



RECETTES

Le bon goût de la Belgique



FRITES

- Surgelées
- Maison
- De patates douces



AGNEAU

- En croute d'amande



CRUSTACÉS

- Scampis à la mayonnaise au curry
- Scampis frits



POULET

- Coucou de Malines à la Gouden Carolus Classic
- Poulycros maison



VIANDE

- Boulets à la Liégeoise
- Vitoulets à la sauce tomate
- Pain de viande
- Boudins noirs au pain d'épices



POISSON

- Solettes & chicons braisés
- Kibbelings



CAKE

- Coulants au chocolat noir
- Gosettes miniatures

EN EXTRA ★

- Snack: Avisances miniatures
- Brunch : œufs à la coque & pistolets
- Chaussons au Herve, à la poire et au sirop de Liège

FRITES

Surgelées



Ingrédients

- | | |
|-------|-----------------------------|
| 2-3 🍴 | • 300 g de frites surgelées |
| | • 🍷 |
| 3-4 🍴 | • 600 g de frites surgelées |
| | • 🍷 + 5 min |

Étapes

- ★ Préchauffez votre four à vide à 200 °C pendant 3 minutes.
- ★ Dès que le signal sonore retentit, versez les frites congelées dans le panier et refermez le tiroir.
- ★ Sélectionnez le programme 🍷 et ajustez le temps de cuisson selon la quantité de frites (voir ingrédients). Appuyez sur ⏻ pour lancer le programme.
- ★ Une fois le programme terminé, ouvrez le tiroir, disposez les frites dans un plat et salez généreusement les frites de sel fin.

ASTUCE: Pour une cuisson homogène, ouvrez le tiroir 2-3 fois en cours de cuisson, secouez le panier pour remuer les frites et refermez le tiroir.



FRITES

Maison

Ingrédients

- | | |
|-------|---|
| 2-3 🍷 | <ul style="list-style-type: none">• 300 g de p.d.t bintjes• ½ c.à.s. d'huile• Sel |
| 3-4 🍷 | <ul style="list-style-type: none">• 600 g de p.d.t bintjes• 1 c.à.s. d'huile• Sel |



Étapes

1. Le nettoyage et la découpe

Épluchez les pommes de terre avec un économe, puis lavez-les à l'eau claire. Détaillez vos frites au couteau ou utilisez un coupe-frites manuel. Mettez vos frites à tremper pendant 30 minutes et répétez cette opération jusqu'à ce que l'eau de trempage soit claire pour ôter l'amidon. Essayez soigneusement vos frites avec un linge sec ou du papier absorbant.

Versez les frites dans un cul de poule, ajoutez l'huile et mélangez bien le tout.

2. Première cuisson

Préchauffez votre SimplyFry à 160 °C pendant 3 minutes.

Dès que le signal sonore retentit, ouvrez le tiroir et transférez vos frites huilées dans le panier de la SimplyFry. Fermez le tiroir, sélectionnez le programme 🍷.

Ajustez la température à 160°C, puis lancez le programme 12 minutes en appuyant sur ☺.

3. Seconde cuisson

Dès que le signal sonore retentit, ouvrez le tiroir, secouez le panier pour remuer les frites et refermez le tiroir. Sélectionnez à nouveau le programme 🍷, ajustez la température à 180°C, lancez le programme pour 12 minutes en appuyant sur la touche ☺. Ouvrez le tiroir en milieu de programme (après 6 minutes) pour secouer le panier et remuer les frites. Refermez le tiroir et laissez cuire jusqu'à ce que le signal sonore retentisse et que vos frites soient bien dorées.

Disposez les frites dans un plat et salez-les généreusement de sel fin.

FRITES

De patates douces



Ingrédients

- 2-3 🍴
- 300 g de patates douces
 - ½ c.à.s. d'huile
 - ½ c.à.c. de cumin moulu
 - ½ c.à.c. de paprika fumé

- 3-4 🍴
- 600 g de patates douces
 - 1 c.à.s. d'huile
 - 1 c.à.c. de cumin moulu
 - 1 c.à.c. de paprika fumé

Étapes

1. Le nettoyage et la découpe

Lavez et épluchez les patates douces, puis détaillez-les en forme de frites. Lavez les frites, séchez-les soigneusement à l'aide d'un linge sec ou de papier absorbant. Dans un cul de poule mélangez le paprika fumé, le cumin moulu et l'huile d'olive ou de tournesol, ajoutez les frites de patates douces et mélangez bien le tout.

