



10 RECETTES
délicieuses
pour votre
FRITEUSE

UN GUIDE *Maisonae.*



BEIGNETS DE POMMES ALLÉGÉS

Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes • Cuisson : 10 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 4 belles pommes
- ✓ 125 g de farine
- ✓ 125 g de fécule de maïs ou de pomme de terre
- ✓ 2 œufs entiers
- ✓ 20 cl de lait écrémé tiède
- ✓ 1 sachet de levure chimique
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ huile pour friture

ETAPES

1. Séparer les œufs et monter les blancs en neige ferme.
2. Mélanger la farine, la fécule de maïs ou de pomme de terre, le sel, la levure chimique, les jaunes d'œuf et le lait tiède.
3. Terminer la pâte à beignets en ajoutant les blancs en neige avec le reste des ingrédients.
4. Badigeonner la friteuse d'huile de friture, peler les pommes, ôter leur tige, évider leur cœur et les couper en rondelle.
5. Plonger les pommes dans la pâte à beignets avant de les placer dans la cuve de la friteuse.



CHURROS

Pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes • Cuisson : 20 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 225 g de farine
- ✓ 1 œuf
- ✓ 35 g de sucre
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ 50 g de beurre doux
- ✓ 250 g d'eau

ETAPES

1. Mettre l'eau et le beurre doux dans une casserole et faire bouillir.
2. Pendant ce temps, mélanger votre farine, le sel et le sucre.
3. Lorsque l'eau est en ébullition incorporer l'élément liquide dans la farine, sel et sucre jusqu'à obtenir une pâte homogène. Incorporer votre œuf, mélanger le tout. Mettre la pâte au frais pendant une heure.
4. Préparer la poche et la douille cannulée. Réaliser des boudins de 12 à 15 cm, les badigeonner d'huile ainsi que la cuve de la friteuse puis les cuire pendant quelques minutes.
5. Les churros doivent être blonds et dorés et vous devez les retourner régulièrement.



DONUTS LIGHT

Pour 6 personnes

Préparation : 30 minutes • Cuisson : 40 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 500 g de farine
- ✓ 180 g de sucre en poudre
- ✓ 15 cl de lait
- ✓ 2 œufs battus
- ✓ 2 cuillères à café de levure chimique
- ✓ 1/2 cuillère à café de Sel
- ✓ 1/2 cuillère à café de cannelle (facultatif)
- ✓ 1/2 cuillère à café de muscade (facultatif)
- ✓ 1 cuillère à café de vanille liquide
- ✓ 1 cuillère à soupe de beurre fondu

ETAPES

1. Mélanger la farine, la levure, le sel, la cannelle et la muscade.
2. Dans un autre bol, mélanger les œufs (battus), le sucre et la vanille jusqu'à ce que le mélange soit épais.
3. Mélanger le lait et le beurre fondu, y ajouter le mélange de farine et battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. Couvrir et mettre au réfrigérateur pendant 2 h
5. Sur une planche farinée, étaler la pâte sur une épaisseur de 1 cm environ et découper les donuts à l'aide d'un bol ou autre.
6. Badigeonner les 2 côtés des donuts d'huile ainsi que la cuve de la friteuse puis lancer le programme de cuisson adapté.



BEIGNETS AU SUCRE

Pour 6 personnes

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 40 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 550 g de farine
- ✓ 150g de sucre
- ✓ 75g de beurre
- ✓ 200 ml de lait
- ✓ 2 sachets de levure boulanger
- ✓ 2 œufs entiers
- ✓ ½ cuillère de sel

ETAPES

1. Casser les œufs dans un saladier puis les battre et ajouter au fur et à mesure la levure, le sucre en poudre, le sel, le lait tiède, le beurre ramolli en morceaux et la farine.
2. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène, la couvrir d'un linge propre et la laisser reposer à température ambiante pendant environ 1 h 30.
3. Fariner le plan de travail puis étaler la pâte et former les beignets avec un emporte-pièce avant de les laisser reposer pendant 30 min.
4. Badigeonner les beignets d'huile ainsi que la cuve de la friteuse avant de lancer le programme pour les cuire.



