

# BÂTONNETS DE CRABE À L'AIRFRYER

à Dual Zone AF400EU 9,5L de chez Ninja Kitchen France, ou au ninja 12en1

AirFry, 160°C pendant 15 minutes.



- **Ingrédients :**

- 170 gr de bâtonnets de crabe
- pincée de sel
- poivre
- Spray d'huile d'olive

- **Instructions :**

1 - Déroulez chaque bâton de crabe et coupez-les en bandes de +/- 1,5 cm dans la largeur (sinon ils se rouleront sur eux-mêmes pendant la cuisson) les mettre dans un saladier.

2 - Saler, poivrer et vaporiser avec un peu d'huile pulvérisée. Mélangez

3 - Placer dans la friteuse à air et **cuire à 160°C pendant 15 minutes.**

Secouez le panier **deux fois** pendant la cuisson.

4 - Assurez-vous que tous les morceaux sont croustillants. Si certains morceaux sont déjà bruns et croustillants et que d'autres ne le sont pas, retirez les croustillants et continuez la cuisson.