en boules de la taille d'une cuillère à soupe, puis les disposer sur du papier parchemin.
3. **Placer** une autre feuille de papier parchemin sur le dessus et aplatir à une épaisseur de 6 mm.
4. **Couper** du papier parchemin à la forme des plateaux du déshydrateur alimentaire Cosori.
5. **Ôter** les biscuits du papier parchemin double épaisseur, puis les placer sur les plateaux couverts de papier parchemin.
6. **Régler** la température sur 160 °F et la durée sur 12 heures, puis appuyer sur *Start/Stop* (Marche/Arrêt).
7. **Ôter** soigneusement les biscuits du papier parchemin au bout de 8 heures.
8. **Placer** les biscuits sur les plateaux et les déshydrater pendant le temps restant.
9. **Retirer** une fois le séchage terminé et servir.

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 produits Cosori.



Faites-nous découvrir vos recettes!

#ICOOKCOSORI

Nous avons hâte de voir vos créations. Rejoignez-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
support@cosori.com | (888) 402-1684