

# Cuisinart<sup>MD</sup>

LIVRET D'INSTRUCTIONS  
ET DE RECETTES



Sorbetière pour crème glacée, glace italienne, yogourt glacé et sorbet Gelateria<sup>MC</sup>

Série ICE-70C

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure. En voici quelques-unes :

- LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais le cordon, la fiche ou le bloc-moteur de l'appareil dans de l'eau ou un liquide quelconque.
- Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de poser ou de déposer des pièces et avant de le nettoyer.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et tout autre ustensile à l'écart de l'appareil pendant l'utilisation afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés ou après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au Centre de service après-vente Cuisinart le plus près pour le faire examiner, réparer ou régler au besoin.
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés ou vendus par Cuisinart afin d'éviter les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne mettez jamais les mains ni des ustensiles dans le bol pendant que l'appareil fonctionne, sous peine de l'endommager ou de subir des blessures graves. N'UTILISEZ JAMAIS D'OBJETS OU D'USTENSILES POINTUS DANS LE BOL, sous peine d'en égratigner et d'en endommager l'intérieur. Vous pouvez utiliser une spatule en caoutchouc ou une cuillère en bois, mais seulement quand l'appareil est éteint (OFF).
- L'appareil est conçu pour un usage domestique. Pour tout service autre que le nettoyage et l'entretien, vous devez vous adresser au personnel autorisé par Cuisinart.
- Ne mettez pas le bol sur des flammes, des réchauds ou la cuisinière. Ne l'exposez pas à une source de chaleur. Ne le lavez pas au lave-vaisselle, car cela risquerait de causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- N'utilisez pas la sorbetière 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.** Un contact pourrait accidentellement mettre l'appareil 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.

## CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

## POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

### 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.

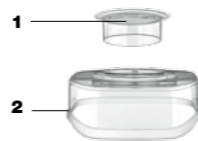
### MISE EN GARDE

L'appareil est conçu pour un usage domestique. Pour tout service autre que le nettoyage et l'entretien, vous devez vous adresser à du personnel autorisé par Cuisinart.

- N'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau.
- Afin de réduire les risques d'incendie et de choc électrique, ne démontez pas le bloc-moteur. Remarque : Le bloc-moteur ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.
- Les réparations doivent seulement être faites par du personnel autorisé.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque du fabricant correspond à la tension du circuit sur lequel l'appareil est branché.
- N'utilisez jamais de poudres abrasives ou d'outils durs pour nettoyer l'appareil.

## CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- Capuchon avec godet gradué**  
Permet de verser les ingrédients par l'entonnoir ainsi que d'ajouter des ingrédients tels que grains de chocolat ou noix pendant que l'appareil mélange la préparation.
- Couvercle à fermeture facile**  
En plus d'être muni d'un dispositif de fermeture simplifié, il est transparent, ce qui permet de surveiller le processus de réfrigération.



- Agitateur**  
Mélange et aère les ingrédients dans le bol isotherme pour créer des desserts glacés.
- Bol isotherme**  
Paroi double contenant un liquide réfrigérant qui assure une réfrigération rapide et uniforme en plus de maintenir une température uniforme.
- Panneau de commande avec minuterie**  
Choisissez la fonction et la durée du programme s'affiche.
- Bloc-moteur**  
Équipé d'un moteur robuste, assez puissant pour préparer de la crème glacée ou de la glace italienne, du yogourt glacé ou des sorbets.
- Pieds de caoutchouc (non montrés)**  
Pieds antidérapants qui assurent la stabilité de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Rangement du cordon (non montré)**  
Logement pour ranger l'excédent de cordon de sorte qu'il n'encombre pas le comptoir, ce qui réduit les risques d'accident.



## MISE EN SERVICE

N'IMMERGEZ PAS le bloc-moteur dans l'eau. Essayez-le avec un chiffon humide. Lavez le couvercle, le bol et l'agitateur à l'eau chaude savonneuse afin d'éliminer la poussière et les résidus accumulés durant la fabrication et le transport. N'utilisez PAS de nettoyeurs abrasifs ou d'outils durs sur aucune des pièces.

