



*Biscuits ou pain d'épices*



the Smart Oven® Air

**Breville**

# Biscuits au pain d'épices



Préparation 20 minutes + attente 4 heures / Cuisson 6-7 minutes par portion



Rendement 4 douzaines de biscuits



the Smart Oven<sup>®</sup> Air

¼ tasse (80 ml) de mélasse  
¾ tasse (150 g) de cassonade bien tassée  
½ tasse (115 g) de beurre non salé  
2¼ tasses (290 g) de farine tout usage  
1 c. à thé de cannelle moulue  
1½ c. à thé de gingembre moulu  
¼ c. à thé de muscade moulue  
¼ c. à thé de clous de girofle moulus  
¼ c. à thé de sel kasher

¼ c. à thé de bicarbonate de soude  
1 gros œuf, fouetté  
½ tasse (40 g) d'amandes moulues

## Glaçage

½ tasse (60 g) de sucre en poudre  
1-2 c. à soupe d'eau

## Préparation

1. Dans une petite casserole, mélanger la mélasse, le sucre et le beurre. Chauffer à feu doux en remuant jusqu'à ce que le beurre et le sucre soient fondus. Retirer du feu et réserver.
2. Dans un grand bol, tamiser la farine, les épices et le bicarbonate de soude. Ajouter le mélange de mélasse, l'œuf et les amandes moulues et bien remuer.
3. Transférer la pâte sur un grand morceau de pellicule plastique et la façonner en un disque. Bien envelopper et réfrigérer au moins 4 heures ou toute la nuit.
4. Déballer la pâte et l'abaisser à 3 mm (¼ po) d'épaisseur entre deux feuilles de papier parchemin. Placer sur un plat ou une plaque et congeler 15 minutes avant de découper.
5. Insérer la grille à la position 5. Sélectionner COOKIES / CONVECTION / 325°F (165°C) / 6 minutes et appuyer sur DÉMARRER pour préchauffer le four.
6. Couper la pâte avec un emporte-pièce de 7,5 cm (3 po) et la déposer sur la lèchefrite tapissée de papier parchemin. Réfrigérer le reste de pâte jusqu'à utilisation. Faire tiédir légèrement la pâte avant de la découper.
7. Cuire jusqu'à ce que les pourtours commencent à brunir, 6-7 minutes. Laisser tiédir sur la lèchefrite 5 minutes avant de transférer sur une grille pour refroidir complètement. Répéter avec le reste de pâte.
8. Tamiser le sucre en poudre dans un bol moyen. Ajouter l'eau jusqu'à consistance désirée. Une poche à pâtisserie peut être utilisée pour un glaçage plus épais, tandis qu'un glaçage plus clair peut servir de glace.

## Note

Les biscuits se garderont jusqu'à trois semaines dans un contenant hermétique.



*Jambon glacé aux abricots et au bourbon*



the Smart Oven® Air

**Breville**

# Jambon glacé aux abricots et au bourbon



the Smart Oven® Air

 Préparation 15 minutes / Cuisson 2-2½ heures + attente 15 minutes

 Portions 8-10

1 jambon de 3-4 kg (7-9 lb), avec os  
1 c. à soupe de clous de girofle entiers  
¼ tasse (150 g) de confiture d'abricot  
¼ tasse (60 ml) de bourbon  
1 c. à soupe de moutarde de Dijon  
1 c. à soupe de cassonade foncée