2. Première cuisson

Préchauffez votre SimplyFry à 160 °C pendant 3 minutes.

Dès que le signal sonore retentit, ouvrez le tiroir et transférez vos frites huilées dans le panier de la SimplyFry. Fermez le tiroir, sélectionnez le programme 🍴. Ajustez la température à 160°C, puis lancez le programme 12 minutes en appuyant sur ☺.

3. Seconde cuisson

Dès que le signal sonore retentit, ouvrez le tiroir, secouez le panier pour remuer les frites et refermez le tiroir. Sélectionnez à nouveau le programme 🍴, ajustez la température à 180°C, lancez le programme pour 15 minutes en appuyant sur la touche ☺. Ouvrez le tiroir en milieu de programme (après 7-8 minutes) pour secouer le panier et remuer les frites. Refermez le tiroir et laissez cuire jusqu'à ce que le signal sonore retentisse et que vos frites soient bien dorées.

AGNEAU

En croute d'amande

Ingrédients (2-3 personnes)

- 1 gousse d'ail
- 1 c.à.s. d'huile d'olive
- 300 g de carré d'agneau
- 75 g d'amandes effilées
- 1 c.à.s. de chapelure
- 1 c.à.s. de romarin frais
- 1 œuf
- Sel & poivre
- 1 grande feuille d'aluminium

Étapes

- ★ Hachez finement l'ail. Mélangez l'huile d'olive et l'ail, puis badigeonnez le carré d'agneau de cette huile parfumée. Salez et poivrez à votre convenance.
- ★ Préchauffez la friteuse Airfryer à 100 °C pendant 3 minutes.
- ★ Hachez finement les amandes et le romarin frais. Versez-les dans un récipient et ajoutez la chapelure.
- ★ Dans un autre récipient, battez l'œuf à l'aide d'une fourchette.
- ★ Trempez le carré d'agneau dans l'œuf battu, égouttez-le, puis enrobez-le du mélange d'amandes effilées, de romarin et de chapelure.
- ★ Placez le carré d'agneau enrobé dans le panier de votre SimplyFry et refermez le tiroir. Sélectionnez le programme 🍳 Diminuez la température à 100°C et lancez le programme pour 25 minutes de cuisson en appuyant sur ⏻. Une fois le programme terminé, augmentez la température à 200 °C et ajoutez 5 minutes de cuisson pour faire dorer la croute.
- ★ Dès que le signal sonore retentit, retirez l'agneau du panier de votre SimplyFry et emballez-le dans la feuille d'aluminium. Laissez-le reposer pendant 10 minutes avant de servir.



SCAMPIS

À la mayonnaise au curry

Pour la plupart des Belges, un scampi est une grosse crevette, le plus souvent présentée sans tête et généralement servie sous forme de beignet ou noyée dans une sauce à l'ail.

Pourtant, en Italien, « scampo » signifie langoustine. La crevette évoquée ci-avant n'est en italien qu'un « gambero ».

La confusion provient du fait que, dans les années 50, beaucoup de restaurants italiens peu scrupuleux ont réalisé que pour faire les authentiques scampis fritti, il était nettement plus intéressant d'utiliser de grosses crevettes surgelées que des langoustines trop onéreuses.

Et c'est ainsi qu'au fil des ans, en Belgique, on a commencé à baptiser « scampi » des crustacés qui n'en sont pas, ce qui ne manque jamais d'interpeller nos voisins français et plus encore nos visiteurs italiens !

Ingrédients (12 bouchées apéritives)

Scampi

- 300 g de scampis (gambas)
- Fraîches (🕒 : 5 min)
- Surgelés (🕒 : 10 à 12 min)

Sauce

- 2 c.à.s. de mayonnaise
- ½ c.à.c. de curry en poudre
- 1 c.à.s. de coriandre fraîche finement ciselée

Étapes

- ★ Glissez les scampis dans le panier de votre SimplyFry. Fermez le tiroir et sélectionnez le programme 🕒. Ajustez le temps selon la quantité (voir tableau ci-dessus). Appuyez sur ☺ pour lancer le programme.
- ★ Pendant ce temps, préparez la sauce. Versez tous les ingrédients de la sauce dans un petit bol.
- ★ Dès que le signal sonore retentit, sortez les scampis et servez avec la mayonnaise au curry. Bon appétit!