## DÉLAI DE CONGÉLATION ET PRÉPARATION DU BOL

Le bol isotherme doit être parfaitement gelé avant que vous ne commenciez la recette. Avant de le mettre au congélateur, lavez-le et essuyez-le parfaitement. Entreposez le bol isotherme dans le congélateur, comme ça il sera prêt pour un usage immédiat quand vous le voulez. Mettez-le au fond du congélateur, là où la température est la plus froide. Le temps qu'il met à geler varie selon la température du congélateur; en général, cela prend entre 12 et 24 heures. Pour vérifier que le liquide réfrigérant est bien gelé, secouez le bol; si aucun bruit ne se fait entendre, c'est que le liquide est gelé et donc, que le bol est prêt.

**Rappel** : Le congélateur doit être réglé à -18 °C (0 °F) pour assurer la congélation adéquate de tous les aliments.

## CONFECTION DE DESSERTS GLACÉS

- Vous pouvez utiliser les recettes de Cuisinart™ dans les pages qui suivent ou encore, vos propres recettes, pourvu qu'elles ne donnent pas plus de 2 pintes (1,9 L) de produit. Ne remplissez pas le bol isotherme à plus de ½ pouce (1,25 cm) du haut, car les ingrédients

prennent du volume pendant le processus de réfrigération. Pour obtenir de meilleurs résultats, préparez les ingrédients dans un récipient facile à transvider.

- Retirez le bol isotherme du congélateur. Posez le bol sur le bloc-moteur.
- REMARQUE** : Comme le bol commencera à dégeler rapidement une fois sorti du congélateur, utilisez-le sans tarder.
- Placez l'agitateur dans le bol isotherme. Il n'est pas serré dans le bol, mais repose simplement au centre, côté présentant un cercle vers le haut.
  - Posez le couvercle sur le bloc-moteur, orienté du côté droit du centre et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. Le mécanisme de fermeture facile permet de déposer le couvercle sur la base.
  - Lorsque l'appareil est branché, toutes les touches de fonction devraient être illuminées. Choisissez la fonction désirée : CRÈME GLACÉE, GLACE ITALIENNE ou SORBET. Une tonalité se fera entendre, indiquant que l'appareil est prêt. Remarque : Utilisez la fonction CRÈME GLACÉE pour préparer du yogourt glacé. Il est impossible de modifier la fonction une fois que le cycle a démarré. Au besoin, appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT deux fois pour réinitialiser l'appareil.
  - Modifiez la durée préprogrammée, au besoin, à l'aide des flèches. La durée maximale est de 60 minutes. (Il est impossible de modifier la fonction une fois que le cycle a démarré.) Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT. Le bol se mettra à tourner et la durée préprogrammée sera affichée sur l'afficheur ACL.
  - Versez immédiatement les ingrédients dans le bol par l'entonnoir. Posez le godet mesureur dans le couvercle.

- Les desserts glacés seront prêts en 15 à 40 minutes. Le temps varie selon les ingrédients et le volume de dessert que vous préparez. Lorsque la préparation a la consistance que vous souhaitez, elle est prête. Si vous désirez une consistance plus ferme, transvasez la préparation dans un récipient hermétique et placez-la au congélateur pendant au moins 2 heures.

À l'expiration du délai préprogrammé, l'appareil passe en mode garde-au-froid et la minuterie commence le compte à rebours pour maintenir l'appareil frais pour une période additionnelle maximale de 30 minutes.

Une tonalité sonore de cinq secondes se fera entendre toutes les cinq minutes pendant la période de garde-au-froid pour vous rappeler que votre dessert est prêt à servir ou à congeler.

**REMARQUE** : La consistance finale varie en fonction de plusieurs facteurs, dont la température de la pièce, du bol ou des ingrédients. Si la préparation est prête plus tôt, appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT.

