

Frites et pommes de terre 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
Frites surgelées — Bâtonnets fins (8 mm)	185 °C	12–17 min	à 5 et 10 min	525 g
Frites surgelées — Bâtonnets classiques (10 mm)	180 °C	14–19 min	à 6 et 11 min	525 g
Frites maison — Bâtonnets fins (8 mm)	185 °C	15–20 min	à 6 et 12 min	450 g
Frites maison — Bâtonnets classiques (10 mm)	180 °C	18–23 min	à 7 et 14 min	450 g
Frites de patate douce — Bâtonnets fins (8 mm)	180 °C	13–18 min	à 5 et 10 min	450 g
Frites de patate douce — Bâtonnets classiques (10 mm)	175 °C	16–21 min	à 6 et 12 min	450 g
Potatoes — Bâtonnets fins (8 mm)	185 °C	13–18 min	à 5 et 10 min	525 g
Potatoes — Bâtonnets classiques (10 mm)	180 °C	16–21 min	à 6 et 12 min	525 g
Wedges de pomme de terre — Bâtonnets fins (8 mm)	185 °C	17–22 min	à 6 et 13 min	450 g
Wedges de pomme de terre — Bâtonnets classiques (10 mm)	180 °C	20–25 min	à 8 et 15 min	450 g
Pommes de terre grenaille — En dés de 2 cm	190 °C	20–25 min	à 11 min	525 g
Pommes de terre grenaille — En bâtonnets	190 °C	18–23 min	à 10 min	525 g
Pomme de terre entière — En dés de 2 cm	180 °C	36–45 min	à 20 min	525 g
Pomme de terre entière — En bâtonnets	180 °C	32–41 min	à 18 min	525 g
Pommes de terre en dés — En dés de 2 cm	190 °C	18–23 min	à 10 min	525 g
Pommes de terre en dés — En bâtonnets	190 °C	16–21 min	à 9 min	525 g
Pommes de terre sautées — En dés de 2 cm	190 °C	16–21 min	à 9 min	525 g
Pommes de terre sautées — En bâtonnets	190 °C	14–19 min	à 8 min	525 g
Patate douce — En dés de 2 cm	185 °C	20–25 min	à 11 min	525 g
Patate douce — En bâtonnets	185 °C	18–23 min	à 10 min	525 g
Patate douce entière — En dés de 2 cm	180 °C	34–43 min	à 19 min	525 g
Patate douce entière — En bâtonnets	180 °C	30–39 min	à 17 min	525 g
Rösti — Portion standard	190 °C	11–16 min	à 7 min	450 g
Rösti — Grande portion ou pièce épaisse	180 °C	15–20 min	à 9 min	450 g
Hash browns — Portion standard	200 °C	10–13 min	à 6 min	450 g
Hash browns — Grande portion ou pièce épaisse	190 °C	12–17 min	à 7 min	450 g

ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPS	GESTE	CHARGE MAX
Croquettes de pomme de terre — Portion standard	200 °C	11–14 min	à 6 min	450 g
Croquettes de pomme de terre — Grande portion ou pièce épaisse	190 °C	14–19 min	à 8 min	450 g
Pommes noisettes — Bâtonnets fins (8 mm)	185 °C	11–14 min	à 4 et 8 min	525 g
Pommes noisettes — Bâtonnets classiques (10 mm)	180 °C	12–17 min	à 5 et 10 min	525 g
Pommes dauphines — Bâtonnets fins (8 mm)	185 °C	11–14 min	à 4 et 8 min	525 g
Pommes dauphines — Bâtonnets classiques (10 mm)	180 °C	12–17 min	à 5 et 10 min	525 g
Gratin dauphinois — Portion individuelle	170 °C	21–26 min	—	650 g
Gratin dauphinois — Grand format ou plat familial	160 °C	29–38 min	—	650 g
Chips de pomme de terre maison — En morceaux, huilés à la main	170 °C	8–11 min	toutes les deux minutes	200 g
Chips de pomme de terre maison — En chips fines	160 °C	6–9 min	toutes les deux minutes	200 g
Frites de courgette — Portion standard	190 °C	10–13 min	à 6 min	450 g
Frites de courgette — Grande portion ou pièce épaisse	180 °C	13–18 min	à 8 min	450 g
Frites de carotte — En dés de 2 cm	190 °C	15–20 min	à 9 min	525 g
Frites de carotte — En bâtonnets	190 °C	13–18 min	à 8 min	525 g
Frites de panais — En dés de 2 cm	190 °C	16–21 min	à 9 min	525 g
Frites de panais — En bâtonnets	190 °C	14–19 min	à 8 min	525 g
Frites de céleri-rave — En dés de 2 cm	190 °C	17–22 min	à 10 min	525 g
Frites de céleri-rave — En bâtonnets	190 °C	15–20 min	à 9 min	525 g
Frites de butternut — En dés de 2 cm	185 °C	15–20 min	à 9 min	525 g
Frites de butternut — En bâtonnets	185 °C	13–18 min	à 8 min	525 g
Pommes de terre au four — En dés de 2 cm	180 °C	34–43 min	à 19 min	525 g
Pommes de terre au four — En bâtonnets	180 °C	30–39 min	à 17 min	525 g