



CARNET DE RECETTES

DÉLICES
SÉCHÉS





In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload



Természeti védelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni



Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese



Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na



Dun motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa



Ponieważ dobro środowiska bardzo leży nam na sercu zdecydowaliśmy, że fantastyczne, smakowite przepisy udostępnimy Państwu online pod adresem



Tarifleri, çevre koruma nedenlerinden dolayı online olarak indirebilirsiniz

<https://www.mediashop.tv/DE/power-airfryer-multifunction/>

Sommaire

BACON CARAMÉLISÉ	5
CHIPS DE CHOU KALE	6
AROMATES SÉCHÉS	7
CHIPS DE LÉGUMES	9
CROÛTONS À L'ITALIENNE	11
BEEF JERKY	13
TOMATES SÉCHÉES	15
HARICOTS CROUSTILLANTS	16
SUCCULENTES TRANCHES DE KIWI	17
TRANCHES DE MANGUES SÉCHÉES	17
MUESLI D'AMANDES	19
TRANCHES D'ORANGES SÉCHÉES	21
ROLLS DE FRAISES	23

NOTES :

1 tasse correspond à environ 240 ml.

1 cc = 1 cuillère à café, 1 cs = 1 cuillère à soupe.

INFORMATIONS : Le temps de déshydratation peut varier en fonction de chaque aliment. Par exemple, la taille des fruits ou leur degré de maturation peut influencer le temps nécessaire à la déshydratation. Pour chaque recette, il se peut que du temps supplémentaire soit nécessaire pour parvenir au résultat de déshydratation escompté. Il est également possible d'augmenter le temps de déshydratation si vous souhaitez obtenir un résultat plus croustillant.

CONSEILS : À la moitié du temps de cuisson, retournez la grille afin d'arriver à un résultat homogène. Pour vous faciliter le nettoyage, laissez toujours le bac récepteur dans l'appareil.

BACON

CARAMÉLISÉ



BACON CARAMÉLISÉ

pour 4 personnes



Ingrédients :

½ kg	de tranches de lard épaisses
¼ tasse	de sucre brun
¼ cc	de piment de Cayenne
2 cs	de sirop d'érable

- Préparation :**
1. Placez les tranches de lard sur la grille et découpez-les au besoin.
 2. Saupoudrez le sucre et le piment de Cayenne sur le lard et étalez bien sur toutes les tranches.
 3. Recouvrez le lard de sirop d'érable.
 4. Appuyez sur le symbole Crevette pour démarrer la préparation.
 5. Lorsque le cycle est terminé, retournez le lard.
 6. Appuyez une nouvelle fois sur le symbole Crevette pour redémarrer la préparation.
 7. Lorsque la cuisson est terminée, servez le bacon caramélisé.

CHIPS DE CHOU KALE

pour 4 personnes



Ingrédients :

2 bottes	de chou kale
2 cs	d'huile d'olive
1 cc	de sel
½ cc	de poivre noir moulu
½ cc	d'ail moulu

Préparation :

1. Coupez les tiges du chou kale et hachez grossièrement les feuilles.
2. Mélangez l'huile d'olive, le sel, le poivre et l'ail puis placez le chou kale dans la marinade et remuez le tout.
3. Placez les feuilles de chou kale sur la grille.
4. Appuyez sur le symbole Déshydratation pour démarrer la préparation. Laissez les chips de chou kale pendant 15 à 20 minutes à 55 °C.

AROMATES SÉCHÉS

pour environ 1/3 tasse



Ingrédients : 2 poignées (d'env. 20 g) d'herbes aromatiques fraîches
(persil, romarin, thym, estragon, origan et sauge, par exemple)

Préparation :

1. Répartir les herbes sur la grille.
2. Appuyez sur le symbole Déshydratation pour démarrer la préparation.

Temps de déshydratation conseillés :

Persil 1 heure et demie à 50°C

Romarin 2 heures à 50°C

Thym 3 heures à 50°C

Estragon 3 heures à 50°C

Origan 2 heures à 50°C

Sauge 3 heures à 50°C

CHIPS

DE LÉGUMES



CHIPS DE LÉGUMES

2 portions



Ingrédients :

3	gros panais épluchés et coupés en tranches très fines
3	betteraves moyennes épluchées et coupées en tranches très fines
2	patates douces épluchées et coupées en tranches très fines

Préparation :

1. Déposer les tranches de légumes sur la grille. Veillez à ne pas les superposer.
2. Appuyez sur le symbole Déshydratation. Réglez la température sur 45°C. Pour démarrer la déshydratation, programmez le minuteur sur 10 heures.
3. Pour des chips encore plus croustillantes, augmentez le temps de cuisson.