**REMARQUE** : Ne congelez pas les desserts glacés dans le bol isotherme, car ils adhéreront à la paroi du bol et peuvent l'endommager. Utilisez seulement des récipients de plastique hermétiques convenant à la conservation au congélateur.

## AJOUT D'INGRÉDIENTS

Les ingrédients comme les grains de chocolat et les noix doivent être ajoutés environ 5 minutes avant la fin de la préparation de la recette. Dès que le mélange a commencé à prendre, ajoutez les ingrédients dans le bol par l'entonnoir.

Pour ajouter un tourbillon de chocolat dans le dessert glacé, versez un filet de sauce chaude au chocolat ou du chocolat fondu par l'ouverture du couvercle. Le chocolat durcira au contact des ingrédients froids, il faut donc le verser en un mince filet si l'on veut éviter la formation de grumeaux.

## DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

La sorbetière Gelateria<sup>MC</sup> est dotée d'un dispositif de sécurité qui la met automatiquement hors tension en cas de surchauffe du moteur. Cela peut survenir lorsque le dessert est extrêmement épais, que l'appareil fonctionne depuis trop longtemps sans arrêt ou que les ingrédients ajoutés sont beaucoup trop gros. Lorsque cela se produit, retirez des ingrédients à servir ou à mettre de côté, appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT et lancez un autre cycle (s'il y a lieu.

## NETTOYAGE ET RANGEMENT

### Nettoyage

Lavez le bol isotherme, l'agitateur et le couvercle à l'eau chaude savonneuse. LE BOL ISOTHERME NE VA PAS AU LAVE-VAISSELLE. N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS OU D'OUTILS ABRASIFS POUR LE NETTOYER. Essayez le bloc-moteur avec un chiffon humide. Essayez toutes les pièces parfaitement

### Rangement

NE METTEZ PAS le bol isotherme au congélateur quand il est mouillé. N'ENTREPOSEZ PAS le couvercle, l'agitateur ni le bloc-moteur dans le congélateur.

### Entretien

Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant de service autorisé

# Dépannage

- **Problème** : La mauvaise fonction a été sélectionnée.
- **Solution** : Réinitialisez l'appareil en appuyant deux fois sur la touche MARCHE/ARRÊT.

- **Problème** : L'appareil émet une tonalité sonore à intervalles réguliers.
- **Solution** : Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT. L'opération est terminée.

- **Problème** : Il est impossible de modifier la durée en appuyant sur les flèches.
- **Solution** : Une fois que l'on a appuyé sur la touche MARCHE/ARRÊT et que l'opération a démarré, la durée ne peut plus être modifiée. Réinitialisez l'appareil en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT.

- **Problème** : L'appareil a cessé de fonctionner.
- **Solution** : C'est soit que l'opération est terminée ou que le bol était trop plein. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT et laissez l'appareil reposer.

- **Problème** : Le produit fini était trop clair.
- **Solution** : Mettez le bol au congélateur. (Réévaluez les ingrédients ou la température du bol.)

- **Problème** : Il est impossible de sélectionner les réglages désirés. (Par exemple, on ne peut pas régler la minuterie en cours de fonctionnement.)

- **Solution** : Débranchez l'appareil et recommencez.

### QUELQUES CONSEILS PRATIQUES

Vous trouverez dans les pages qui suivent de nombreuses recettes de de desserts glacés. Vous pouvez également utiliser vos propres recettes, pourvu qu'elles ne donnent pas plus de 2 pintes (1,9 L).

## CONSEILS DE RECETTES

- Pour obtenir une consistance optimale, refroidissez toutes les préparations pendant au moins deux heures, mais au plus trois jours. Rebattez toujours la préparation après la période de refroidissement pour vous assurer que tous les ingrédients sont parfaitement combinés. Bien que le refroidissement ne soit pas obligatoire, il permet de prévenir la formation de cristaux de glace ou de gras pendant le processus de congélation puisque le repos dans une atmosphère froide aide à lier les ingrédients ensemble.
- Certaines recettes demandent des ingrédients préculits. Pour de meilleurs résultats, les ingrédients préculits doivent être réfrigérés pendant toute une nuit ou refroidis dans un bain glacé avant d'être incorporés à la recette. Pour faire un bain glacé, remplissez un grand récipient d'eau froide et de cubes de glace. Mettez la casserole ou le récipient contenant les ingrédients à refroidir dans le bain glacé jusqu'à ce que les ingrédients soit parfaitement froids.

