

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Four à convection grille-pain-gril de luxe

TOB-135C

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. **Lisez toutes les instructions.**
2. **DÉBRANCHEZ L'APPAREIL LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS ET AVANT DE LE NETTOYER. LAISSEZ-LE REFROIDIR AVANT DE POSER OU DÉPOSER DES PIÈCES, OU AVANT DE LE NETTOYER.**
3. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, d'incendie ou de blessure, n'immergez jamais le cordon ou la fiche dans l'eau ou un liquide quelconque. Voyez toutes les instructions sur le nettoyage à la page 9.
5. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou en présence d'enfants.
6. **N'utilisez jamais un appareil électrique qui a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit ou dont le cordon ou la fiche sont endommagés. Confiez l'appareil à un centre de service après-vente autorisé pour le faire examiner, réparer ou régler, au besoin.**
7. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart au risque d'occasionner des blessures, des incendies ou des chocs électriques.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ou les animaux domestiques ne puissent tirer dessus, ni venir en contact avec des surfaces chaudes pour qu'il ne puisse pas être endommagé par la chaleur.
10. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
11. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

12. Soyez extrêmement vigilant lorsque vous mettez des récipients faits d'une matière autre que du métal ou du verre dans le four.
13. Pour éviter les brûlures, soyez très prudent lorsque vous retirez la lèchefrite ou que vous manipulez un récipient contenant de la graisse chaude.
14. **Débranchez toujours le four grille-pain quand il ne sert pas.** Ne rangez pas d'articles autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans le four.
15. Ne mettez aucun contenant en papier, en carton, en plastique ou d'autres matières similaires dans le four.
16. Ne recouvrez jamais le plateau ramasse-miettes ou n'importe quelle partie du four avec du papier d'aluminium au risque de causer une surchauffe.
17. Ne mettez pas d'aliments de très grande taille, des emballages d'aluminium ou des ustensiles en métal dans le four grille-pain, car cela pourrait créer un risque d'incendie ou de choc électrique.
18. Il y a un risque d'incendie si le four grille-pain est couvert ou qu'il touche des matériaux inflammables, tels que les rideaux ou tentures, et les murs pendant qu'il fonctionne. Ne laissez pas d'objets sur le dessus de l'appareil pendant qu'il est en marche. Ne l'utilisez pas sous les armoires de cuisine.
19. Ne nettoyez pas l'intérieur avec un tampon à récurer métallique, car des particules pourraient s'en détacher et toucher des pièces électriques, ce qui créerait un risque de choc électrique.
20. N'essayez pas de déloger des aliments pendant que l'appareil est branché dans la prise électrique.
21. Attention : Pour éviter les risques d'incendie, ne laissez JAMAIS l'appareil fonctionner sans surveillance.
22. Ne déposez pas d'ustensiles ou de plats de cuisson sur la porte vitrée.
23. Lorsqu'il y a lieu, branchez le cordon à l'appareil et vérifiez que le cycle de cuisson est arrêté avant de brancher le cordon dans la prise murale. Au moment de débrancher l'appareil, appuyez sur la touche marche/arrêt pour annuler le cycle de cuisson avant de retirer la fiche de la prise murale.

24. N'utilisez pas l'appareil dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. **Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique.** Sinon, un contact pourrait accidentellement le mettre en marche, ce qui représente un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche une paroi intérieure de l'armoire ou que la porte de l'armoire touche l'appareil lorsque vous la fermez.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les blessures que présentent les risques d'emmêlement ou de chute reliés à un cordon long.

Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition qu'elle ait un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil et qu'elle soit placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ou les animaux domestiques ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

AVIS

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas, inversez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

TABLE DES MATIÈRES

Précautions de sécurité	2
Instructions concernant le cordon court	2
Caractéristiques et avantages	4
Positions de la grille	5
Mise en service	5
Lignes directrices	5
Mode d'emploi	6
Grillage	6
Bagel	6
Cuisson au four	7
Cuisson au gril	7
Garde-au-chaud	7
Réchauffage	8
Convection	8
Décongélation	9
Horloge	9
Nettoyage et entretien	10
Garantie	26

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- 1. Afficheur numérique ACL bleu rétroéclairé**
Montre la fonction choisie, le degré de grillage, la température et la durée de cuisson. Indique également quand le four est en PRÉCHAUFFAGE et PRÊT.
- 2. Cadran sélecteur**
Permet de sélectionner la fonction désirée ainsi que de régler la durée de cuisson, l'heure, la température et le degré de grillage.
- 3. Touche brunissement**
Lance le processus de sélection pour les fonctions grillage ou bagel. Choisissez parmi sept degrés de grillage. L'afficheur indique le degré choisi.

REMARQUE : Le four mémorise le dernier degré de grillage programmé, lorsqu'on l'éteint ou qu'on le débranche.

- 4. Touche température**
Lance le processus de sélection de la température pour les fonctions cuisson au four, réchauffage ou garde-au-chaud. La température peut être réglée en tranches de 25 degrés entre 150 °F et 450 °F (66 °C et 220 °C).
- 5. Minuterie**
Permet de régler la durée pour les fonctions cuisson au four, cuisson au gril, garde-au-chaud, réchauffage et convection.

- 6. Touche marche/arrêt**
Démarré ou arrête une fonction de cuisson. Met aussi le four en marche lorsqu'il est en mode veille (branché, mais pas allumé).

Voyant marche/arrêt

Est allumé après qu'on a abaissé la touche marche/arrêt et que le four réchauffe. Clignote pour indiquer que le four doit être réglé ou qu'il n'a pas encore démarré. Est allumé pendant le fonctionnement. Est éteint quand le four n'est pas en fonction.

- 7. Touche décongélation**
S'utilise avec les fonctions grillage ou bagel pour décongeler l'aliment avant qu'il soit grillé.

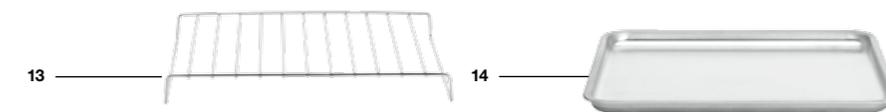
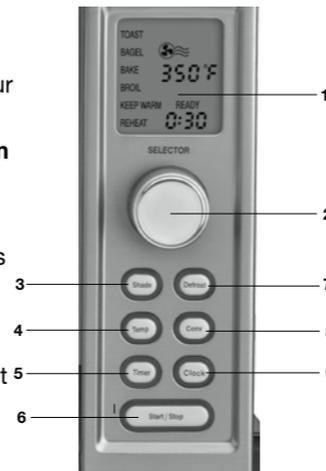
- 8. Touche cuisson par convection**
Met en marche le ventilateur de convection lorsqu'on désire l'utiliser conjointement avec les fonctions cuisson au four ou cuisson au gril.
- 9. Touche horloge**
S'emploie pour régler l'heure.
- 10. Grille de four**
La grille peut être placée dans trois positions. Elle est munie d'une butée qui l'arrête à mi-chemin. Pour la sortir du four, il faut soulever l'avant et la tirer.

- 11. Intérieur facile d'entretien**
Les parois intérieures sont revêtues d'un revêtement qui se nettoie facilement.
- 12. Plateau ramasse-miettes coulissant (non montré)**
Le plateau se retire par l'avant du four pour faciliter le nettoyage.
- 13. Grille**
Une grille qui s'utilise dans la lèchefrite pour la cuisson au gril.

- 14. Lèchefrite**
La lèchefrite peut être utilisée seule pour la cuisson au four ou le rôtissage, ou avec sa grille pour la cuisson au gril.

- 15. Rangement pour le cordon (non montré)**
Permet d'enrouler la longueur excédentaire de cordon pour qu'elle n'encombre pas le dessus du comptoir.

- 16. Sans BPA (non montré)**
tes les pièces avec lesquels les aliments viennent en contact sont exemptes de BPA.



POSITIONS DE LA GRILLE

Chaque recette indique la position de grille qui vous permettra d'obtenir les meilleurs résultats qui soient. Voici les différentes positions de grille possibles.

Inférieure



Médiane



Supérieure



MISE EN GARDE :

Pour le grillage, il faut placer la grille dans la position supérieure seulement. Dans la position inférieure, les aliments pourraient prendre feu.

MISE EN SERVICE

Placez le four sur une surface plate. Retirez tout le matériel d'emballage et toutes les étiquettes promotionnelles ou autocollantes du four. Déroulez le cordon d'alimentation. Vérifiez que le plateau ramasse-miettes est en place et qu'il n'y a rien dans le four, ni sur le dessus. Branchez le cordon dans une prise de courant.

Avant de l'utiliser, placez le four de sorte qu'il y ait un espace libre de deux à quatre pouces (5 à 10 cm) tout autour sur le comptoir. Ne l'utilisez pas sur une surface sensible à la chaleur. **NE RANGEZ JAMAIS D'ARTICLES SUR LE FOUR OU, SI VOUS LE FAITES, PRENEZ SOIN DE LES ENLEVER AVANT D'UTILISER LE FOUR. LES PAROIS EXTÉRIEURES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES PENDANT L'UTILISATION. GARDEZ LE FOUR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.** Avant de les utiliser la première fois, lavez bien la grille, la lèchefrite et le plateau ramasse-miettes à l'eau chaude savonneuse et essuyez-les parfaitement.

LIGNES DIRECTRICES GÉNÉRALES

Grillage/bagel : Pour obtenir du pain ou des bagels uniformément grillés, mettez toujours la grille à la position supérieure (comme montrée ci-contre) et placez les aliments au centre de la grille.

