

## Temps de cuisson - Airfryer

Aliment	Quantité	Durée (min)	Température (°C)
Steak	100 g	9	180
Entrecôte	300-400 g	5	200
Boulettes de viande	500 g	15	200
Burgers (steaks hachés)	0,5-1 kg	10	200
Bacon	4-8 tranches	8-11	200
Saucisses	4-8 saucisses	8	180
Filets de porc	300-500 g	20-25	160
Côtelettes d'agneau	4-8 côtelettes	12-15	200
Poulet entier	1,2 kg	6 (départ), puis 60	200 (départ), puis 150
Pilons de poulet	6-8 pièces	20	180
Blancs de poulet	430 g	18	180
Ailes de poulet	6-8 pièces	15-20	180
Nuggets de poulet	500 g	10-15	180
Filet de saumon	250 g	7	200
Poisson entier	500 g	20	170
Bâtonnets de poisson	300 g	6-8	180
Frites maison	0,5-1 kg	10 (départ), puis 25	130 (départ), puis 200
Frites surgelées	500-800 g	20-25	180
Quartiers de pommes de terre	300-500 g	30	180
Frites de patate douce	300 g	10 (départ), puis 10	160 (départ), puis 200

Temps de cuisson au Airfryer