CROÛTONS

À L'ITALIENNE



CROÛTONS

À L'ITALIENNE

10 portions



Ingrédients :

1	miche de pain coupée en dés d'env. 1 cm
1/3 de tasse	d'huile d'olive extra-vierge
1 cc	de sel
1/2 cc de	poivre
1 cs	d'origan séché

Préparation :

1. Mélangez tous les ingrédients dans un saladier.
2. Répartissez les cubes de pain marinés sur la grille.
3. Réglez la température sur 175°C. Programmez le minuteur sur 8 minutes. Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

A clear glass jar is filled with dark, textured beef jerky. The jar sits on a light-colored wooden cutting board. The jerky pieces are piled high, with some pieces protruding from the top. The background is a plain, light-colored surface.

BEEF

JERKY

BEEF JERKY

pour 4 personnes



Ingrédients :

1 kg	de filets de bœuf coupés en fines tranches
4 cs	de sauce soja sucrée
5 cs	de ketchup
½ cc	de poivre noir moulu
½ cc	de sel
½ cc	d'ail en poudre
	Une pointe de sauce sriracha (sauce épicée)

Préparation :

1. Mélangez tous les ingrédients.
2. Laissez la marinade reposer au minimum 1 heure, au mieux toute la nuit.
3. Retirez la viande de la marinade et tamponnez avec un torchon pour absorber l'excédent de sauce. Pour finir, déposez le tout sur la grille.
4. Lancez la déshydratation à 70 °C pendant 6 heures.

TOMATES

SÉCHÉES



TOMATES SÉCHÉES

6 portions



Ingrédients : 1,5 kg de tomates cerises coupées en deux

- Préparation :**
1. Déposez les demi-tomates sur la grille, la peau vers l'extérieur.
 2. Appuyez sur le symbole Déshydratation et réglez la température sur 65°C.
 3. Pour démarrer la déshydratation, programmez le minuteur sur 10 heures.

HARICOTS

CROUSTILLANTS

pour 4 personnes



Ingrédients : ½ kg de haricots verts équeutés et coupés en deux
¼ de tasse d'huile d'olive
1 cc de sel
1 cc de poivre

Préparation :

1. Mélangez tous les ingrédients dans un gros saladier.
2. Déposez maintenant les haricots sur la grille.
3. Appuyez sur le symbole Déshydratation et lancez la préparation pour une durée de 6 heures à 50 °C.

SUCCULENTES TRANCHES DE KIWI

4 portions

Ingrédients : 6 kiwis pelés et coupés en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur

Préparation :

1. Répartir les tranches de kiwi sur la grille. Veillez à ce que les tranches ne se superposent pas.
2. Lancez la déshydratation. Réglez la température sur 50°C. 3. Pour démarrer la déshydratation, positionnez le minuteur sur 6 heures.



TRANCHES DE MANGUES SÉCHÉES

4 portions

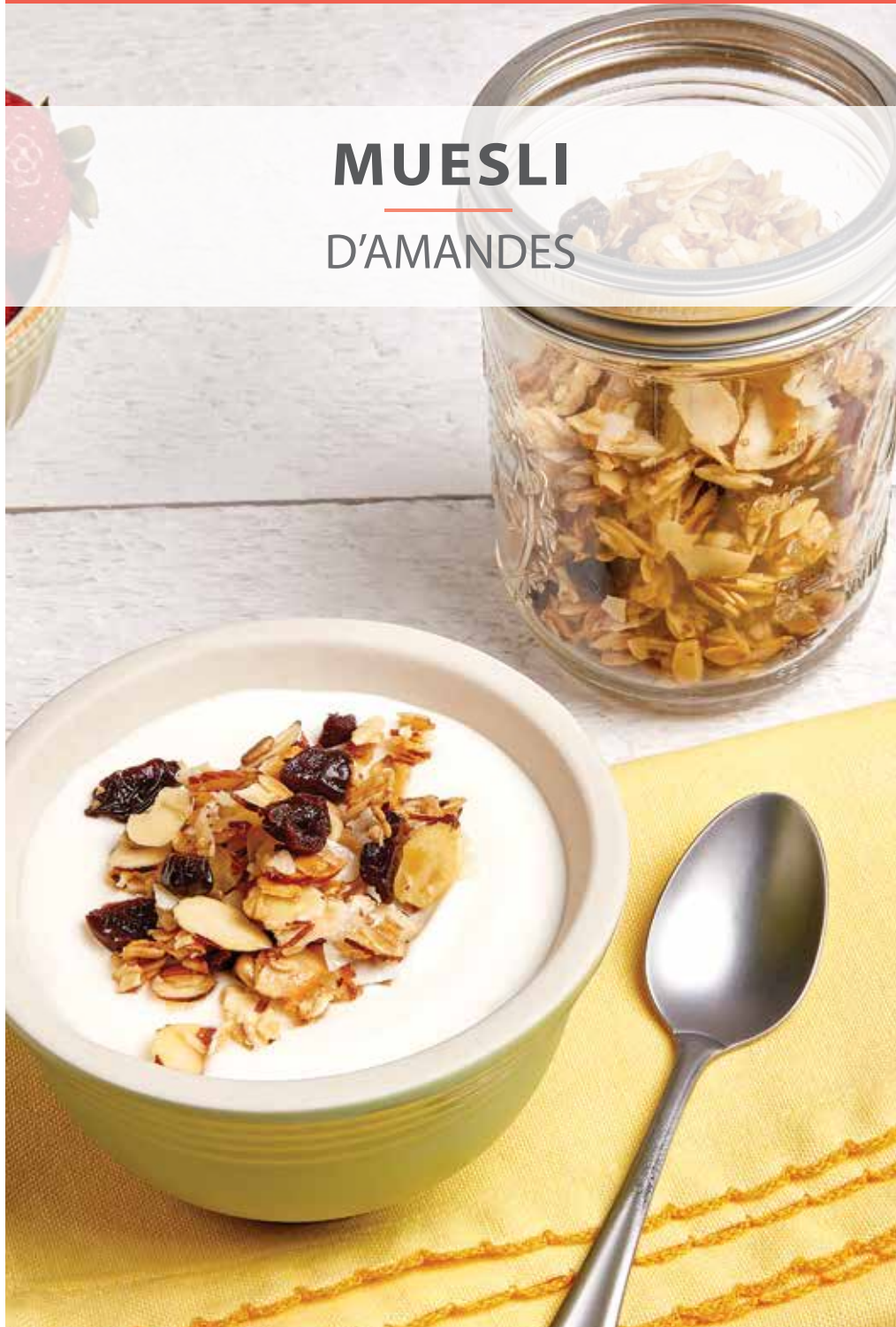
Ingrédients : 3 mangues fraîches pelées et coupées