SCAMPIS

Frits

Ingrédients (12 bouchées apéritives)

- 300 g de scampis (gambas) crus décortiqués avec la queue
- 4 c.à.s. d'huile d'olive
- 4 c.à.s. de chapelure
- 1 poignée de persil plat ciselé
- Le zeste d'un demi-citron
- 1 petite poignée de parmesan rapé
- De la farine
- 1 œuf
- Sel & poivre

Étapes

- ★ Dans une assiette, mélangez la chapelure, le fromage râpé, le zeste de citron, l'huile d'olive et le persil plat finement ciselé. Salez et poivrez ce mélange à votre convenance. Dans une seconde assiette, versez un peu de farine et dans une troisième assiette l'œuf battu.
- ★ Ouvrez délicatement les scampis en deux dans le sens de la longueur sans complètement les séparer. Trempez les scampis dans la farine, puis dans l'œuf battu et enfin dans la panure composée du fromage, du zeste de citron et des herbes.
- ★ Disposez 6 à 8 scampis dans le panier de votre SimplyFry et fermez le tiroir. Sélectionnez le programme  et ajustez le temps de cuisson à 5 minutes.
- ★ Dès que le signal sonore retentit, sortez les premiers scampis, enfournez les autres et recommencez l'opération ainsi de suite jusqu'à ce que tous vos scampis soient bien dorés.
- ★ Servez ces petites bouchées croustillantes à l'apéro ou en salade.



BOULETS

Liégeois

Tout Liégeois vous répondra que les boulets les plus régressifs c'est bien chez Lequet qu'on les mange. Le secret? Ils ne sont pas cuits à la poêle mais plongés dans la friteuse pour un résultat croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur.




Ingrédients: 2-3 Boulets

- 300 g de haché porc/veau
- 1 œuf
- 1 petit oignon finement haché
- 1 tranche de pain rassis
- 1 tranche de pain d'épices
- Du persil plat finement haché
- De la noix de muscade
- 4 c.à.s. d'huile végétale
- 100 g de chapelure

Ingrédients : sauce

- 1 oignon
- 30 g de beurre
- 15 cl de bière brune de table
- 2 c.à.s. de sirop de Liège (ou plus)
- 1/2 bouquet garni thym & laurier
- Maizena pour fond brun

Étapes

- ★ Mixez le pain rassis et le pain d'épices, puis faites tremper dans le lait pour que le mix s'imprègne et gonfle.
 - ★ Dans un cul de poule ajoutez la viande hachée, creusez un puit avec votre poing et versez-y l'œuf, l'oignon haché, le persil plat finement ciselé et la noix de muscade. Salez et poivrez à votre convenance.
 - ★ Pressez la mie avec vos doigts pour extraire l'excédent de lait, puis ajoutez la mie imbibée dans la farce. Mélangez bien le tout jusqu'à obtenir une farce homogène.
 - ★ Dans une assiette creuse mélangez la chapelure à l'huile végétale et remuez jusqu'à ce que le mélange se détache et devienne friable.
 - ★ Prélevez un peu de farce pour façonner les boulets dans la paume de vos mains, roulez-les dans la chapelure puis disposez les boulets dans le panier de votre SimplyFry.
 - ★ Faites frire vos boulets avec le programme  à 200°C pendant 7 minutes
 - ★ Pendant que les boulets cuisent, préparez votre sauce à la Liégeoise. Coupez grossièrement l'oignon et faites-le fondre avec le beurre dans une casserole. Arrosez l'oignon de bière et laissez-le frémir 5 minutes tout en remuant. Ajoutez un peu de Maizena, le sirop, le bouquet garni, du sel et du poivre. Mélangez bien le tout et laissez mijoter 5 à 10 minutes à feu doux.
- Lorsque les boulets sont bien croustillants, transférez-les dans votre casserole de sauce et servez immédiatement avec de la purée de pommes de terre, un peu de compote ou encore une bonne salade mayonnaise.

VITOULETS

À la sauce tomate

Les vitoulets constituent un plat traditionnel emblématique du Pays de Charleroi. Il est l'héritage du passé ouvrier et est encore souvent consommé de nos jours. Il n'existe pas un souper d'association ou de club sportif où les vitoulets ne figurent au menu, le midi à la sauce tomate avec des frites et en journée comme en-cas froid, avec une petite « goutte » ou une bonne bière fraîche.