## Matériel requis

Thermomètre à viande  
Badigeonneur

## Method

1. Déballez le jambon et le placez sur une planche à découper, côté coupé vers le bas. À l'aide d'un couteau tranchant, taillez la peau en un motif de diamant en s'assurant de ne pas couper la chair. Piquez le centre de chaque diamant avec un clou de girofle.
2. Insérez la grille à la position 8. Sélectionnez BAKE / CONVECTION / 325°F (165°C) / 2 heures et appuyez sur DÉMARRER pour préchauffer le four.
3. Superposez 3 longs morceaux de papier aluminium sur la lèchefrite et y déposez le jambon, côté coupé vers le bas. Bien envelopper le jambon et s'assurer qu'il est bien scellé pour l'empêcher de sécher.
4. Cuire jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande inséré au centre du jambon, près de l'os sans y toucher, indique 49°C (120°F).
5. Pendant que le jambon cuit, préparer la glace. Dans une petite casserole, mélanger la confiture d'abricot, le bourbon, la moutarde de Dijon et la cassonade et porter à ébullition à feu moyen. Cuire jusqu'à consistance onctueuse, 1-2 minutes. Retirer du feu et réserver. Pour une glace plus lisse, passer le tout au mélangeur ou au pied mixeur.
6. Retirer le jambon du four, le déballez et jeter le liquide de cuisson. Sélectionnez BAKE / CONVECTION / 375°F (190°C) / 20 minutes et appuyez sur DÉMARRER pour préchauffer le four.
7. Badigeonner l'extérieur du jambon avec la moitié de la glace. Enfourné et cuire 10 minutes. Retirer le jambon du four et badigeonner avec le tiers de la glace. Tourner la lèchefrite et enfourné. Cuire encore 10 minutes. Retirer le jambon du four et badigeonner avec le reste de la glace.
8. Couvrir légèrement le jambon de papier aluminium et laisser reposer 15 minutes avant de le trancher et le servir.

## Truc

Pour éviter que le jus ne s'échappe, déposer une feuille de papier parchemin sur le papier aluminium avant d'envelopper le jambon.



*Rôti de côte de bœuf frottée à l'espresso et au piment ancho*



the Smart Oven® Air

**Breville**

# Rôti de côte de bœuf frottée à l'espresso et au piment ancho



the Smart Oven® Air

 Préparation 15 minutes + attente 24–48 heures  
Cuisson 1½–2 heures + attente 45 minutes

 Portions 6–8

1 rôti de côte de bœuf avec 3 os, 2,7–3,5 kg (6–7½ lb)

## Marinade sèche

- 2 c. à soupe de sel kasher
- 5 c. à thé de mouture à espresso
- 1½ c. à soupe de poudre de chili ancho
- 1 c. à thé de cumin moulu
- 1 c. à thé de coriandre moulue
- 1½ c. à thé de poudre d'ail
- 1 c. à thé de poudre d'oignon

Jus au vin rouge et fines herbes

- 1 tasse (240 ml) de vin rouge sec
- 2 tasses (480 ml) de bouillon de bœuf non salé ou faible en sodium
- 1 c. à thé de thym frais, haché
- 1 c. à thé de romarin frais, haché
- Sel kasher
- Poivre noir fraîchement moulu

## Matériel requis

- Ficelle de cuisson
- Plat à rôtir épais
- Thermomètre à viande

## Préparation

1. Dans un petit bol, mélanger les ingrédients de la marinade sèche.
2. Frotter le rôti avec la marinade sèche sur tous les côtés, y compris le dessous. Replacer le rôti sur ses côtes et ficeler entre chacune d'elles. Mettre le rôti dans un grand bol et réfrigérer à découvert de 24 à 48 heures.
3. 2 à 3 heures avant le rôtissage, retirer le rôti du réfrigérateur et laisser reposer jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante.
4. Insérer la grille à la position 8. Sélectionner ROAST / 300°F (150°C) / SUPER CONVECTION / 2 heures et appuyer sur DÉMARRER pour préchauffer le four.
5. Déposer le rôti dans le plat à rôtir, les côtes vers le bas. Cuire jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande indique 110°F (45°C) (à point-saignant) ou 120°F (50°C) (à point). Vérifier la température après environ 1 heure et 45 minutes. Si le rôti n'a pas atteint la température requise, poursuivre la cuisson jusqu'à terme. Ne pas trop cuire, car la température de la viande continuera d'augmenter une fois sortie du four.
6. Transférer dans un plat de service, couvrir légèrement de papier aluminium et laisser reposer 30–60 minutes.
7. Pendant que le rôti repose, préparer le jus. Égoutter le jus de cuisson, sauf 2 c. à soupe. Placer le plat sur 2 éléments chauffant à feu moyen-élevé. Déglacer avec le vin rouge et cuire, en remuant pour dissoudre les grumeaux, jusqu'à ce que le vin ait réduit de moitié. Ajouter le bouillon et laisser réduire de moitié. Verser le jus réservé dans le plat à rôtir, ajouter le thym et le romarin, saler et poivrer au goût. Retirer du feu et verser dans un saucier.
8. Déposer le rôti sur une planche à découper. Enlever la ficelle et retirer les côtes. Verser le jus sur le rôti ou en accompagnement. Trancher et servir la viande avec les côtes, si désiré.