Cuisson au four : Fonctionne de la même façon qu'un four conventionnel. S'emploie pour rôtir les viandes ou pour cuire des gâteaux, des biscuits et plus encore.

Cuisson au gril : S'emploie pour faire griller du bœuf, du poulet, du porc ou du poisson, ainsi que le dessus des mets en cocotte et des plats gratinés. **Mise en garde :** Il n'est pas recommandé de recouvrir la lèchefrite de papier d'aluminium. Le papier d'aluminium est extrêmement dangereux lorsque l'on fait cuire des aliments gras au

gril. La graisse qui s’accumulera risquerait de prendre feu. Si vous désirez tapisser la lèchefrite de papier d’aluminium, assurez-vous que le papier d’aluminium est bien serré contre la lèchefrite et qu’il ne vient pas en contact avec les parois du four ou les éléments. **Ne recouvrez jamais le plateau ramasse-miettes de papier d’aluminium.**

Convection : Un ventilateur fait circuler l’air chaud à l’intérieur du four, ce qui fait que les aliments cuisent plus rapidement et plus uniformément. Il s’emploie conjointement avec la cuisson au four et la cuisson au gril. La cuisson par convection est idéale pour les produits de pâtisserie-boulangerie, pains, gâteaux et autres.

Réchauffage : Idéal pour réchauffer les aliments qui sont déjà cuits.

Garde-au-chaud : Maintient le four à basse température, en utilisant seulement l’élément chauffant du bas pour empêcher les aliments de dessécher.

Arrêt : Il est possible d’interrompre tous les cycles de cuisson à n’importe quel moment simplement en abaissant la touche marche/arrêt.

Veille : Le four passe en mode veille à la fin du cycle de cuisson. Il est alors sous tension, mais pas en fonction. Pour le mettre en fonction, il suffit d’ouvrir la porte, d’appuyer sur une touche ou de tourner le cadran sélecteur.

Désactivation du signal sonore : Pour taire le signal sonore, abaissez les touches brunissement et décongélation simultanément pendant deux secondes. Pour les réactiver, appuyez sur les touches minuterie et brunissement pendant deux secondes. Le signal sonore est automatiquement réactivé lorsque l’on rebranche le four après l’avoir débranché.

MODE D’EMPLOI

GRILLAGE

Pour faire griller des aliments, mettez la grille du four à la position supérieure, tel qu’il est montré à la page 5. Si vous faites griller deux

articles, placez-les au centre de la grille; si vous en faites griller quatre, placez-en deux à l’arrière et deux à l’avant en les espaçant uniformément; si vous en faites griller six, placez-en trois à l’arrière et trois à l’avant en les espaçant uniformément. Fermez la porte. Réglez le cadran sélecteur à la fonction grillage : les touches brunissement et marche/arrêt se mettent à clignoter.

Sélection du degré de grillage

Appuyez sur la touche brunissement, puis tournez le cadran sélecteur au degré désiré : l’afficheur indique le degré choisi par des points, entre pâle (1 point) et foncé (7 points).

Démarrage du grillage

Appuyez sur la touche marche/arrêt pour démarrer le grillage. Il ne faut pas appuyer sur la touche marche-arrêt de nouveau, puisque cela annulera le cycle de grillage.

Arrêt du grillage

À la fin du cycle de grillage, le four émet un signal sonore et s’éteint. Pour interrompre le cycle avant la fin, vous n’avez qu’à appuyer sur la touche marche/arrêt.

BAGEL

Pour obtenir de meilleurs résultats, placez la grille du four à la position supérieure (comme montrée à la page 5), et placez les bagels, face coupée tournée vers le haut. Si vous faites griller deux moitiés de bagel, placez-les au centre de la grille; si vous en faites griller quatre, placez-en deux à l’arrière et deux à l’avant en les espaçant uniformément; si vous en faites griller six, placez-en trois à l’arrière et trois à l’avant en les espaçant uniformément. Fermez la porte. Réglez le cadran sélecteur à la fonction bagel : les touches brunissement et marche/arrêt se mettent à clignoter.

Sélection du degré de grillage

Appuyez sur la touche brunissement, puis tournez le cadran sélecteur au degré désiré : l’afficheur indique le degré choisi par des points, entre pâle (1 point) et foncé (7 points).

Démarrage du grillage

Appuyez sur la touche marche/arrêt pour démarrer le grillage du bagel.

Il ne faut pas appuyer sur la touche marche-arrêt de nouveau, puisque cela annulera le cycle de grillage du bagel.

Arrêt du grillage

À la fin du cycle de grillage, le four émet un signal sonore et s’éteint. Pour interrompre le cycle avant la fin, vous n’avez qu’à appuyer sur la touche marche/arrêt.

Remarques importantes concernant les fonctions de grillage et bagel

Couleur désirée	Réglages
pâle	1 ou 2
moyen	3, 4 ou 5
foncé	6 ou 7

Le grillage consiste à faire sécher et cuire le pain. Donc, la durée de grillage varie en fonction de la densité et de l’humidité du pain.

Si le pain est un peu sec, utilisez un degré de grillage plus pâle que vous ne le feriez normalement puisque le pain grillera plus vite.

Le pain très frais ou au blé entier nécessite un degré de grillage plus foncé que la normale.

Les pains qui présentent une surface très inégale, comme les muffins anglais, nécessitent un degré de grillage plus foncé.

Les tranches de pain épaisses et les bagels prennent plus de temps – et parfois beaucoup plus de temps – à griller, puisqu’il faut qu’une plus grande humidité s’en évapore avant que le grillage commence. Il faut parfois le soumettre à deux cycles de grillage.

Quand vous faites griller du pain aux raisins ou à d’autres fruits, enlevez les fruits qui se détachent de la surface avant de le mettre dans le four. Cela les empêchera de tomber dans le fond ou de coller au plateau ramasse-miettes.

Pour faire griller une seule tranche de pain, réglez la commande à un degré de grillage plus pâle que vous ne le feriez d’habitude.

La fonction bagel ajoute la période de temps nécessaire au cycle pour griller les bagels au degré sélectionné. Elle est conçue pour un bagel standard (3 oz ou 85 g); pour les bagels plus gros (entre 3 et 6 oz [85 à 170 g]), il est possible qu’il faille augmenter le degré de grillage. La fonction bagel convient également au grillage des muffins anglais, des tranches de pain épais ou des pains de spécialité italiens ou portugais plus épais, qui nécessitent une durée de grillage plus longue que la tranche de pain blanc ordinaire.

CUISSON AU FOUR

Réglez le cadran sélecteur à la fonction cuisson au four : les touches minuterie et température se mettent à clignoter.

Réglage de la température

La température du four est programmée à 350 °F (180 °C). Pour la modifier, appuyez sur la touche température : l’indicateur de température se met clignoter. Réglez la température à la température désirée entre 150 et 450 °F (65 et 230 °C) en tournant le cadran sélecteur. Pour cuire à la température programmée, réglez la durée de cuisson et appuyez sur la touche marche/arrêt.

Réglage de la minuterie

Pour régler la durée de cuisson au four, appuyez sur la touche minuterie. La durée est programmée à 30 minutes (0:30); elle se met à clignoter. Réglez-la entre 1 minute et 2 heures en tournant le cadran sélecteur. Pour cuire pour la durée programmée, appuyez simplement sur la touche marche/arrêt.

Démarrage du four

Appuyez sur la touche marche/arrêt pour démarrer le préchauffage : l’afficheur indique PRÉCHAUFFAGE. Lorsque le four atteint la température de réglage, il émet un signal sonore et l’afficheur indique PRÊT. Mettez les aliments au four. Le compte à rebours débute; lorsqu’il atteint zéro, le four émet un signal sonore et les éléments chauffants s’éteignent. Il est possible d’arrêter la cuisson et d’éteindre les éléments en tout temps simplement en appuyant sur la touche marche/arrêt.

CUISSON AU GRIL

Réglez le cadran sélecteur à la fonction cuisson au grill : la touche minuterie se met à clignoter.

Réglage de la température

Le four est programmé à 500 °F (260 °C) pour la fonction de cuisson au grill. Il est impossible de la modifier. Comme pour tous les fours grilloirs, seul l'élément du haut est allumé.

Réglage de la température

Le four est programmé à 500 oF (260 oC) pour la fonction de cuisson au grill. Il est impossible de la modifier. Comme pour tous les fours grilloirs, seul l'élément du haut est allumé.

Réglage de la minuterie

Pour régler la durée de cuisson au grill, appuyez sur la touche minuterie. La durée est programmée à 10 minutes (0:10); elle se met à clignoter. Réglez la durée désirée en tournant le cadran sélecteur. Pour cuire au grill pour la durée programmée, appuyez simplement sur la touche marche/arrêt.

Démarrage du four

Place food in oven. Press Start/Stop to start heating the oven. The timer will begin counting down. When it reaches zero, the oven will beep and heating elements will turn off. You may stop warming and turn the heating elements off at any time by pushing the Start/Stop button.

GARDE-AU-CHAUD

La fonction garde-au-chaud est programmée pour maintenir une basse température. Seul l'élément chauffant du bas s'allume. Réglez le cadran sélecteur à la fonction garde-au-chaud : les touches minuterie et température se mettent à clignoter.

Réglage de la température

La température de garde-au-chaud est programmée à 150 oF (65 oC). Pour la modifier, appuyez sur la touche température : l'indication se met à clignoter. Réglez la température à une température supérieure en tournant le cadran sélecteur. Pour garder chaud à la température programmée, réglez la durée et appuyez sur la touche marche/arrêt.