L'origine de ce nom charmant dit qu'autrefois, quand un visiteur arrivait à l'improviste, on lui offrait un verre et on envoyait vite les enfants chercher du « haché » chez le bouché. Avec ce haché on préparait en vitesse des boulettes de viande cuites dans la graisse. L'action de réaliser des boulettes de viande qui étaient « vite tournées » s'est transformée en « vitoulé » puis en « vitoulet ».



Ingrédients 2 - 3 Vitoulets

- 300 g de haché porc/veau non assaisonné
- 1 tartine de pain blanc
- Un peu de lait
- 1 œuf
- 1 échalote
- Quelques brins de persil
- 1 pincée de noix de muscade moulue

Étapes

- ★ Hachez finement l'échalote et le persil. Versez le haché dans un cul de poule et creusez un puit avec le poing.
- ★ Faites tremper le pain blanc dans le lait dans une assiette, puis pressez délicatement la tranche de pain pour en extraire l'excédent de lait.
- ★ Ajoutez le pain imbibé de lait dans le puit, assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade à votre convenance. Ajoutez le persil et l'échalote finement hachés et mélangez le tout à la main pour obtenir une pâte bien homogène.
- ★ Préchauffez votre SimplyFry à 200°C pendant 3 minutes. Pendant ce temps, formez des petites boulettes « vite tournées ».



- ★ Dès que le signal sonore retentit, ouvrez le tiroir et disposez les vitoulets dans le panier de votre SimplyFry. Refermez le tiroir et sélectionnez le programme . Ajustez le temps de cuisson à 7 minutes et lancez le programme en appuyant sur .
- ★ Quand vos vitoulets sont cuits, transférez-les dans un petit plat rond allant au four. Ajoutez votre sauce tomate préférée et placez le plat dans le panier de la friteuse. Refermez le tiroir et réglez la température sur 160 °C pour 5 minutes de cuisson.

PAIN DE VIANDE




Un autre grand classique de la cuisine belge : le pain de viande !
Ce plat est apprécié de tous, mais surtout des enfants. Il se mange chaud à la sortie du four ou se déguste le lendemain froid dans un «Dagobert» (sandwich) avec quelques feuilles de salade, de la moutarde ou de la mayonnaise.

Ingrédients - 4 𐀀

- 1 oignon
- 1 petit bouquet de persil finement ciselé
- 150 g de bœuf haché
- 150 g de porc haché
- 150 g de veau haché
- 100 g de pain rassis
- 1 œuf
- 3 c.à.s. de ketchup
- 2 c.à.s. de sauce Worcestershire
- 1 c.à.s. de moutarde forte
- 1 c.à.c. de romarin
- 1 c.à.c de thym
- Du lait
- Une pincée de noix de muscade moulue

Étapes

- ★ Faites tremper le pain rassis dans un peu de lait pour l'imbiber et le faire gonfler.
- ★ Émincez finement l'oignon et le persil plat. Dans un cul de poule, mélangez les viandes hachées. Pressez délicatement le pain rassis pour retirer l'excédent de lait et ajoutez-le à la viande hachée.
- ★ Ajoutez ensuite l'oignon, le persil plat, le thym, le romarin, la noix de muscade, le ketchup, la moutarde, la sauce Worcestershire et l'œuf. Mélangez bien le tout jusqu'à obtenir une face homogène.
- ★ Disposez une feuille de papier cuisson dans un petit moule à cake et versez-y la farce. Glissez le moule à cake dans le panier de votre SimplyFry et refermez le tiroir. Sélectionnez le programme  et ajustez le temps de cuisson à 45 minutes.
- ★ À la fin du programme, piquez le pain de viande avec la lame d'un couteau. Comme pour un gâteau elle doit ressortir complètement sèche.

BOUDINS NOIRS



Au pain d'épices



Ingrédients - 4 boudins

- 4 boudins noirs
- 2 c.à.s. de moutarde
- 2 tranches de pain d'épices

Étapes

- ★ Mixez grossièrement les tranches de pain d'épices.
- ★ Ôtez délicatement la peau des boudins à l'aide d'un couteau.
- ★ Préchauffez votre SimplyFry 3 minutes à 190°.
- ★ Dès que le signal sonore retentit, ouvrez le tiroir et disposez les boudins dans le panier. Fermez le tiroir et sélectionnez le programme . Ajustez le temps de cuisson à 7 minutes et lancez le programme en appuyant sur .
- ★ Servez les boudins bien chauds avec un bon stoemp maison aux légumes de saison (purée de pommes de terre et carottes)!