## Truc

Demandez à votre boucher de décoller la viande des côtes.



Popovers



the Smart Oven® Air

**Breville**

# Popovers



Préparation 10 minutes + attente 30 minutes / Cuisson 30 minutes



Rendement 12 popovers



the Smart Oven® Air

**2 gros œufs**

**1 tasse (240 ml) de lait**

**1 tasse (130 ml) de farine tout usage**

**¼ c. à thé de sel kasher**

**2 c. à soupe (30 g) de beurre non salé,  
fondu**

## Préparation

1. Dans un bol moyen, fouetter les œufs avec le lait. Ajouter la farine et le sel et bien mélanger. Transférer la pâte dans une tasse à mesurer avec bec verseur et couvrir de pellicule plastique.
2. Insérer la grille à la position 7 et y déposer un moule à 12 muffins. Sélectionner **BAKE** / **400°F (200°C)** / **SUPER CONVECTION** / 30 minutes et activer la fonction **Rotate Remind**. Appuyer sur **DÉMARRER** pour préchauffer le four.
3. Quand le préchauffage sera terminé, retirer délicatement le moule à muffins et ajouter ½ c. à thé de beurre fondu dans chaque cavité. Remettre le moule au four et chauffer jusqu'à ce que le beurre soit très chaud et commence à frémir, 1-2 minutes. Retirer délicatement du four.
4. Diviser la pâte également et remplir les moules jusqu'à moitié. Remettre au four et cuire jusqu'à ce que le signal **Rotate Remind** se fasse entendre. Sans ouvrir la porte du four, abaisser la température à **150°F (175°C)** et cuire jusqu'à ce que les popovers sont croustillants et bien cuits, environ 5 minutes.
5. Servir immédiatement.

## Variation parmesan-thym

Réduire le sel à ½ c. à thé. Ajouter à la pâte ½ tasse (30 g) de parmesan râpé finement, ¼ c. à thé de poivre noir fraîchement moulu et 1 c. à soupe de thym frais haché grossièrement. Incorporer la farine et suivre les instructions de cuisson.