VEAU PANÉ

Pour 4 personnes

Préparation : 50 minutes • Cuisson : 20 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 400 à 500 g d'escalopes de veau
- ✓ 250 g de farine
- ✓ 4 œufs
- ✓ 1 paquet de chapelure
- ✓ 2 cuillères à soupe d'huile
- ✓ Sel, poivre

ETAPES

1. Couper chaque escalope en 9-10 tranches de 1,5 cm environ puis recouper chaque tranche en 2 avant de saler et poivrer.
2. Mettre la farine, les œufs battus et la chapelure dans trois récipients distincts.
3. Prendre chaque morceau de veau pour les passer dans la farine. Répéter l'opération avec les œufs puis la chapelure.
4. Enduire d'huile la surface des morceaux panés à l'aide d'un pinceau avant de les placer au réfrigérateur pendant 30 min.
5. Versez une cuillère d'huile dans la cuve et lancer la préchauffe.
6. Déposer les morceaux panés dans la cuve avant de lancer la cuisson.



PORC SAUCE AIGRE-DOUCE

Pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes • Cuisson : 25 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 900 g de rôti de porc
- ✓ 200 g d'ananas en boîte
- ✓ 100 ml de jus d'ananas
- ✓ 200 ml de coulis de tomates
- ✓ 1 poivron rouge
- ✓ 2 gousses d'ail
- ✓ 2 oignons
- ✓ 1 cuillère à soupe de sauce d'huître
- ✓ 6 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
- ✓ 6 cuillères à soupe de sucre
- ✓ 2 cuillères à soupe de maïzena
- ✓ 1 cuillère à soupe d'huile
- ✓ Sel, poivre

ETAPES

1. Couper le porc en cubes de 3-4 cm. Récupérer les rondelles d'ananas et réserver le jus. Couper les rondelles d'ananas en cubes moyens. Couper le poivron en fines lanières. Hacher l'ail puis émincer l'oignon.
2. Dans un récipient, mélangez le jus d'ananas, le coulis de tomates, la sauce d'huître, le vinaigre, le sucre et la maïzena. Placez l'ail et l'oignon au fond de la cuve de la friteuse.
3. Mettre les ananas en cubes côté poignée de cuve puis verser la sauce par-dessus. Ajouter le porc côté en face, puis disposez le poivron par-dessus la viande. Arroser le poivron avec l'huile. Lancer la cuisson



PILONS DE POULET THAÏLANDAIS

Pour 6 personnes

Préparation : 25 minutes • **Cuisson :** 25 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 8 pilons de poulet
- ✓ 1 cm de gingembre
- ✓ 2 capsules de bouillon de Volaille Maggi
- ✓ 1 cuillère à soupe de coriandre fraîche ciselée
- ✓ 5 cuillères à soupe d'eau
- ✓ 2 oignons tiges
- ✓ 2 tiges de citronnelle
- ✓ 1 cuillère à soupe d'huile

ETAPES

1. Hacher le gingembre et diluer le bouillon dans 5 cuillères à soupe d'eau chaude.
2. Émincer les oignons et couper les tiges de citronnelle en 3.
3. Faire mariner 30 minutes au minimum les pilons dans le mélange bouillon, gingembre, oignon, citronnelle.
4. Faites chauffer la friteuse pendant 2 minutes avec l'huile avant d'ajouter les pilons pour les faire cuire pendant 20 minutes.
5. Parsemer de coriandre ciselée.