Réglage de la minuterie

Pour régler la durée de garde-au-chaud, appuyez sur la touche minuterie. La durée est programmée à 30 minutes (0:30); elle se met à clignoter. Réglez la durée désirée entre 1 minute et 2 heures en tournant le cadran sélecteur. Pour garder-au-chaud pendant la durée programmée, appuyez simplement sur la touche marche/arrêt.

Démarrage du four

Mettez les aliments dans le four. Le compte à rebours débute; lorsqu'il atteint zéro, le four émet un signal sonore et les éléments s'éteignent. Il est possible d'arrêter le cycle de garde-au-chaud et d'éteindre l'élément chauffant en tout temps simplement en appuyant sur la touche marche/arrêt.

RÉCHAUFFAGE

La fonction réchauffage est programmée pour réchauffer les aliments qui sont déjà cuits. Réglez le cadran sélecteur à la fonction réchauffage : les touches minuterie et température se mettent à clignoter.

Réglage de la température

La température de réchauffage est programmée à 325 oF (160 °C). Pour la modifier, appuyez sur la touche température : l'indication de température se met à clignoter. Réglez la température entre 150 et 450 °F (65 et 230 °C) en tournant le cadran sélecteur. Pour réchauffer à la température programmée, réglez la durée de cuisson et appuyez sur la touche marche/arrêt.

Réglage de la minuterie

Pour régler la durée de réchauffage, appuyez sur la touche minuterie. La durée est programmée à 20 minutes (0:20); elle se met à clignoter. Réglez-la entre 1 minute et 2 heures en tournant le cadran sélecteur. Pour réchauffer pour toute la durée programmée, appuyez simplement sur la touche marche/arrêt.

Démarrage du four

Mettez les aliments dans le four. Le compte à rebours débute; lorsqu'il atteint zéro, le four émet un signal sonore et les éléments chauffants s'éteignent. Il est possible d'arrêter le réchauffage et d'éteindre les éléments en tout temps simplement en appuyant sur la touche marche/arrêt.

CUISSON PAR CONVECTION

La cuisson par convection utilise un ventilateur qui fait circuler l'air chaud à l'intérieur du four, ce qui produit une cuisson plus rapide et plus uniforme. De manière générale, pour la cuisson par convection, il faut réduire la température indiquée dans la recette de 25 °F (5 °C).

TPour cuire au four par convection, commencez par sélectionner la fonction cuisson au four avec le cadran sélecteur, puis réglez la température du four et la minuterie. Ensuite, appuyez sur la touche convection, puis sur la touche marche/arrêt pour démarrer le four. Vous pouvez éteindre le ventilateur de convection en tout temps, simplement en ré-appuyant sur la touche convection. Comme pour la fonction de cuisson standard, le compte à rebours débute; lorsqu'il atteint zéro, le four émet un signal sonore et les éléments s'éteignent. Il est possible d'arrêter la cuisson et d'éteindre les éléments en tout temps simplement en appuyant sur la touche marche/arrêt.

Pour cuire au grill par convection, commencez par sélectionner la fonction cuisson au grill avec le cadran sélecteur, puis réglez la minuterie. Ensuite, appuyez sur la touche convection, puis sur la touche marche/arrêt pour démarrer le four. Vous pouvez éteindre le ventilateur de convection en tout temps, simplement en ré-appuyant

sur la touche convection. Comme pour la fonction de cuisson standard, le compte à rebours débute; lorsqu'il atteint zéro, le four émet un signal sonore et l'élément s'éteint. Il est possible d'interrompre la cuisson au grill et d'éteindre l'élément en tout temps simplement en appuyant sur la touche marche/arrêt.

DÉCONGÉLATION

La fonction de décongélation s'utilise conjointement avec les fonctions grillage ou bagel. Elle sert à décongeler l'aliment avant de le griller. Sélectionnez la fonction grillage ou bagel, puis réglez le degré de grillage désiré à l'aide du cadran. La touche décongélation peut être abaissée avant ou après qu'on ait réglé le degré de grillage. Après avoir activé la décongélation et réglé le degré de grillage, appuyez sur la touche marche/arrêt pour lancer le grillage. À la fin du cycle, le four émet un signal sonore et s'éteint. Il est possible d'arrêter le grillage et d'éteindre les éléments chauffants en tout temps simplement en appuyant sur la touche marche/arrêt.

HORLOGE

Pour régler l'heure, appuyez sur la touche horloge : l'heure se met à clignoter sur l'afficheur.

Tournez le cadran sélecteur pour sélectionner PM. Attendez quelques secondes jusqu'à ce que PM cesse de clignoter, puis tournez le cadran pour commencer à régler l'heure.

Pour régler l'heure, tournez le cadran et, de nouveau, attendez que l'heure cesse de clignoter avant de régler les minutes.

Une fois les minutes réglées, l'horloge cesse automatiquement de clignoter.

REMARQUES

Augmenter ou réduire la durée de cuisson en cours d'opération

En mode cuisson au four, cuisson au grill, réchauffage ou garde-au-chaud, il est possible de modifier la durée pendant le cycle de chauffage simplement en appuyant sur la touche minuterie. Lorsque

l'indication de l'heure commence à clignoter, tournez le cadran à la durée désirée. Lorsque l'indication cesse de clignoter, c'est que le four est réglé pour la nouvelle durée. **N'appuyez PAS sur la touche marche/arrêt de nouveau, car cela éteindra les éléments de chauffage.**

Augmenter ou réduire la température en cours d'opération

En mode cuisson au four, réchauffage ou garde-au-chaud, il est possible de modifier la température pendant le cycle de chauffage simplement en appuyant sur la touche minuterie. Lorsque l'indication de température commence à clignoter, tournez le cadran à la température désirée. Lorsque l'indication cesse de clignoter, c'est que le four est réglé à la nouvelle température. **N'appuyez PAS sur la touche marche/arrêt de nouveau, car cela éteindra les éléments de chauffage.**

Augmenter ou réduire le degré de grillage en cours d'opération

En mode grillage ou bagel, il est possible de modifier le degré de grillage pendant le cycle de chauffage simplement en appuyant sur la touche brunissement. Lorsque l'indication du degré de grillage commence à clignoter, tournez le cadran au brunissement désiré. Lorsque l'indication cesse de clignoter, c'est que le four est réglé au nouveau degré choisi. **N'appuyez PAS sur la touche marche/arrêt de nouveau, car cela éteindra les éléments de chauffage.**

ENTRETIEN ET UTILISATION

Laissez toujours le four refroidir parfaitement avant de le nettoyer.

1. Débranchez toujours le four de la prise murale.
2. Pour nettoyer l'extérieur, n'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, sous peine d'endommager le fini. Passez simplement un chiffon humide propre et essuyez parfaitement. Versez le produit nettoyant sur un chiffon et non pas directement sur le four.
3. Pour nettoyer l'intérieur, utilisez un chiffon humide avec un savon liquide doux ou un nettoyant vaporisé sur une éponge. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou rigoureux puissants sur ces surfaces, sous peine d'endommager le fini. N'utilisez jamais de tampons à récurer en laine d'acier sur l'intérieur du four.
4. Pour nettoyer le plateau ramasse-miettes, sortez-le du four par l'avant en tirant dessus, et jetez les miettes. Essayez-le avec un chiffon humide ou lavez-le au lave-vaisselle, puis remettez-le en position. Pour éliminer les résidus tenaces, laissez le plateau tremper dans de l'eau chaude savonneuse ou utilisez un produit nettoyant non abrasif. Ne faites jamais fonctionner le four sans le plateau ramasse-miettes.
5. La grille de lèchefrite, la lèchefrite et le plateau ramasse-miettes doivent être lavés à la main à l'eau chaude savonneuse. Vous pouvez les frotter avec un tampon nettoyant ou une brosse en nylon.
6. N'enroulez jamais le cordon autour du four. Utilisez plutôt les pinces de rangement spécialement conçues au dos.
7. Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant du service à la clientèle autorisé.

IMPORTANT : Prenez soin de nettoyer la voûte (le plafond) du four chaque fois que vous faites cuire des aliments gras dans le four. En éliminant les résidus gras, vous assurerez le bon fonctionnement continu du four et le grillage uniforme des aliments.

LIVRET DE RECETTES

TABLE DES MATIÈRES

Muffins streusel aux bananes avec pacanes	11
Scones au citron et au thym	12
Œufs épicés sur le plat en sauce tomate	12
Pain au rapini et à la saucisse	13
Casserole de pâtes aux légumes	14
Macaroni au fromage à l'ancienne	15
Côtelettes de porc farcies aux piments verts, pommes et sauge	16
Poulet rôti aux fines herbes classique	17
Côtelettes d'agneau marinées à l'ail et au romarin	17
Morue avec artichauts et tomates cerise	18
Spanakopita	18
Pommes de terre farcies	19
Pain à l'ail	20
Petits pains au beurre	21
Popovers	21
Focaccia au romarin	22
Shortcakes aux fraises	23
Pouding au pain avec cerises et grains de chocolat	23
Pêches rôties au miel avec crème	24
Carrés au chocolat mi-amer à l'expresso	24

Toutes nos recettes pour le four à convection grille-pain gril de luxe de Cuisinart^{MD} ont été spécialement conçues et elles ont été éprouvées dans nos cuisines. Elles ne sont qu'un échantillon de tout ce que vous pouvez faire avec cet appareil performant.

RECETTES

Muffins streusel aux bananes avec pacanes

Une excellente façon d'utiliser des bananes trop mûres. Pour varier, remplacez les noix par des grains de chocolat.

