

Meilleure Recette De Friteuse À Air Tater Tots Comment Faire Une Friteuse À Air Tater Tots

Content

Les tater tots surgelés achetés en magasin cuiront à 400° F pendant 15 minutes en [secouant](#) le panier à mi-cuisson. Vérifiez-les pour le [croustillant souhaité](#) et faites cuire 2 minutes à la fois jusqu'à ce qu'ils soient cuits à votre goût.

Et bien sûr, il y a toujours du ketchup standard que vous pouvez utiliser. Les Tater Tots sont faciles à préparer à la maison, et avec cette recette de Tater Tots maison, vous contrôlez à 100 % l'assaisonnement.

Ingrédients

Vaporisez doucement les grilles de la friteuse à air avec un aérosol d'huile cuisson antiadhésif. Placez les Tater Tots congelés en une seule couche, [visit the up coming document](#), en secouant doucement la grille pour les étaler. Cela signifie que vous n'aurez pas à retourner les tater tots pendant qu'ils sont frits à l'air libre. Cette recette de tater tots à la friteuse à air peut être facilement modifiée pour la rendre sans gluten ou végétalienne. Ajoutez simplement votre marque préférée de tater tots sans gluten ou végétaliens à la friteuse à air et terminez avec vos sauces, trempettes ou garnitures préférées sans gluten ou végétaliennes. Les friteuses à air utilisent peu ou pas d'huile, ce qui signifie que les tater tots de friteuse à air sont une option plus saine que les tater tots frits traditionnels.

La plupart des tater tots commerciaux [contiennent](#) jusqu'à 8 grammes de matières grasses par portion. Les Tater Tots sont faciles à préparer à la maison, et avec cette recette de Tater Tots maison, vous contrôlez à 100 % l'assaisonnement. Secouez les tout-petits à mi-cuisson pour qu'ils deviennent croustillants de tous les côtés. Et bien sûr, il y a toujours du ketchup standard que vous pouvez utiliser.

Vous placez les aliments dans un panier de type friteuse et l'air chaud circule rapidement tout autour des aliments, les rendant croustillants – un peu comme une friture, [guerlain imperiale](#) mais sans l'huile. Les tater tots Air Fryer sont tout simplement les meilleurs, haut la main ! Cette méthode produit des tater tots qui ont vraiment un goût frit mais qui sont bien plus sains. Facile à préparer à partir de [tater tots](#) surgelés en seulement 15 minutes environ.

Jours De Recettes Faciles De Friteuse À Air

Ajouter la fécule de maïs, le parmesan et les assaisonnements puis bien mélanger. Formez des tater tots à partir du mélange en pressant une cuillère à soupe du mélange de pommes de terre entre vos paumes et en formant avec vos doigts. En 1953, [giorgio armani lip maestro 414](#) les deux fondateurs de la société Ore-Ida voulaient trouver une solution pour les morceaux de pommes de terre qui restaient après la fabrication de leurs frites surgelées. Selon l'histoire, ils hachaient les éclats, ajoutaient de la farine et des assaisonnements, puis poussaient la purée à travers des trous et coupaient des morceaux du mélange extrudé. Ils sont apparus sur les étagères des épiceries en 1956 et sont devenus un incontournable de la cuisine américaine. Des repas scolaires aux restaurants de restauration rapide et maintenant à votre propre cuisine, le monde aime les petits pains.

Préparez des tater tots dans la [friteuse](#) à air avec cette recette simple – parfaite pour ceux qui cuisinent pour quelques personnes seulement. Ajoutez vos tater tots dans le panier de la friteuse à air et assurez-vous qu'ils sont uniformément espacés. Lorsque vous faites cuire des tater tots, vous

n'avez pas besoin de les huiler, de les vaporiser ou même de vaporiser la poêle, pour les rendre parfaitement croustillants. Cela dit, le préchauffage permet de réduire le temps de cuisson. En conséquence, l'extérieur des tout-petits peut être légèrement pâteux.

Enduisez-les d'un peu d'huile, puis faites-les cuire à la friteuse pendant 15 minutes à 400°F (200°C). [Retirez](#) le panier et secouez-les toutes les cinq minutes pour une cuisson uniforme. La meilleure façon de rendre les tater tots croustillants est de les faire frire à l'air libre.

Conseils Pour Préparer Des Tater Tots À La Friteuse À Air

Si vous utilisez des tater tots que vous avez achetés dans un sac au magasin, vous devez les faire cuire dans la friteuse à air congelés. Si, pour une raison quelconque, vos tater tots ne sont plus congelés, vous souhaitez réduire le temps de cuisson d'environ quelques minutes.

Des repas scolaires aux restaurants de restauration rapide et maintenant à votre propre cuisine, le [monde aime](#) les petits pains. Vaporiser d'une légère couche d'enduit à [cuisson antiadhésif](#). Les restaurants et les chefs ont fait preuve de créativité en proposant toutes sortes de choses pour lesquelles utiliser les tater tots. Pour d'autres astuces de collations encore plus [étonnantes](#) avec une friteuse à air, assurez-vous de découvrir comment réchauffer des frites dans une [friteuse](#) à air.

Les restes de tater tots de friteuse à air peuvent généralement être conservés dans un récipient hermétique au réfrigérateur pendant 3 à 4 jours maximum. Il est important de les refroidir à température ambiante avant de les stocker et de s'assurer qu'ils sont stockés dans un récipient hermétique pour éviter l'accumulation d'humidité et de bactéries.

From:
<https://wiki.fux-eg.org/> - **wiki-fux**

Permanent link:
https://wiki.fux-eg.org/doku.php?id=meilleur_e_ecette_de_f_iteuse_a_ai_tate_tots_comment_fai_e_une

Last update: **2024/03/22 07:40**

