

Du camping au glamping

avec l'Airfryer de Philips



Les vacances en camping-car ont plus que jamais le vent en poupe. Avec sa taille compacte, le nouveau Philips Airfryer Daily est parfaitement adapté à une vie dans des espaces restreints sans avoir à sacrifier les plaisirs culinaires. Un appareil, quatre préparations : cuire, frire, rôtir et griller de façon saine et avec jusqu'à 90% de matières grasses en moins*. Que diriez-vous de tester notre recette préférée pendant votre voyage ?

Tacos crevettes, guacamole et salsa fraîche

Ingrédients

- 500 g de crevettes (décortiquées)
- 4 tortillas pour 12 petits tacos
- 1 oignon rouge
- 100 g de tomates cerises
- 50 g de laitue
- 1 avocat
- 60 ml de jus de citron vert
- 5 g coriandre
- 0,5 càc de flocons de piment
- 0,5 càc de poivre
- 1 càc de sel



1 Assaisonnez les crevettes avec 30 ml de jus de citron vert, du sel et du poivre. Laissez-les mariner pendant 10 minutes puis faites-les griller dans l'Airfryer pendant 4 minutes à 180 °C



2 À présent, découpez de petits tacos dans les grandes tortillas. Vous pouvez y parvenir facilement en utilisant une tasse comme gabarit et un couteau. Disposez quelques crevettes dans chaque taco et faites-les cuire dans l'Airfryer pendant 4 minutes à 180 °C.



3 Pendant ce temps, coupez les tomates et les oignons en dés, hachez la coriandre et mélangez le tout pour réaliser une salsa. Lavez la salade et coupez-la en petites lanières. Écrasez la chair de l'avocat dans un bol et mélangez-la avec le jus de citron vert et les flocons de piment. Garnissez chaque taco de salade, de guacamole et de salsa de tomates.



Philips
Airfryer Daily
HD9218/51
PVC : CHF 199.00



Retrouvez ces recettes et bien d'autres encore dans l'application Philips NutriU.

*Par rapport à une préparation dans une friteuse classique.

Le Philips Airfryer est disponible dans la boutique en ligne Philips.