Donne 6 muffins

enduit de cuisson

Garniture streusel :

- ¼ **t. (60 ml) de farine tout usage non blanchie**
- 2 c. à soupe (30 ml) de cassonade dorée, bien tassée**
- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé, froid et coupé en dés**
- ½ **c. à thé (2 ml) de cannelle moulue**
- ¼ **t. (60 ml) de pacanes, grillées et hachées**

Muffins :

- 1 t. (250 ml) de farine tout usage non blanchie**
- 1½ c. à thé (7 ml) de poudre à pâte**
- ¼ **c. à thé (1 ml) de sel cachet**
- ¼ **c. à thé (1 ml) de cannelle moulue**
- 1 grosse banane mûre, écrasée**
- ¼ **t. (60 ml) de cassonade dorée, bien tassée**
- ¼ **t. (60 ml) de lait entier**
- ¼ **t. (60 ml) d'huile végétale**
- 1 gros œuf, légèrement battu**
- ¼ **t. (60 ml) de pacanes, grillées et hachées**

1. Préchauffer le four en mode de cuisson par convection à 350 °F (180 °C), grille à la position inférieure. Vaporiser un moule pour six muffins d'un peu d'enduit de cuisson. Réserver.

2. Préparer la garniture streusel : Mettre tous les ingrédients de la garniture dans un petit bol et les écraser avec une fourchette ou à la main, jusqu'à ce que le beurre soit réparti également. Réserver.

3. Préparer la pâte à muffins : Combiner la farine, la poudre à pâte, le sel et la cannelle dans un petit bol.

4. Dans un autre bol, avec un batteur tournant à régime moyen, mélanger les bananes avec la cassonade, le lait, l'huile et l'œuf, jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement combinés. Ajouter les ingrédients secs et les pacanes; avec une fourchette, mélanger seulement jusqu'à ce qu'ils soient incorporés.

5. Diviser la pâte également entre les cavités du moule à muffins préparé. Saupoudrer la garniture uniformément sur le dessus de chaque muffin.

6. Cuire au four pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'une sonde à gâteaux ressorte propre. Laisser refroidir dans le moule pendant 5 minutes, puis démouler sur une grille à gâteau et laisser refroidir parfaitement.

Valeur nutritive par muffin :

Calories 338 (52 % provenant des lipides) • glucides 38 g • protéines 5 g • lipides 20 g • lipides trans 4 g • cholestérol 42 mg • sodium 329 mg • calcium 94 mg • fibres 2 g

Scones au citron et au thym

Voici une version salée de ce favori du petit déjeuner. Servez-le avec des œufs brouillés ou comme petits pains lors de votre prochain souper entre amis.

Donne 8 scones

2½ t. (625 ml) de farine tout usage non blanchie

2 c. à soupe (30 ml) de sucre granulé

2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte

1 c. à thé (5 ml) de sel cachet

1 c. à soupe (15 ml) de zeste de citron râpé

1 c. à soupe (15 ml) de feuilles de thym frais

**6 c. à soupe (90 ml) de beurre non salé, froid et coupé en dés
⅔ t. (150 ml) de babeurre faible en gras**

1 gros œuf, légèrement battu

2 c. à soupe (30 ml) de crème épaisse (pour badigeonner)

1. Préchauffer le four en mode de cuisson par convection à 375 °F (180 °C), grille à la position médiane. Tapisser la lèchefrite de papier sulfurisé; réserver.

2. Mettre la farine, le sucre, la poudre à pâte, le sel, le zeste et le thym dans le bol d'un robot culinaire Cuisinart^{MD} muni du couteau hachoir en métal. Transformer pendant 10 secondes. Ajouter le beurre et transformer par impulsions jusqu'à ce que le mélange présente des grumeaux grossiers.

3. Dans une tasse à mesurer les liquides, combiner le babeurre et l'œuf. Ajouter ce liquide aux ingrédients secs, par l'entonnoir, graduellement, tout en mélangeant par impulsions, jusqu'à ce que la pâte commence à se tenir.

4. Transférer la pâte sur un comptoir ou une planche à découper propre. Façonner la pâte en un boudin de 10 po (25 cm) de long et couper en huit tranches égales à l'aide d'un couteau tranchant. Disposer ces tranches dans la lèchefrite préparée. Badigeonner chaque scone de crème épaisse. Cuire pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les scones soient dorés.

Valeur nutritive par scone :

Calories 244 (39 % provenant des lipides) • glucides 32 g • protéines 5 g • lipides 10 g • lipides trans 7 g • cholestérol 52 mg • sodium 139 mg • calcium 51 mg • fibres 1 g

Œufs épicés sur le plat en sauce tomate

Ce mets d'inspiration italienne ajoutera du piquant au menu du brunch!

Donne 6 portions

2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive, divisée

**4 gousses d'ail, finement hachées 1 gousse d'ail, coupée en deux (pour froter le pain) 1 petit oignon, finement haché
1 petit oignon, finement haché**

¾ c. à thé (4 ml) de piment rouge en flocons broyés

2 tiges de basilic frais (10 à 12 grosses feuilles), plus une quantité pour garnir garniture

½ c. à thé (2 ml) de sel cachet

¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu

¼ t. (50 ml) de vin blanc sec

1 boîte de 28 oz (796 ml) de tomates italiennes entières pelées, grossièrement hachées, avec leur jus

¼ t. (50 ml) de crème épaisse

6 tranches de 1 po (2,5 cm) de pain ciabatta

6 c. à soupe (90 ml) de fromage Pecorino romano râpé

6 gros œufs, à température ambiante

1. Dans une casserole de taille moyenne, chauffer 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive à feu moyen.

2. Ajouter l'ail, l'oignon et les flocons de piment rouge. Faire revenir pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce que l'oignon soit tendre.

3. Ajouter le basilic, le sel et le poivre; mélanger. Ajouter le vin et déglacer le fond de la casserole en grattant avec une cuillère en bois pour détacher les sucs. Faire chauffer jusqu'à réduction complète du vin. Ajouter les tomates et porter à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter à feu très doux, partiellement couvert, pendant 1 heure, pour que les saveurs se développent et que le liquide réduise légèrement.

4. Incorporer la crème épaisse et retirer du feu. Transférer dans un mélangeur et battre pendant environ 1 minute, jusqu'à consistance lisse. Verser dans un plat de cuisson peu profond (carré de 9 po [23 cm] ou ovale d'environ 1 pinte [1 l]). Réserver.

5. Placer les tranches de pain directement sur la grille du four à la position supérieure. Régler le four pour la cuisson au gril et griller pendant 10 à 11 minutes, en retournant les tranches à mi-temps, jusqu'à ce que les deux faces soient dorées. Sortir du four et froter immédiatement avec la gousse d'ail coupée et arroser du reste de l'huile.

6. Déplacer la grille à la position médiane et régler le four pour la cuisson au four à 375 °F (180 °C). Saupoudrer le romano également sur la sauce tomate. Casser les œufs dans la sauce en prenant soin de ne pas crever les jaunes.

7. Mettre le plat au four et cuire pendant 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les blancs soient à peine pris.

8. Pour servir, prendre un œuf avec de la sauce à l'aide d'une cuillère et le déposer directement sur une tranche de pain grillée et garnir du basilic déchiré. Manger avec une fourchette et un couteau.

Valeur nutritive par portion :

Calories 241 (56 % provenant des lipides) • glucides 13 g • protéines 11 g • lipides 15 g • lipides trans 6 g • cholestérol 204 mg • sodium 682 mg • calcium 67 mg • fibres 2 g

Pain au rapini et à la saucisse

La ricotta adoucit le goût légèrement amer et épicé du rapini et de la saucisse.

Donne un pain roulé de 14 po (35 cm)

4 c. à thé (20 ml) d'huile de pépins de raisin ou d'huile végétale, divisée

2 saucisses italiennes douces fraîches, sans boyaux (environ 12 oz [340 g] de chair)

1 c. à soupe (15 ml) de vin blanc ou de jus de citron frais

1 rapini (d'au plus 1 lb [450 g]), paré et coupé en morceaux de 2 po (5 cm)

- 2 gousses d'ail, hachées**
 ½ **c. à thé (2 ml) de sel caché, divisé**
 ⅙ **c. à thé (0,5 ml) de piment rouge en flocons broyés**
 ½ **t. (125 ml) de ricotta**
 ¼ **t. (50 ml) de mozzarella en filaments**
 ¼ **t. (50 ml) de parmesan ou de Pecorino romano râpé**
1 pincée de muscade moulue
 ¼ **c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu**
1 lb (450 g) de pâte à pizza, de commerce ou faite maison*
farine tout usage non blanchie (pour abaisser la pâte)
dorure à l'œuf (1 gros œuf battu avec 1 c. à thé [5 ml] d'eau)

- Dans une grande sauteuse, chauffer 1 c. à thé (5 ml) d'huile à feu mi-vif. Ajouter la saucisse en la défaisant avec une spatule à l'épreuve de la chaleur. Cuire pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce que la saucisse ait perdu sa teinte rosée. Ajouter le vin blanc ou le jus de citron et déglacer le fond de la sauteuse en grattant avec une cuillère en bois pour détacher les sucs. Cuire jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé. Vider dans un grand bol et réserver.
- Ajouter le reste de l'huile et baisser le feu. Ajouter le rapini. (Il semblera y en avoir trop, mais le rapini réduit en cuisant.) Faire revenir pendant 7 à 8 minutes, jusqu'à ce que le rapini soit tendre, en incorporant l'ail, une pincée de sel et les flocons de piment rouge à mi-cuisson. Retirer du feu et laisser refroidir légèrement avec la saucisse.
- Lorsque la saucisse et le rapini sont frais au toucher, ajouter les fromages, la muscade, le poivre et le reste du sel; remuer pour combiner parfaitement.
- Préchauffer le four en mode cuisson par convection à 350 °F (180 °C), grille à la position inférieure. Tapisser la lèchefrite de papier sulfurisé; réserver.

