



# AirFryer BBQ Champignons

Recette Visuelle par DAREBEE

[@ darebee.fr](https://darebee.fr)

400g de champignons  
½ tasse ~ 100ml de sauce tomate  
1 c.à.S de mélasse

AMÉLIOREZ ! Ajoutez 1 c.à.c de poivre noir, 1 c.à.c de cumin, 1 c.à.c de poivre de Cayenne, 1 c.à.c de poudre d'ail et ½ c.à.c de fumée liquide.

2 PORTIONS

1



2



## INSTRUCTIONS

1. Nettoyez et tranchez les champignons. Placez-les à une friteuse à air, puis ajoutez le reste des ingrédients.
2. Frire pendant 20 minutes.