

Apéritif et snacks au air fryer

TABLEAU DE CUISSON DÉTAILLÉ – PANIER DE 4,5 LITRES

tableau-airfryer.fr
Temps et température de cuisson

ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPS	GESTE	CHARGE MAX
Chips de légumes — En morceaux, huilés à la main	160 °C	7–10 min	toutes les deux minutes	200 g
Chips de légumes — En chips fines	150 °C	6–8 min	toutes les deux minutes	200 g
Pois chiches grillés — Petite quantité (100 g)	180 °C	11–16 min	toutes les quatre minutes	325 g
Pois chiches grillés — Quantité moyenne (200 g)	180 °C	14–19 min	toutes les quatre minutes	325 g
Noix de cajou grillées — Petite quantité (100 g)	160 °C	6–9 min	toutes les quatre minutes	325 g
Noix de cajou grillées — Quantité moyenne (200 g)	160 °C	7–10 min	toutes les quatre minutes	325 g
Amandes grillées — Petite quantité (100 g)	160 °C	6–9 min	toutes les quatre minutes	325 g
Amandes grillées — Quantité moyenne (200 g)	160 °C	7–10 min	toutes les quatre minutes	325 g
Graines de courge — Petite quantité (100 g)	160 °C	7–10 min	toutes les quatre minutes	325 g
Graines de courge — Quantité moyenne (200 g)	160 °C	8–11 min	toutes les quatre minutes	325 g
Cacahuètes grillées — Petite quantité (100 g)	160 °C	6–9 min	toutes les quatre minutes	325 g
Cacahuètes grillées — Quantité moyenne (200 g)	160 °C	7–10 min	toutes les quatre minutes	325 g
Grains de maïs grillés — Petite quantité (100 g)	190 °C	9–12 min	toutes les quatre minutes	325 g
Grains de maïs grillés — Quantité moyenne (200 g)	190 °C	11–14 min	toutes les quatre minutes	325 g
Croûtons — Tranches	170 °C	4–6 min	à 2 min	325 g
Croûtons — Petites pièces	170 °C	6–8 min	à 4 min	325 g
Tortilla chips maison — Tranches	170 °C	3–5 min	à 2 min	325 g
Tortilla chips maison — Petites pièces	170 °C	4–6 min	à 2 min	325 g
Bruschetta — Tranches	170 °C	4–6 min	à 2 min	325 g
Bruschetta — Petites pièces	170 °C	6–8 min	à 4 min	325 g
Toasts au fromage — Tranches	170 °C	4–6 min	à 2 min	325 g
Toasts au fromage — Petites pièces	170 °C	6–8 min	à 4 min	325 g
Mini-quiches — Petites pièces	190 °C	7–10 min	à 4 min	375 g
Mini-quiches — Pièces moyennes	190 °C	9–12 min	à 5 min	375 g
Roulés à la saucisse — Petites pièces	190 °C	9–12 min	à 5 min	375 g
Roulés à la saucisse — Pièces moyennes	190 °C	11–14 min	à 6 min	375 g
Bricks au thon — Petites pièces	190 °C	7–10 min	à 4 min	375 g
Bricks au thon — Pièces moyennes	190 °C	8–11 min	à 5 min	375 g
Empanadas — Petites pièces	190 °C	9–12 min	à 5 min	375 g

ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPS	GESTE	CHARGE MAX
Empanadas — Pièces moyennes	190 °C	11–14 min	à 6 min	375 g
Quesadillas — Tranches	180 °C	4–6 min	à 2 min	325 g
Quesadillas — Petites pièces	180 °C	6–8 min	à 4 min	325 g
Nachos gratinés — Tranches	160 °C	3–5 min	à 2 min	325 g
Nachos gratinés — Petites pièces	160 °C	5–7 min	à 3 min	325 g
Wraps croustillants — Tranches	170 °C	4–6 min	à 2 min	325 g
Wraps croustillants — Petites pièces	170 °C	6–8 min	à 4 min	325 g
Bouchées au fromage — En portions panées	180 °C	7–10 min	à 4 min	325 g
Bouchées au fromage — Entier, en boîte, croûte incisée	160 °C	11–14 min	à 6 min	325 g
Olives rôties — En rondelles de 1 cm	180 °C	7–10 min	à 4 min	450 g
Olives rôties — En dés de 2 cm	180 °C	7–10 min	à 4 min	450 g
Crackers maison — Tranches	160 °C	5–7 min	à 3 min	325 g
Crackers maison — Petites pièces	160 °C	6–9 min	à 4 min	325 g
Chips de pois chiches — Petite quantité (100 g)	180 °C	10–13 min	toutes les quatre minutes	325 g
Chips de pois chiches — Quantité moyenne (200 g)	180 °C	11–16 min	toutes les quatre minutes	325 g