- Dégonfler la pâte à pizza d'un coup de poing sur une surface légèrement farinée. Étaler délicatement la pâte, du bout des doigts, en un rectangle de 14 x 8 po (35 x 20 cm), en la tournant et en l'étirant au besoin. En cas de déchirures, souder les bords ensemble en les pinçant.
- Étaler le mélange de saucisse, de rapini et de fromage sur la pâte, en une seule couche, en réservant une bordure de 1 po (2,5 cm) tout le tour.
- Badigeonner la bordure de dorure à l'œuf. En commençant par le bord long le plus éloigné de soi, rouler la pâte (à la manière d'un gâteau roulé) jusqu'au centre du rectangle. Saisir le bord long le plus près de soi et le ramener, serré, contre la pâte au centre, de manière à recouvrir et finir le rouleau. Pincer pour sceller la soudure. Replier les bouts vers l'intérieur et les pincer pour sceller. Placer le pain, soudure en dessous, dans la lèchefrite préparée. Badigeonner de dorure et pratiquer trois entailles sur le dessus à l'aide d'un couteau à légumes.
- Cuire pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit doré, en tournant le moule à mi-cuisson. Sortir du four et laisser refroidir pendant 5 minutes avant de trancher. Servir chaud.

Valeur nutritive par portion (basée sur 12 portions) :

Calories 172 (38 % provenant des lipides) • glucides 19 g • protéines 8 g • lipides 7 g • lipides trans 3 g • cholestérol 15 mg • sodium 398 mg • calcium 111 mg • fibres 1 g

**Vous trouverez une recette de pâte à pizza vite faite à www.cuisinart.com.*

Casserole de pâtes aux légumes

Si vous n'avez pas de gemelli sous la main, vous pouvez les remplacer par d'autres pâtes courtes ayant une forme qui permet d'accrocher la sauce et les légumes à chaque bouchée.

Donne 6 à 8 portions

enduit de cuisson

- ½ **lb (225 g) de pâtes gemelli sèches**
 1½ **t. (375 ml) de fleurs de brocoli**

- 1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive**
1 petit oignon rouge, haché
1 petit poivre jaune, coupé en lanières de ½ po (1,25 cm)
 ½ **c. à thé (2 ml) de sel caché, divisé**
 ¼ **c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu**
2 gousses d'ail, finement hachées
3 oz (85 g) de fromage de chèvre frais, à température ambiante
4 oz (155 g) d'emmental, en filaments
2 c. à soupe (30 ml) de parmesan râpé
4 à 6 feuilles de basilic, finement tranchées

- Vaporiser un plat de cuisson carré de 9 po (23 cm) d'un peu d'enduit de cuisson; réserver.
- Remplir une grande marmite d'eau et porter à ébullition. Faire cuire les pâtes al dente selon les instructions sur l'emballage. Au cours des deux dernières minutes de cuisson, ajouter le brocoli. Avant d'égoutter les pâtes, retirer le brocoli à la cuillère et le réserver séparément. Égoutter les pâtes et les remettre dans la marmite; réserver. Séparer le reste du brocoli.
- Dans une poêle de taille moyenne, faire chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter l'oignon, le poivron, ¼ c. à thé (1 ml) de sel et tout le poivre. Cuire pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à tendreté. Ajouter les fleurs de brocoli au cours des 2 à 3 dernières minutes de cuisson. Ajouter l'ail au cours de la dernière minute.
- Retirer du feu et ajouter les légumes aux pâtes cuites dans la marmite. Ajouter le reste des ingrédients, y compris le reste du sel, et remuer pour combiner parfaitement.
- Préchauffer le four en mode de cuisson au four à 325 °F (176 °C), grille à la position inférieure.

- Pendant le préchauffage, transférer les pâtes dans le plat préparé. Recouvrir de papier d'aluminium et mettre au four. Cuire pendant 25 minutes, retirer le papier d'aluminium et remettre au four pendant 5 minutes pour faire dorer le dessus.

Valeur nutritive par portion (basée sur 8 portions) :

Calories 217 (34 % provenant des lipides) • glucides 24 g • protéines 11 g • lipides 8 g • lipides trans 4 g • cholestérol 19 mg • sodium 251 mg • calcium 202 mg • fibres 1 g

Macaroni au fromage à l'ancienne

La sauce au fromage apporte une onctuosité exceptionnelle à ce grand favori de tous.

Donne 8 portions

enduit de cuisson

- ½ **lb (225 g) de macaroni en coudes**
1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive
 ¼ **t. (50 ml) de beurre non salé**
3 c. à soupe (45 ml) de farine tout usage non blanchie
3 t. (750 ml) de lait entier
2 t. (500 ml) de fromage en filaments*
 ¾ **c. à thé (4 ml) de sel caché**
 ¼ **c. à thé (1 ml) de moutarde moulue**
1 pincée de muscade moulue
1 larme de sauce piquante
1½ t. (375 ml) de croutons de pain blanc préparés, divisés

* une combinaison de cheddar, de gruyère et de Monterey Jack donnera une saveur et une texture crémeuse optimales

- Vaporiser un plat de cuisson carré ou rond de 9 po (23 cm) d'un peu d'enduit de cuisson; réserver.

2. Faire cuire le macaroni selon les instructions données sur l'emballage. Égoutter et rincer à l'eau froide. Ajouter l'huile d'olive et remuer pour empêcher le macaroni de coller; réserver.

3. Dans une casserole de taille moyenne, chauffer le beurre à feu moyen. Ajouter la farine et remuer jusqu'à consistance lisse. Poursuivre la cuisson, en remuant constamment, pendant environ 2 minutes. Ajouter le lait lentement, tout en remuant à l'aide d'un fouet. Monter le feu pour porter la préparation à ébullition. Lorsqu'elle bouille, baisser le feu et laisser mijoter très doucement, en remuant pour éviter qu'elle colle au fond. Cuire pendant 30 à 45 minutes, jusqu'à épaississement. Ajouter le fromage et remuer jusqu'à consistance lisse. Ajouter le sel, la moutarde moulue, la muscade, la sauce piquante et le macaroni cuit; remuer parfaitement. Incorporer 1 t. (250 ml) de croutons et retirer du feu.

4. Préchauffer le four en mode de cuisson au four à 350 °F (180 °C), grille à la position inférieure.

5. Verser le macaroni dans le plat préparé. Parsemer la demi-tasse de croutons qui reste sur le dessus et recouvrir de papier d'aluminium, sans serrer. Cuire pendant 30 minutes. Retirer le papier d'aluminium avec précaution, régler le four pour la cuisson au grill et faire dorer pendant 5 minutes.

Valeur nutritive par portion :

Calories 319 (44 % provenant des lipides) • glucides 32 g • protéines 12 g • lipides 15 g • lipides trans 10 g • cholestérol 43 mg • sodium 429 mg • calcium 260 mg • fibres 1 g

Côtelettes de porc farcies aux piments verts, pommes et sauge

Cette farce sucrée et salée s'accorde à merveille avec des côtelettes de porc grillées.

Donne 4 portions

4 piments verts (Anaheim ou poblano), soit environ 10 oz (240 g)

2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé

1 petit oignon rouge, finement haché

1 petite pomme verte, coupée en petits dés

2 gousses d'ail, broyées

¾ c. à thé (4 ml) de sel cachet, divisé

½ c. à thé (2 ml) de poivre noir frais moulu, divisé

3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé

¼ t. (50 ml) de vin blanc sec

2 c. à soupe (30 ml) de sauge finement hachée

¼ t. (125 ml) de cheddar finement déchiqueté

4 côtelettes de porc désossées (environ 2 lb ou 900 g), d'une épaisseur de 1½ po (4 cm)

1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive

1. Préchauffer le four en mode de cuisson par convection à 425 °F (230 °C), grille à la position supérieure. Placer les piments verts dans la lèchefrite, mettre au four et cuire sous le grill pendant environ 30 minutes, en les tournant à mi-cuisson. Une fois la peau noircie, retirer les piments du four, les transférer dans un bol et les recouvrir d'une pellicule plastique. Laisser refroidir. Lorsqu'ils sont tièdes, les peler et les égrener (jeter la pelure et les graines) et hacher grossièrement.

2. Dans une poêle de taille moyenne, chauffer le beurre à feu moyen. Ajouter l'oignon, les pommes, l'ail, ½ c. à thé (2 ml) de sel et ¼ c. à thé (1 ml) de poivre; faire revenir pendant environ 10 minutes jusqu'à tendreté. Ajouter les piments hachés et remuer. Remettre à cuire pendant 5 minutes. Ajouter le sucre et le vin blanc. Laisser cuire jusqu'à évaporation complète du vin.

3. Retirer du feu et ajouter la sauge. Laisser refroidir légèrement avant d'ajouter le cheddar.

4. Pendant ce temps, préparer les côtelettes. À l'aide d'un petit couteau bien aiguisé, pratiquer une incision horizontale qui fait presque toute la longueur et la largeur de la côtelette, pour former la cavité que l'on farcira. Ne pas transpercer. Saler et poivrer l'intérieur et l'extérieur de chaque côtelette avec le reste du sel et du poivre. Farcir chacune avec environ ¼ tasse (60 ml) de farce. Fermer avec de la ficelle de boucher.