SOLLETTES




Et chicons braisés



Ingrédients - 2 personnes

- 2 chicons (endives) de pleine terre
- 2 c.à.c. de beurre
- 2 solettes
- 1 c.à.c. d'huile d'olive
- 1 c.à.c. de jus de citron
- 1 œuf battu
- 2 c.à.s. de chapelure
- Quelques brins de persil

Étapes

- ★ Préchauffez votre Simplyfry à 200 °C pendant 3 minutes.
- ★ Coupez les chicons en deux dans le sens de la longueur. Dès que le signal sonore retentit, ouvrez le tiroir et disposez les chicons dans le panier de votre SimplyFry (cœur du chicon vers le haut). Sélectionnez une température de 200 °C et un temps de cuisson de 10 minutes. Lancez le programme en appuyant sur .
- ★ Deux minutes avant la fin de la cuisson, ouvrez le tiroir et ajoutez une noisette de beurre sur chaque demi-chicon. Refermez le tiroir pour poursuivre la fin de la cuisson.
- ★ Pendant ce temps préparez les solettes. Dans une assiette, mélangez la chapelure avec l'huile d'olive et le jus de citron et assaisonnez de sel et de poivre à votre convenance. Trempez les solettes dans l'œuf battu puis dans la chapelure et réservez.
- ★ Disposez les solettes dans le panier de votre SimplyFry, fermez le tiroir et sélectionnez le programme . Ajustez la température à 180°C et le temps de cuisson à 8 minutes. Lancez le programme en appuyant sur .
- ★ 2 minutes avant la fin de la cuisson, ouvrez le tiroir et ajoutez quelques brins de persil plat finement hachés.

KIBBELINGS

Cabillaud frit

Ingrédients - 2 personnes

- 1 œuf
- 100g de farine
- 100 ml de bière
- 1 c.à.s de mélange d'épices pour poisson
- Sel & poivre
- 300 g de cabillaud

KIB-BE-LING (DE; F; PLURIEL : KIBBELINGEN) MORCEAUX DE CABILLAUD FRIT

Le kibbeling est le snack de poisson par excellence à la mer du Nord depuis le XIXe siècle. C'est un petit morceau de poisson frit tendre et savoureux. Servi avec une sauce tartare rafraîchissante, le kibbeling est une véritable fête pour les papilles ! C'est aussi appelé par les puristes un lekkerbekje pour les lekkerbekken. C'est-à-dire une fine bouchée pour les fines bouches, les gourmets, les fines gueules, les fins becs. Ce snack délicieux et croustillant peut faire l'objet de nombreuses discussions animées... lorsqu'il n'en reste plus qu'un !

Étapes

- ★ Découpez le cabillaud en petits morceaux de 3-4 cm de large.
- ★ Préchauffez votre SimplyFry à 180°C pendant 3 minutes.
- ★ Dans un cul de poule, mélangez l'œuf, la farine, la bière et le mélange d'épices pour poisson. Salez et poivrez à votre convenance. Mélangez le tout avec un fouet pour faire mousser la préparation.
- ★ Trempez délicatement les morceaux de cabillaud dans le mélange et disposez-les sur une assiette en veillant à bien les séparer.
- ★ Dès que le signal sonore retentit, ouvrez le tiroir de votre SimplyFry. Disposez les morceaux de cabillaud enrobés dans le panier en veillant à ce qu'ils ne se touchent pas et refermez le tiroir. Sélectionnez le programme 🍷. Ajustez la température à 180°C et le temps de cuisson à 3 minutes.



- ★ Dégustez encore chauds avec une sauce tartare maison.