Préparation :

1. Répartir les tranches de mangue ou papaye sur la grille. Veillez à ce que les tranches ne se superposent pas.
2. Lancez la déshydratation. Réglez la température sur 50°C. Pour démarrer la déshydratation, positionnez le minuteur sur 10 heures.

MUESLI

D'AMANDES



MUESLI D'AMANDES

pour 4 personnes



Ingrédients :	1 2/3	de tasse d'amandes effilées
	1 tasse	de flocons d'avoine
	3/4 de tasse	de noix de coco râpée
	1/4 tasse	de graines de tournesol décortiquées
	1 cc	de sel
	1 cc	d'huile de pépins de raisin
	1/3 de tasse	de miel
	1 tasse de	cerises séchées hachées

- Préparation :**
1. Mélangez les amandes, les flocons d'avoine, la noix de coco, les graines de tournesol et le sel.
 2. Ajoutez l'huile de pépins de raisin et le miel.
 3. Bien mélanger le tout.
 4. Recouvrez les grilles avec du papier sulfurisé. Étalez le muesli de manière homogène sur le papier sulfurisé.
 5. Réglez la température sur 105 °C et le minuteur sur 40 minutes puis appuyez une fois sur la touche Marche/Arrêt pour démarrer la préparation.
 6. Ajoutez ensuite les cerises et remuer.
 7. Laissez refroidir et servez.

TRANCHES D'ORANGES

SÉCHÉES



TRANCHES D'ORANGES SÉCHÉES

pour 10 personnes



Ingrédients : 4 oranges moyennes coupées en quartiers

Préparation :

1. Répartissez les quartiers d'oranges sur plusieurs grilles.
2. Pour démarrer la déshydratation, réglez la température sur 50 °C et le minuteur sur 10 heures.

ROLLS

DE FRAISES



ROLLS DE FRAISES

20 portions



Ingrédients :

1 kg
4 cs

Huile végétale en spray
de fraises coupées et équeutées
de sucre
Jus de citron

Préparation :

1. Couvrez plusieurs grilles avec du papier sulfurisé et vaporisez le papier sulfurisé avec l'huile végétale.
2. Réduire les ingrédients en purée à l'aide d'un mixeur jusqu'à obtention d'un mélange bien lisse.
3. Répartir la purée de manière homogène sur les grilles et l'étaler finement sur le papier sulfurisé.
4. Placez les grilles dans le Power AirFryer Multi-Function. Appuyez sur la touche Marche/ Arrêt puis sur le symbole Déshydratation et réglez la température sur 75° C et le minuteur sur 10 heures.
5. Dès que le processus de déshydratation est terminé, retirez avec précaution la grille de l'appareil.
6. A l'aide de ciseaux, coupez le papier sulfurisé en plusieurs bandes d'une largeur de 5 cm puis roulez les bandes sur elles-mêmes afin d'obtenir de petits rouleaux. Nouez les rouleaux avec une ficelle.

**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör
Dovozce | Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı:**

CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

EU: MediaShop GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria

TR: Mediashop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.S. | Bayer Cd. Gülbahar Sk. |
Perdemsac Plaza No:17/43 | Kozyatağı | İstanbul | info.tr@mediashop-group.com

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline

HU: +36 96/961-000 | **CZ:** +420 228 880 051 | **SK:** +421 2 33 456 362

RO: +40 0312 294701 | **ROW: +423 388 18 00**