5. Frotter chaque côtelette d'huile d'olive et la déposer sur la lèchefrite munie de sa grille. Préchauffer le four en mode de cuisson par convection à 425 °F (230 °C), grille à la position supérieure. Lorsque le four est chaud, mettre la lèchefrite au four et cuire pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que la température interne du porc atteigne 140 °F (60 °C). Laisser reposer pendant 5 minutes au four avant de servir.

Valeur nutritive par portion :

Calories 310 (38 % provenant des lipides) • glucides 14 g • protéines 32 g • lipides 13 g • lipides trans 5 g • cholestérol 107 mg • sodium 291 mg • calcium 68 mg • fibres 1 g

Poulet rôti aux fines herbes classique

La combinaison de fines herbes fraîches et déshydratées donne toute la saveur au poulet dans ce plat classique.

Donne 4 à 6 portions

1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive

1 c. à thé (5 ml) de basilic déshydraté

1 c. à thé (5 ml) de thym déshydraté

1 c. à soupe (15 ml) de romarin frais haché

1 c. à thé (5 ml) de sel cachet

1 c. à thé (5 ml) de poivre noir frais moulu

1 citron, coupé en deux

1 poulet entier (3½ à 4 lb [1,6 à 1,8 kg]), rincé et égoutté

2 gousses d'ail, broyées

1. Préchauffer le four en mode de cuisson par convection à 375 °F (180 °C), grille à la position inférieure. Vaporiser la lèchefrite d'un peu d'enduit de cuisson; réserver.

2. Dans un petit bol, faire une pâte en mélangeant l'huile, les fines herbes, le sel et le poivre. Réserver.

3. Presser les moitiés de citron partout sur l'intérieur et l'extérieur du poulet. Farcir le poulet des moitiés de citron et des gousses d'ail. Frotter la pâte d'herbes sur toute la peau. Ficeler le poulet avec de la ficelle de boucher, le placer dans la lèchefrite préparée et mettre au four.

4. Cuire pendant 75 à 80 minutes, jusqu'à ce que les jus coulent clairs quand on pique une cuisse. Laisser reposer au moins 5 à 10 avant de dépecer.

Valeur nutritive par portion (basée sur 6 portions) :

Calories 598 (65 % provenant des lipides) • glucides 2 g • protéines 50 g • lipides 42 g • lipides trans 12 g • cholestérol 198 mg • sodium 566 mg • calcium 42 mg • fibres 2 g

Côtelettes d'agneau marinées à l'ail et au romarin

Cette marinade simple attendrit les côtelettes et leur donne une saveur exquise!

Donne 3 à 6 portions

1 lb (450 g) de côtelettes d'agneau (environ 6), de ½ à ¾ po (1,25 à 2 cm) d'épaisseur

½ c. à thé (2 ml) de sel cachet, divisé

¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu

¼ c. à thé (1 ml) d'assaisonnement au chili

2 tiges de romarin frais, chacune brisée pour en libérer la saveur

4 gousses d'ail, broyées

- Mettre les côtelettes dans un plat avec ¼ c. à thé (1 ml) de sel, le poivre, l'assaisonnement au chili, le romarin et l'ail; remuer. Laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 1 heure ou jusqu'au lendemain.
- Une heure avant de les mettre à griller, sortir les côtelettes du réfrigérateur, les saler des deux côtés et les placer dans la lèchefrite munie de sa grille. Préchauffer le four en mode de cuisson par convection à 450 °F (230 °C), grille à la position supérieure.
- Lorsque le four est chaud, mettre les côtelettes au four et régler la durée de cuisson pour 5 à 7 minutes, selon l'épaisseur des côtelettes. À l'expiration du délai, régler le four en mode de cuisson au gril et faire griller pendant 3 minutes, jusqu'à ce que la température interne de l'agneau atteigne 130 °F (54 °C) pour une cuisson mi-saignante.).
- Laisser reposer pendant 5 minutes avant de servir.

Valeur nutritive par portion (basée sur 6 portions) :

Calories 181 (53 % provenant des lipides) • glucides 1 g • protéines 20 g • lipides 10 g • lipides trans 5 g • cholestérol 6 mg • sodium 247 mg • calcium 16 mg • fibres 0 g

Morue aux artichauts avec tomates cerise

Les câpres piquantes, le goût terreux des artichauts et les tomates cerise sucrées font ressortir la saveur de ce poisson blanc au goût délicat.

Donne 4 portions

- 12 oz (340 g) de filet de morue, coupée en quatre filets de 3 oz (85 g) chacun**
- 1 boîte de 14 oz (397 ml) de cœurs d'artichaut, égouttés et coupés en quartiers**
- ½ t. (125 ml) de tomates cerise, coupées en deux**
- ¼ t. (50 ml) d'olives noires marinées dans l'huile, dénoyautées et coupées en deux**
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel cacher**

- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu**
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive vierge extra**
- 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron frais**
- 2 c. à soupe (30 ml) de câpres égouttées**

- Préchauffer le four en mode de cuisson au four à 425 °F (230 °C), grille à la position médiane. Tapisser la lèchefrite de papier sulfurisé; réserver.
- Rincer le poisson et l'éponger.
- Étaler les artichauts, les tomates et les olives au centre de la lèchefrite. Déposer les filets de poisson dessus. Saler et poivrer. Arroser d'huile d'olive et de jus de citron. Parsemer de câpres.
- Cuire pendant 12 à 17 minutes selon l'épaisseur des filets, seulement jusqu'à ce le poisson se détache à la fourchette.

Valeur nutritive par portion :

Calories 144 (34 % provenant des lipides) • glucides 6 g • protéines 17 g • lipides 5 g • lipides trans 1 g • cholestérol 37 mg • sodium 705 mg • calcium 16 mg • fibres 3 g

Spanakopita

Accompagnez nos pâtés aux épinards d'une bonne grosse salade grecque et d'un verre de vin blanc, et vous avez là un bon repas du soir.

Donne une tarte de 9 po (23 cm), soit 9 portions

Garniture :

- 1½ c. à thé (7 ml) d'huile d'olive**
- 1 oignon petit à moyen, finement haché**
- 1 gousse d'ail, finement hachée**
- 2 oignons verts, parés et finement hachés**
- ½ c. à thé (2 ml) de sel cacher, divisé**
- 1 pincée de poivre noir frais moulu**
- 12 à 16 oz (340 à 450 g) d'épinards frais ou congelés***

- 8 oz (225 g) de fêta, émietté**
- ¼ t. (50 ml) de persil frais haché, non tassé**
- 1 c. à soupe (15 ml) d'aneth frais, haché**
- pincée de muscade moulu**
- 1 gros œuf, légèrement battu**
- 1 gros jaune d'œuf, légèrement battu**
- 1 c. à thé (5 ml) de jus de citron frais**

Feuilles de pâte filo :

- 1 t. (125 ml ou 1 bâtonnet) de beurre non salé, fondu et refroidi à température ambiante**
- ½ paquet de pâte filo préparée, décongelée et coupée en un carré de 9 x 9 po (23 cm) (garder recouvert d'un linge humide et d'une pellicule plastique, jusqu'à l'emploi)**
- 1 t. (250 ml) de chapelure**

** si l'on utilise des épinards congelés, les décongeler et les égoutter parfaitement dans une passoire tapissée d'un linge propre*

- Dans une grande poêle, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter l'oignon, l'ail, l'oignon vert, 1 pincée de sel et 1 pincée de poivre. Faire revenir jusqu'à ce que les oignons soient tendres et transparents. Ajouter les épinards, peu à peu, et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient fanés et vert vif. Retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante.
- Lorsqu'ils ont refroidi, transférer les épinards dans un grand bol avec le reste des ingrédients de la garniture et remuer jusqu'à ce que le tout soit combiné.
- Badigeonner un plat de cuisson carré de 9 po (23 cm) de beurre fondu. Étendre une feuille de pâte filo et badigeonner de beurre fondu. Saupoudrer environ 1 c. à soupe (15 ml) de chapelure. Répéter sur huit couches.

- Recouvrir la huitième couche de toute la garniture aux épinards et l'étaler avec une cuillère ou une spatule. Recouvrir d'une feuille de pâte filo, badigeonner généreusement de beurre et saupoudrer de 1 c. à soupe (15 ml) de chapelure. Répéter avec le reste de la pâte filo. Badigeonner la dernière couche de beurre seulement. Avec un couteau pointu, marquer le dessus de manière à obtenir neuf carrés égaux.
- Préchauffer le four en mode de cuisson au four à 350 °F (180 °C), grille à la position inférieure. Cuire pendant 1 heure, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. Laisser refroidir légèrement avant de servir.

Valeur nutritive par portion :

Calories 326 (54 % provenant des lipides) • glucides 28 g • protéines 10 g • lipides 20 g • lipides trans 11 g • cholestérol 90 mg • sodium 679 mg • calcium 200 mg • fibres 2 g

Pommes de terre farcies

Voici une excellente recette de base de pommes de terre farcies. Pour varier, vous pouvez les garnir d'à peu près n'importe quoi – du fromage en filaments avec du brocoli haché en passant par la salsa avec des tranches d'avocat.

Donne 6 portions

- 6 pommes de terre jaunes, lavées et brossées**
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive**
- ¼ t. (60 ml) de lait entier**
- ½ t. (4 c. à soupe ou ½ bâtonnet) de beurre non salé**
- ¼ t. (60 ml) de crème fraîche**
- ¾ c. à thé (4 ml) de sel cacher**
- ½ c. à thé (2 ml) de poivre noir frais moulu**
- 2 c. à soupe (30 ml) de ciboulette fraîche, hachée**

- Préchauffer le four en mode de cuisson par convection à 400 °F (200 °C), grille à la position supérieure.