COUCOU DE MALINES



À la Gouden Carolus Classic



Ingrédients - 4 personnes

- 1 coucou de Malines (ou poulet) d'1 kg
- 1 citron
- De la sauge fraîche
- 2 c.à.s. de cassonade brune
- 2 c.à.s. de Gouden Carolus Classic
- 1 c.à.s. d'huile végétale
- 1 c.à.c. de paprika moulu
- 1 c.à.c. de graines de fenouil moulues
- 1 c.à.c. cumin moulu

Étapes

- ★ Dans un cul de poule, mélangez la cassonade, la bière, le cumin, le paprika, les graines de fenouil et l'huile. Trempez entièrement le Coucou de Malines et laissez-le mariner 1 à 2 heures.
- ★ Préchauffez votre SimplyFry à 200 °C. Découpez le citron en fines tranches et insérez-les dans le Coucou avec les feuilles de sauge fraîches. Placez le Coucou de Malines dans le panier de votre SimplyFry. Sélectionnez le programme  et ajustez le temps de cuisson à 30 minutes*. Lancer le programme en appuyant sur .
- ★ Excellent avec une purée de céleri ou de pommes de terre !

*Le temps de cuisson peut varier selon le poids de la volaille. Comptez 30 minutes pour 1 kg

POULYCROC



Maison



Ingrédients - 4 personnes

- 150 g de mie de pain rassis (bien sec !)
- 30 cl de lait
- 1 oignon
- Quelques brins de persil plat
- 400 g de poulet haché
- 1 œuf
- De la noix de muscade
- 100 g de chapelure
- 4 c.à.s. d'huile

Étapes

- ★ Mixez grossièrement la mie de pain à l'aide d'un blender ou d'un mixer puis plongez-la dans le lait pour qu'elle s'imbibe et gonfle.
- ★ Ôtez la peau de l'oignon, puis dans un blender ou à l'aide d'un mixer, mixez finement l'oignon, le persil et le poulet haché. Versez ce mélange dans un cul de poule.
- ★ Égouttez la mie de pain en la pressant entre vos doigts pour extraire l'excédent de lait. Ajoutez la mie de pain au mélange de la farce ainsi que l'œuf.
- ★ Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade. Mélangez le tout jusqu'à obtenir une farce homogène.
- ★ Préchauffez votre SimplyFry à vide à 180 °C pendant 3 minutes.
- ★ Pour réaliser la panure, mélangez l'huile et la chapelure dans un bol et remuez jusqu'à ce que le mélange se détache et devienne friable. Façonnez les poulycroc en formant des tubes de 10 cm de long, puis roulez-les dans la chapelure.
- ★ Déposez délicatement vos poulycroc dans le panier de votre SimpliFry, fermez le tiroir, sélectionnez le programme  et lancez le programme en appuyant sur la touche .
- ★ Pour réaliser des viandelles, remplacez le poulet haché par de la viande hachée porc et veau.


COULANTS

Au chocolat noir

Ingrédients - 4 personnes

- 100 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 50 g de farine
- 3 œufs

Étapes

- ★ Préchauffez votre SimplyFry à vide à 200 °C pendant 3 minutes.
- ★ Pendant ce temps, faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie.
- ★ Dans un cul de poule, blanchissez les œufs avec le sucre. Ajoutez le chocolat, le beurre fondu et la farine. Mélangez bien le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- ★ Versez la pâte dans de petits ramequins beurrés ou dans des moules à muffins en silicone.
- ★ Ouvrez le tiroir de votre SimplyFry, disposez les ramequins dans le panier et refermez le tiroir. Sélectionnez le programme  et ajustez le temps de cuisson à 5 minutes.
- ★ Dégustez de suite pour qu'ils soient encore tièdes.
- ★ Si vous avez trop de pâte, vous pouvez conserver des ramequins au congélateur afin d'avoir un dessert express à portée de main pour plus tard.



GOSETTES



Miniatures



Ingrédients - 4 personnes

- 1 pâte feuilletée prête à l'emploi
- 1 pot de compote avec morceaux
- 2 jaunes d'œufs
- 2 c.à.s. de sucre cristallisé

Étapes

- ★ Préchauffez votre SimplyFry à vide à 200°C pendant 3 minutes.
- ★ Pendant ce temps, découpez 4 disques uniformes de pâte feuilletée à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un petit bol.
- ★ Disposez quelques cuillerées de compote sur le disque et refermez les chaussons en deux pour former des demi-lunes.
- ★ Dans un petit bol, mélangez les jaunes d'œufs au sucre fin. Badigeonnez vos gosettes de ce mélange à l'aide d'un pinceau.
- ★ Dès que le signal sonore retentit, ouvrez le tiroir de votre SimplyFry et disposez les gosettes dans le panier. Refermez le tiroir et sélectionnez le programme . Lancez le programme en appuyant sur .