*Chou-fleur citronné frit à air chaud*



the Smart Oven® Air

**Breville**

# Chou-fleur citronné frit à air chaud



Préparation 20 minutes / Cuisson 12 minutes



Portions 4-6



the Smart Oven® Air

1 chou-fleur moyen (environ 1 kg/2 lb),  
coupé en fleurets moyens

4 c. à thé d'huile d'olive

¾ c. à thé de sel kasher

½ c. à thé de poivre noir fraîchement  
moulu

½ c. à thé de poudre d'ail

## Vinaigrette au citron

1 c. à thé de zeste de citron

4 c. à thé de jus de citron

¾ c. à thé de sucre

¾ c. à thé de sel kasher

¼ c. à thé de poivre noir fraîchement  
moulu

3 c. à soupe d'huile d'olive

## Garniture

1 petite échalote, tranchée très finement

⅓ tasse (30 g) de graines de grenade

¼ tasse (25 g) de pistaches rôties, hachées  
grossièrement

Feuilles de 3 tiges de menthe, tranchées  
finement

## Préparation

1. Déposer les fleurets de chou-fleur dans un grand bol. Ajouter l'huile d'olive et bien enrober. Saupoudrer de sel, de poivre et de poudre d'ail et bien enrober.
2. Disposer les fleurets en une seule couche dans le panier à friture. Sélectionner AIRFRY / 450°F (230°C) / SUPER CONVECTION / 12 minutes et appuyer sur DÉMARRER pour préchauffer le four.
3. Insérer la grille à la position 4 et cuire jusqu'à ce que le pourtour des fleurets soit bruni et caramélisé, en remuant à l'occasion avec de longues pinces ou une spatule de caoutchouc, environ 12 minutes.
4. Laisser reposer le chou-fleur dans le panier pendant la préparation de la vinaigrette.
5. Dans un bol moyen, mélanger le zeste et le jus de citron, le sucre, le sel et le poivre. Ajouter l'huile d'olive en un filet et fouetter pour émulsifier.
6. Transférer le chou-fleur refroidi dans un grand bol et verser la vinaigrette. Ajouter l'échalote, les grains de grenade, les pistaches et la menthe et bien mélanger. Servir froid ou à la température ambiante.



*Gâteau Bundt au gingembre et glace citronnée*



the Smart Oven® Air

**Breville**

# Gâteau Bundt au gingembre et glace citronnée



the Smart Oven® Air



Préparation 25 minutes / Cuisson 45-50 minutes



Portions 16

2¼ tasses (290 g) de farine tout usage

2 c. à thé de poudre à pâte

½ c. à thé de sel kasher

1 c. à soupe de gingembre moulu

1 c. à thé de cannelle moulue

¼ c. à thé de muscade moulue

¼ c. à thé de clous de girofle moulus

¼ c. à thé de cardamome moulue

3 gros œufs

2 c. à thé d'extrait de vanille

¾ tasse (180 ml) de lait de beurre

1 tasse (240 ml) de mélasse

¾ tasse (180 ml) d'huile végétale

1 tasse (200 g) de cassonade foncée bien tassée

Beurre ramolli ou aérosol de cuisson, pour graisser

## Glace citronnée

2 tasses (240 g) de sucre en poudre + 1 c. à soupe, pour garnir

3 c. à soupe de jus de citron

Zeste d'un citron, pour garnir

Quelques tiges de romarin, pour garnir

## Préparation

1. Dans un grand bol, tamiser la farine, la poudre à pâte, le sel, le gingembre, la cannelle, la muscade et la cardamome.
2. Dans un bol moyen, fouetter les œufs, la vanille, le lait de beurre, la mélasse et l'huile végétale. Ajouter la cassonade et bien mélanger.
3. Faire un puits au centre des ingrédients secs et incorporer lentement les ingrédients humides tout en remuant pour bien mélanger.
4. Insérer la grille à la position 6. Sélectionner BAKE / CONVECTION / 325°F (165°C) / 45 minutes et appuyer sur DÉMARRER pour préchauffer le four.
5. Graisser généreusement un moule à gâteau Bundt avec du beurre ou un aérosol de cuisson et verser la pâte dans le moule.
6. Cuire jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre, 45-50 minutes.
7. Déposer le moule sur la grille et le laisser tiédir. Démouler le gâteau et le glisser délicatement sur la grille. Laisser refroidir complètement avant de glacer.
8. Pendant que le gâteau refroidit, préparer la glace. Tamiser le sucre en poudre dans un bol moyen. Incorporer le jus de citron et remuer pour obtenir une glace épaisse et coulante.
9. À l'aide d'une cuillère, déposer la glace sur le gâteau, puis zester le citron sur la glace. Garnir de tiges de romarin et saupoudrer de sucre en poudre.