2. Piquer chaque pomme de terre 6 à 8 fois avec une fourchette et les frotter avec l'huile d'olive. Placer les pommes de terre directement sur la grille du four et cuire pendant 40 à 45 minutes jusqu'à tendreté. Sortir du four et laisser refroidir. Baisser la température du four à 350 °F (180 °C) et déplacer la grille à la position médiane, inversée. Tapiser la lèchefrite de papier d'aluminium; réserver.

3. Enlever une calotte d'environ le quart de chacune des pommes de terre dans le sens de la longueur et les évier en laissant une coque d'environ 1/8 po (3 mm) d'épaisseur. Réserver la chair dans un grand bol. Réserver les coques séparément.

4. Ajouter le lait et le beurre à la chair de pomme de terre. Piler et mélanger à l'aide d'un pilon jusqu'à consistance lisse. Ajouter la crème fraîche, le sel, le poivre et la ciboulette. Continuer à piler jusqu'à ce que le tout soit parfaitement combiné. Farcir les coques de ce mélange.

5. Placer les pommes de terre farcies dans la lèchefrite préparée et cuire au four pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Remarque : Il est possible de préparer les pommes de terre d'avance jusqu'à l'étape 4, incluse. Couvrir et réfrigérer. Laisser les pommes de terre réchauffer à la température de la pièce avant de les mettre à cuire.

Valeur nutritive par pomme de terre :

Calories 278 (38 % provenant des lipides) • glucides 38 g • protéines 5 g • lipides 12 g • lipides trans 7 g • cholestérol 28 mg • sodium 306 mg • calcium 46 mg • fibres 5 g

Pain à l'ail

Le beurre à l'ail donne un pain extraordinairement riche qui accompagne les pâtes à merveille.

Donne 12 portions

- 6 gousses d'ail**
1/2 t. (125 ml ou 1 bâtonnet) de beurre non salé, ramolli
1/4 c. à thé (1 ml) de sel caché
pincée de poivre noir frais moulu
1 pain ciabatta de 12 po (30 cm) de long, coupé en deux à l'horizontale
1 à 2 c. à soupe (15 à 30 ml) de parmesan râpé

1. Tapiser la lèchefrite de papier sulfurisé ou d'aluminium; réserver.
2. Mettre l'ail dans le bol d'un robot culinaire CuisinartMD ou d'un mini hachoir muni du couteau hachoir en métal. Transformer jusqu'à ce qu'il soit finement haché. Racler les parois du bol. Ajouter le beurre, le sel et le poivre; transformer. Racler les parois du bol, au besoin, et transformer jusqu'à ce que le tout soit parfaitement mélangé.
3. Tartiner le beurre à l'ail sur chaque moitié du pain ciabatta. Saupoudrer de parmesan.
4. Placer le pain, face beurrée sur le dessus, dans la lèchefrite préparée. Mettre la lèchefrite dans le four réglé en mode de cuisson au grill. Griller pendant 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré. Laisser refroidir pendant quelques minutes avant de trancher et de servir.

Valeur nutritive par portion :

Calories 170 (47 % provenant des lipides) • glucides 18 g • protéines 4 g • lipides 9 g • lipides trans 5 g • cholestérol 21 mg • sodium 221 mg • calcium 10 mg • fibres 1 g

Petits pains au beurre

Une seule bouchée... et vous ne voudrez plus jamais acheter de petits pains à l'épicerie.

Donne 12 petits pains

- 1/3 t. (75 ml) de lait entier, plus 1 c. à soupe (15 ml) pour badigeonner**
6 c. à soupe (90 ml) de beurre non salé, plus 1 c. à soupe (15 ml) pour badigeonner
3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé
1 3/4 c. à thé (9 ml) de levure sèche active
3 c. à soupe (45 ml) d'eau chaude (105 à 110 °F [40 à 43 °C])
3 t. (750 ml) de farine à pain
3/4 c. à thé (4 ml) de sel caché
1 œuf, légèrement battu

1. Dans une petite casserole, combiner le lait, le beurre et le sucre. Faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante.
2. Dissoudre la levure dans l'eau chaude dans une grande tasser à mesurer. Laisser reposer 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Mettre la farine et le sel dans le bol d'un robot culinaire CuisinartMD muni du couteau pétrisseur ou du couteau hachoir en métal; transformer pendant 10 secondes.
3. Ajouter le beurre fondu et l'œuf au mélange de levure. Pendant que le robot tourne, verser le liquide lentement par l'entonnoir jusqu'à ce que la pâte commence à se former. Pétrir pendant 45 secondes encore. Façonner la pâte en une boule lisse, la déposer dans un bol à mélanger propre et recouvrir d'une pellicule plastique. Laisser lever dans un endroit chaud pendant environ 60 minutes, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

4. Badigeonner un moule rond de 9 po (23 cm) de beurre. Dégonfler la pâte d'un coup de poing et la diviser en 12 morceaux (d'environ 1 1/2 à 1 3/4 oz [45 g] chacun). Façonner chaque morceau en une boule lisse et les placer dans le moule préparé. Recouvrir d'une pellicule plastique et laisser lever pendant environ 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que la pâte ait presque doublé de volume.

5. Préchauffer le four en mode de cuisson par convection à 375 °F (180 °C), grille à la position médiane. Faire fondre le reste du beurre et le combiner dans un petit bol avec la dernière cuillère à soupe (15 ml) de lait. Badigeonner le dessus des boules de cette dorure. Cuire au four pendant 15 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré et que la température interne des pains atteigne 190 °F (88 °C).

6. Démouler et laisser refroidir légèrement avant de servir.

Valeur nutritive par petit pain :

Calories 183 (35 % provenant des lipides) • glucides 26 g • protéines 4 g • lipides 7 g • lipides trans 5 g • cholestérol 34 mg • sodium 153 mg • calcium 13 mg • fibres 1 g

Popovers

Légers et vaporeux, les popovers sont à leur meilleur servis chauds, tous frais sortis du four. Ils accompagnent à merveille le rôti de bœuf, mais ils sont aussi délicieux servis tels quels, tartinés d'un peu de beurre.

Donne 6 popovers

- 3 c. à soupe (45 ml) de beurre non salé**
1 t. (250 ml) de lait entier
3 gros œufs, à température ambiante
1 t. (250 ml) de farine tout usage non blanchie, tamisée
1/2 c. à thé (2 ml) de sel caché
beurre ramolli ou enduit de cuisson pour les ramequins

1. Dans une petite casserole, combiner le lait, le beurre et le sucre. Chauffer à feu doux jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante.

2. Dans un grand bol à mélanger, casser les œufs et ajouter le mélange de lait et de beurre refroidi; battre au fouet jusqu'à consistance homogène. Ajouter la farine et le sel et battre jusqu'à consistance homogène.

3. Préchauffer le four en mode de cuisson par convection à 375 °F (180 °C), grille à la position inférieure.

4. Badigeonner six ramequins de 5 oz (150 ml) généreusement de beurre ou les vaporiser d'enduit de cuisson. Diviser la pâte également entre les ramequins. Mettre au four directement sur la grille et cuire pendant 40 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient gonflés et bien dorés. Sortir du four et démouler avec soin. Servir immédiatement.

Valeur nutritive de chaque popover :

Calories 177 (47 % provenant des lipides) • glucides 17 g • protéines 6 g • lipides 9 g • lipides trans 5 g • cholestérol 112 mg • sodium 243 mg • calcium 60 mg • fibres 0 g

Focaccia au romarin

Pour une variation de ce mets traditionnel italien, garnissez-le d'olives kalamata hachées.

Donne 12 portions

2¼ c. à thé (11 ml ou 1 sachet standard) de levure sèche active

¼ c. à thé (1 ml) de sucre granulé

⅓ t. (75 ml) d'eau chaude (105 à 110 °F [40 à 43 °C])

4 t. (1000 ml) de farine tout usage non blanchie

2½ c. à thé (12 ml) de sel cachet, divisé

½ t. (125 ml) d'eau froide

**3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive, divisée
enduit de cuisson**

2 c. à soupe (30 ml) de romarin frais haché

1. Dissoudre la levure et le sucre dans l'eau chaude. Laisser reposer pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

2. Mettre la farine avec 1 c. à thé (5 ml) de sel dans le bol d'un robot culinaire Cuisinart^{MD} muni du couteau pétrisseur ou du couteau hachoir en métal. Transformer pendant 10 secondes. Ajouter l'eau froide et 2 c. à soupe (30 ml) d'huile au mélange de levure.

3. Pendant que le robot tourne, verser le liquide lentement par l'entonnoir et transformer jusqu'à ce que la pâte commence à se former, puis pétrir pendant 1 minute encore.

4. Transférer la pâte dans un grand sac à glissière légèrement fariné. Laisser lever dans un endroit chaud pendant 45 à 60 minutes, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

5. Préchauffer le four en mode de cuisson par convection à 400 °F (200 °C), grille à la position inférieure. Vaporiser la lèchefrite d'un peu d'enduit de cuisson.

6. Transférer la pâte sur une surface farinée, puis l'abaisser en un rectangle et l'étaler à la grandeur de la lèchefrite préparée. Avec les doigts, faire des creux ici et là à la grandeur de la surface. Badigeonner du reste de l'huile d'olive, saupoudrer du reste du sel et du romarin. Recouvrir d'une pellicule plastique et laisser lever pendant environ 20 minutes.

7. Retirer la pellicule plastique et cuire au four pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré et croustillant. Laisser refroidir légèrement sur une grille avant de servir.

