

Fromages et œufs 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
Camembert rôti — En portions panées	180 °C	7–10 min	à 4 min	325 g
Camembert rôti — Entier, en boîte, croûte incisée	160 °C	11–14 min	à 6 min	325 g
Mont d'Or — En portions panées	170 °C	11–16 min	à 7 min	325 g
Mont d'Or — Entier, en boîte, croûte incisée	150 °C	17–22 min	à 10 min	325 g
Chèvre chaud — En portions panées	180 °C	6–8 min	à 4 min	325 g
Chèvre chaud — Entier, en boîte, croûte incisée	160 °C	7–10 min	à 4 min	325 g
Halloumi — En portions panées	190 °C	6–9 min	à 4 min	325 g
Halloumi — Entier, en boîte, croûte incisée	170 °C	10–13 min	à 6 min	325 g
Feta rôtie — En portions panées	180 °C	9–12 min	à 5 min	325 g
Feta rôtie — Entier, en boîte, croûte incisée	160 °C	12–17 min	à 7 min	325 g
Fromage à raclette — En portions panées	170 °C	4–6 min	à 2 min	325 g
Fromage à raclette — Entier, en boîte, croûte incisée	150 °C	6–8 min	à 4 min	325 g
Mozzarella panée — Portion standard	180 °C	9–12 min	à 5 min	450 g
Mozzarella panée — Grande portion ou pièce épaisse	170 °C	11–16 min	à 7 min	450 g
Croziflette — Portion individuelle	170 °C	18–23 min	—	650 g
Croziflette — Grand format ou plat familial	160 °C	23–32 min	—	650 g
Œufs durs — Coque	140 °C	8–11 min	—	900 g
Œufs durs — Mollet	140 °C	11–14 min	—	900 g
Œufs mollets — Coque	140 °C	7–10 min	—	900 g
Œufs mollets — Mollet	140 °C	9–12 min	—	900 g
Œuf au plat — Coque	170 °C	5–7 min	—	900 g
Œuf au plat — Mollet	170 °C	6–8 min	—	900 g
Œufs cocotte — Coque	160 °C	6–9 min	—	900 g
Œufs cocotte — Mollet	160 °C	9–12 min	—	900 g
Omelette — Coque	160 °C	7–10 min	—	900 g
Omelette — Mollet	160 °C	10–13 min	—	900 g
Frittata — Coque	160 °C	10–13 min	—	900 g
Frittata — Mollet	160 °C	12–17 min	—	900 g
Œufs brouillés — Coque	160 °C	6–8 min	—	900 g
Œufs brouillés — Mollet	160 °C	7–10 min	—	900 g
Gratin de fromage — Portion individuelle	170 °C	14–19 min	—	650 g

ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPS	GESTE	CHARGE MAX
Gratin de fromage — Grand format ou plat familial	160 °C	20–25 min	—	650 g