SNACKS

Avisances miniatures

L'avisance est un encas qui provient de la région de Namur. Il est composé de pâte feuilletée, fourré de haché, servi chaud et se déguste principalement lors des fêtes de Wallonie de Namur.

Son origine remonte au temps des pèlerinages, lorsque les Namurois se rendaient à Notre-Dame de Halle. La route était longue et le déplacement se faisait à pied, chacun se munissait de provisions de bouche et notamment, une crêpe fourrée de restes de viande. Les pèlerins disaient qu'ils "avisaient", c'est à dire qu'ils prenaient leurs précautions. Cette petite crêpe est devenue au fil du temps, l'AVISANCE. Voici une recette d'avisances miniatures à déguster à l'apéro et à réaliser sur le pouce.

Ingrédients (20 bouchées apéritives)

- 1 boîte de mini saucisses apéritives
- 100 g de pâte feuilletée
- 1 c.à.s. de moutarde douce
- 1 jaune d'œuf battu (pour dorer)

Étapes

- ★ Égouttez soigneusement les saucisses et essuyez-les sur une feuille de papier absorbant ou à l'aide d'un linge sec
 - ★ Découpez la pâte feuilletée en petit rectangle de la largeur de la saucisse
 - ★ Enroulez chaque saucisse dans un rectangle de pâte feuilletée
 - ★ Mélangez le jaune d'œuf à l'aide d'une fourchette, puis badigeonnez la pâte feuilletée de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau pour obtenir des avisances bien dorées
- ★ Disposez les avisances miniatures dans le panier de votre SimplyFry et sélectionnez le programme 🍷. Ajustez le temps à 10 minutes de cuisson.
 - ★ Servez les avisances à l'apéro accompagnées d'un petit pot de moutarde.



BRUNCH

Œufs à la coque & pistolets

Si on aime le brunch en Belgique, c'est parce que nous sommes très friands du sucré-salé. Et le Brunch c'est le seul repas où l'on passe du sucré au salé en toute impunité. Un bon pain au chocolat suivi d'une tartine de gouda, d'un œuf à la coque puis d'une gosette. Et c'est reparti pour un petit « boquet » de Herve tartiné sur du Cramique avec un chocolat chaud s'il vous plait! Alors faites-vous plaisir et dégustez vos pains et viennoiseries encore tièdes avec votre SimplyFry. Réchauffez-les un en clin d'œil et obtenez des petits pains avec une croute croustillante tout en gardant la mie encore fumante.

Plus besoin de faire bouillir de l'eau et rester vigilant pour cuire vos œufs à la coque. Plus besoin non plus de faire des calculs savants pour que vos petits pains à cuire soient prêts en même temps. Avec votre SimplyFry, vous préparez tout simultanément !

Ingrédients - 2 𐀀

- 2 œufs frais (du frigo)
- 2 petits pains à cuire (congelés)

Étapes

- ★ Déposez les œufs et les petits pains à cuire dans le panier de votre SimplyFry, fermez le tiroir et sélectionnez le programme 🍳. Ajustez la température de cuisson à 160°C et le temps à 7 minutes.
- ★ Dès que le signal sonore retentit, placez les œufs sous l'eau froide pour stopper la cuisson.



CHAUSSENS DE HERVE

À la poire et au sirop de Liège



Ingrédients - 4 𐌹

- 1 petit fromage de Herve
- 8 feuilles de filo ou feuilles de brick
- 1 grosse poire
- 3 c. à s. de sirop de liège
- Quelques branches de romarin
- Sel & poivre

Étapes

- ★ Lavez, pelez les poires et coupez-les en dés.
- ★ Préchauffez votre SimplyFry à 200°C pendant 3 minutes
- ★ Dépliez les feuilles de brick. Déposez au centre de chaque feuille une noisette de beurre et un morceau de Herve. Salez et poivrez.
- ★ Répartissez les dés de poires sur les feuilles de brick, ajoutez-y quelques brins de romarin et une pointe de sirop de Liège
- ★ Repliez les feuilles pour former des chaussons et déposez-les dans le panier de votre SimplyFry
- ★ Faites cuire à 200°C pendant 4 minutes
- ★ Servez bien chaud, avec une salade de mesclun.