Valeur nutritive par portion :

Calories 166 (19 % provenant des lipides) • glucides 30 g • protéines 4 g • lipides 1 g • lipides trans 1 g • cholestérol 0 mg • sodium 476 mg • calcium 1 mg • fibres 1 g

Shortcake aux fraises

Notre recette de biscuits chauds feuilletés, légèrement modifiée, sert de base à ce dessert classique.

Donne 6 shortcakes

1 recette de biscuits chauds au babeurre préparée (utiliser 2 c. à soupe (30 ml) de sucre et seulement ¼ c. à thé [1 ml] de sel)

½ t. (125 ml) plus 1 c. à soupe (15 ml) de crème épaisse, divisée

2 c. à soupe (30 ml) de sucre granulé, divisé

¼ c. à thé (1 ml) d'extrait de vanille pur

2 c. à soupe (30 ml) de sucre à glacer

2 t. (500 ml) de fraises, équeutées et coupées en quartiers

1. Préchauffer le four en mode de cuisson par convection à 400 °F (200 °C), grille à la position médiane. Tapisser la lèchefrite de papier sulfurisé; réserver.

2. Façonner la pâte en six rondelles et les placer à égale distance sur la lèchefrite. Badigeonner le dessus de 1 c. à soupe (15 ml) de crème épaisse et saupoudrer de 1 c. à soupe (15 ml) de sucre.

3. Cuire au four pendant 12 minutes, en tournant la lèchefrite à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Sortir du four et laisser refroidir à température ambiante.

4. Dans un bol de taille moyenne, mettre la demi-tasse de crème épaisse, la vanille et le sucre à glacer; fouetter avec un batteur à main muni du fouet jusqu'à la formation de pics moyens. Couvrir et conserver au réfrigérateur jusqu'à l'emploi. Dans un petit bol, combiner les fraises avec la dernière cuillère à soupe de sucre; réserver jusqu'au moment de servir.

5. Avec un couteau dentelé, trancher les biscuits chauds en deux à l'horizontale. Diviser également la crème fouettée et les fraises sur les moitiés du bas, et recouvrir de l'autre moitié.

Valeur nutritive par portion :

Calories 322 (46 % provenant des lipides) • glucides 39 g • protéines 4 g • lipides 16 g • lipides trans 11 g • cholestérol 53 mg • sodium 318 mg • calcium 32 mg • fibres 1 g

Pouding au pain avec cerises et grains de chocolat

Un excellent dessert qu'on peut préparer d'avance. Il passe du four à la table en une heure.

Donne 6 à 8 portions

1 pain torsadé de 1 lb (450 g), coupé en dés de 1 po (2,5 cm) (cela donnera environ 10 tasses [2500 ml])

½ t. (125 ml) de grains de chocolat mi-sucré ou mi-amer

⅓ t. (75 ml) de cerises déshydratées

4 gros œufs, légèrement battus

⅓ t. (75 ml) de sucre granulé

½ c. à thé (2 ml) de sel cachet

1½ t. (375 ml) de lait entier

1½ t. (375 ml) de crème épaisse

**2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille pur
enduit de cuisson (ou du beurre mou)**

1. Dans un grand bol, mettre les dés de pain, les grains de chocolat et les cerises; remuer pour combiner. Réserver.

2. Dans un bol à mélanger, mettre les œufs, le sucre et le lait; battre à l'aide d'un fouet jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter le lait, la crème épaisse et la vanille; continuer à battre au fouet jusqu'à consistance homogène. Verser le mélange liquide sur le pain; remuer délicatement pour bien enrober. Recouvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant 3 heures au moins, mais au plus jusqu'au lendemain.

3. Préchauffer le four au mode de cuisson au four à 350 °F (180 °C), grille à la position inférieure.

- Vaporiser un plat de cuisson rond de 9 po (23 cm) d'un peu d'enduit de cuisson (ou le badigeonner d'huile). Transférer le mélange de pain dans le plat. Recouvrir d'un papier d'aluminium, sans serrer, et cuire au four pendant 1 heure, jusqu'à ce que la température interne du pouding est atteint 160 °F (71 °C). Servir immédiatement avec la crème fraîchement fouettée.

Valeur nutritive par portion (basée sur 8 portions) :

Calories 484 (49 % provenant des lipides) • glucides 50 g • protéines 12 g
• lipides 27 g • lipides trans 15 g • cholestérol 188 mg • sodium 450 mg
• calcium 154 mg • fibres 2 g

Pêches rôties au miel avec crème

Dans ce dessert estival, les pêches ont toute la place!

Donne 8 portions

Pêches :

4 pêches moyennement fermes, coupées en deux et dénoyautées

$\frac{1}{3}$ t. (75 ml) de miel

$\frac{1}{4}$ c. à thé (1 ml) de sel caché

$1\frac{1}{2}$ c. à thé (7 ml) de jus de citron frais

Crème fouettée au miel :

$\frac{1}{2}$ t. (125 ml) de crème épaisse

1 c. à soupe (15 ml) de miel

$\frac{1}{2}$ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille pur

pincée de sel caché

biscuits amaretti, broyés, comme garniture

- Préchauffer le four en mode de cuisson au four à 375 °F (180 °C), grille à la position inférieure.

- Dans un grand bol, remuer les pêches avec le miel, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées. Placer les pêches, face coupée en dessous, dans un plat de cuisson carré de 9 po (23 cm). Arroser du sirop de miel. Cuire au four pendant 25 minutes jusqu'à ce que les pêches aient ramolli et qu'elles commencent à caraméliser. Laisser refroidir légèrement pendant 5 minutes.

- Dans un bol de taille moyenne, avec un batteur muni du fouet ou à la main, fouetter la crème jusqu'à la formation de pics mous en ajoutant graduellement le miel, la vanille et le sel à mesure que la crème épaissit.

- Transférer les pêches cuites sur une assiette à dessert et napper de crème fouettée. Garnir des miettes de biscuits et servir.

Valeur nutritive par portion :

Calories 128 (35 % provenant des lipides) • glucides 21 g • protéines 1 g • lipides 5 g
• lipides trans 4 g • cholestérol 20 mg • sodium 107 mg • calcium 5 mg
• fibres 1 grés au chocolat mi-amer à l'expresso

Rés au chocolat mi-amer à l'expresso

Riches et onctueux, ce dessert est précisément ce qu'il vous faut quand vous avez une envie irrésistible de chocolat.

Donne 16 carrés au chocolat

enduit de cuisson

$\frac{3}{4}$ t. (175 ml ou $1\frac{1}{2}$ bâtonnet) de beurre non salé, coupé en dés

4 oz (115 g) de chocolat non sucré, haché

4 oz (115 g) de chocolat mi-amer, haché

2 c. à soupe (30 ml) de poudre de cacao

2 c. à thé (10 ml) de poudre d'expresso

3 gros œufs

$1\frac{1}{2}$ t. (375 ml) de sucre granulé

2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille pur

$\frac{1}{2}$ t. (125 ml) de farine tout usage non blanchie

$\frac{3}{4}$ c. à thé (4 ml) de sel caché

- Vaporiser un plat de cuisson carré de 9 po (23 cm) d'un peu d'enduit de cuisson et le tapisser de papier sulfurisé. Préchauffer le four au mode de cuisson au four à 350 °F (180 °C), grille à la position médiane.

- Mettre le beurre et les chocolats dans un bol à l'épreuve de la chaleur et le faire fondre à bain-marie. Lorsque le chocolat et le beurre sont presque fondus, ajouter le cacao et l'expresso. Lorsque le chocolat est parfaitement fondu, retirer du bain-marie et laisser refroidir à température ambiante.

- Avec un batteur à main Cuisinart^{MD}, battre les œufs légèrement. Ajouter le sucre graduellement en continuant à battre pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit jaune pâle et qu'il commence à épaissir. Ajouter la vanille et battre jusqu'à consistance homogène.

- Ajouter la farine et le sel au mélange de chocolat et remuer seulement jusqu'à ce qu'ils soient à peine incorporés. Plier dans le mélange d'œufs à l'aide d'une spatule jusqu'à l'obtention d'une couleur homogène.

- Verser la pâte dans le plat préparé. Cuire au four pendant 20 minutes, jusqu'à ce que les bords soient secs. Laisser refroidir parfaitement et réfrigérer jusqu'au lendemain avant de couper et de servir.

Valeur nutritive par carré au chocolat :

Calories 249 (54 % provenant des lipides) • glucides 28 g • protéines 3 g • lipides 16 g
• lipides trans 10 g • cholestérol 57 mg • sodium 120 mg • calcium 12 mg • fibres 2 g

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, les mauvaises usages, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux tâches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart. En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais

communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

Adresse :

Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :

consumer_Canada@conair.com

Modèle :

TOB-135C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)

- Adresse de retour et numéro de téléphone

- Description du défaut du produit

- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original

- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au www.cuisinart.ca.

Cuisinart®



Food Processors
Robots culinaires



Juicers
Centrifugeuses



Coffeemakers
Cafetières



Cookware
Batteries de cuisine



Tools and Gadgets
Outils et gadgets

Cuisinart™ offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever. Try some of our other countertop appliances and cookware, and Savour the Good Life®.

Découvrez la gamme complète d'appareils de cuisine Cuisinart^{MD} de qualité supérieure, comprenant robots culinaires, minirobots, batteurs, mélangeurs, grille-pain, cafetières, batterie de cuisine, sorbetières et fours grilloirs à

www.cuisinart.ca

©2015 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ontario L4H 0L2

Consumer Call Centre E-mail:/Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Printed in China/Imprimé en Chine

14CC147687

Trademarks or service marks of third parties referred to herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

Les autres marques de commerce ou de service qui sont mentionnées dans le présent livret sont des marques de leur propriétaire respectif.