CASSOULET LIGHT

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes • **Cuisson :** 25 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 8 saucisses de porc
- ✓ 1 gros oignon haché finement
- ✓ 1 boîte de conserve (398 ml) de haricots blancs égouttés et rincés
- ✓ 1 boîte de conserve (398 ml) de tomates en dés avec le jus
- ✓ 150 ml de cidre
- ✓ 1 cuillère à soupe de sucre cristallisé
- ✓ 1 cuillerée à soupe de fines herbes de Provence
- ✓ Persil frais haché
- ✓ sel, poivre

ETAPES

1. Déposer les saucisses dans la cuve et faire cuire pendant 10 minutes.
2. Ajouter l'oignon et remettre à cuire pendant 5 minutes.
3. Ajouter les haricots, les tomates et le jus, le cidre, le sucre et les fines herbes puis cuire pendant 10 minutes, jusqu'à ce que les saucisses soient entièrement cuites.
4. À la fin de cuisson, assaisonner de sel et de poivre et garnir de persil haché avant tout mélanger.
5. Servir et déguster rapidement.



FRITES DE CAROTTE

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes • **Cuisson :** 25 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 700 g de carottes
- ✓ 1 cuillère à soupe d'huile de pépins de raisin
- ✓ 1 cuillère à soupe de miel de thym ou d'acacia
- ✓ 1/2 cuillère à soupe de thym
- ✓ Sel, Poivre

ETAPES

1. Éplucher les carottes et les couper en 4 dans le sens de la longueur puis en tronçons de 5 cm.
2. Déposer les carottes dans la cuve de la friteuse, saler et arroser d'huile.
3. Fermer le capot et lancer la cuisson.
4. Ajouter le miel et parsemer de thym et lancer à nouveau la cuisson.

9



CHIPS LIGHT

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes • **Cuisson :** 10 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 500 g de pommes de terre
- ✓ 1 cuillère d'huile végétale
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ 1 cuillère à soupe de mélanges d'épices mexicaine

ETAPES

1. Verser les chips dans la cuve de la friteuse sans huile en prenant soin de ne pas dépasser le niveau.
2. Ajouter la cuillère d'huile et lancer l'appareil pour 30 minutes.
3. Ouvrir le couvercle toutes les 10 minutes et remuer les chips avec une spatule en bois.
4. 5 minutes avant la fin, ajouter le sel et les épices

“

**La friteuse sans huile, très polyvalente,
permet de réaliser une multitude de recettes
originales !**

- Dossier Friteuse sur *Maisonae*

m


Maisonae.FR/CUISINE

Un prochain achat cuisine ?
Faites le bon choix parmi des
centaines de produits !

Accueil / Autocuiseur / Seb - Clipso Chrono

Seb - Clipso Chrono

Autocuiseur - Seb



L'autocuiseur Clipso Chrono du leader Seb, d'une cuve inox de capacité 8 litres, d'un poids total de 5 kg et de diamètre 26 cm, est l'autocuiseur idéal pour cuisiner facilement pour toute la famille, car il est pratique et polyvalent.

Cet autocuiseur Seb présente un fond diffusal avec triple épaisseur. Ce fond diffusal rend cet autocuiseur compatible avec toutes les sources de chaleur dont la plaque à induction. Le couvercle s'ouvre et se ferme facilement par système coulissant, facilitant l'usage de cet autocuiseur au quotidien.

[Acheter sur Amazon](#)

Les Plus

- Son minuteur intelligent
- Son application « Mon autocuiseur »
- Ses 2 vitesses de cuisson

Les Moins

- Son joint difficile à nettoyer

Description et informations sur le Clipso Chrono

En bref

- [Les plus et les moins](#)
- [Description et informations](#)
- [Caractéristiques](#)

L'autocuiseur Clipso Chrono de Seb permet la cuisson de toutes sortes d'aliments. Il propose d'ailleurs deux vitesses de cuisson dont de la cuisson à feu doux et de la cuisson sous pression. Cet autocuiseur dispose de poignées rabattables pour un gain de place lors de son rangement. Ces