- Dans de nombreuses recettes, on peut remplacer la crème épaisse par de la crème légère comme la crème à café, et le lait entier par du lait écrémé ou partiellement écrémé. Toutefois, gardez à l'esprit que plus la teneur en matières grasses est élevée, plus le dessert sera riche et crémeux. Les produits à faible teneur en gras peuvent modifier le goût, la consistance et la texture du dessert. Quand vous remplacez un produit par un autre, vous devez l'utiliser dans la même quantité. Par exemple, si la recette demande 2 tasses (500 ml) de crème, vous pouvez utiliser 1 tasse (250 ml) de crème et 1 tasse (250 ml) de lait, pourvu que vous obteniez un total de 2 tasses (500 ml).
- Vous pouvez remplacer le sucre par un édulcorant artificiel. Mélangez-le bien dans la préparation pour le faire dissoudre complètement. Voyez nos suggestions à la page 14 comme guide.)
- Si vous désirez une consistance plus ferme, transvasez le dessert dans un récipient hermétique et mettez-le au congélateur pendant environ deux heures. Sortez le dessert du congélateur 15 minutes avant de le servir.
- Quand vous faites un sorbet, vérifiez le degré de mûrissement et la sucrosité des fruits avant de commencer. Le processus de congélation réduit la sucrosité des fruits, donc les fruits ont un goût sucré moins prononcé que la préparation même. Si le fruit a un goût acidulé, ajoutez du sucre à la recette; si le fruit est très mûr ou très sucré, réduisez la quantité de sucre de la recette. (Voyez nos recettes de sorbet à la page 22 comme guide.)
- Vérifiez que l'agitateur et le couvercle sont bien posés avant de mettre l'appareil en marche.

# RECETTES

### Crèmes glacées :

Vanille.....	6
Chocolat .....	6
Moules au beurre d'arachides .....	7
Banane, noix de Grenoble et grains de chocolat .....	7
Beurre et pacanes .....	8
Fraises fraîches .....	9
Gousse de vanille .....	9
Menthe fraîche et biscuits au chocolat.....	10
Épicée au chocolat.....	10
Pistaches .....	11
Liqueur d'orange.....	11

### Crèmes glacées sans produits laitiers :

Vanille dé lactosée .....	12
Vanille et agave .....	12
Vanille avec stévia.....	13
Chocolat et noix de coco.....	13
Cerises et chocolat.....	14

### Glaces italiennes :

Vanille.....	14
Chocolat et noisettes.....	15
Crème anglaise .....	16
Citron .....	16

Mascarpone et figues .....	17
Petits fruits mélangés .....	18
Huile d'olive et thym .....	18
<b>Yogourts glacés<span> </span>:</b>	
Vanille .....	19
Mangue.....	19
Bretzels au chocolat.....	20
Bleuets.....	20
Miel et amande .....	21
<b>Sorbets<span> </span>:</b>	
Chocolat noir .....	21
Citron et basilique.....	21
Framboises et menthe.....	22
Prosecco et pamplemousse .....	22
Ananas .....	23
<b>Desserts glacés<span> </span>:</b>	
Biscuits au grué de cacao et aux pacanes.....	23
Gâteau d'anniversaire aux pistaches .....	24
<b>Sauces<span> </span>:</b>	
Caramel .....	25
Chocolat .....	25
Framboises .....	25

## Crème glacée à la vanille

*Pour varier la présentation, ajoutez simplement vos bonbons hachés préférés ou des paillettes colorées à la fin du cycle de barattage.*

Donne environ 7 tasses (1,75 L), soit 14 portions de ½ tasse (125 ml).

**1½ tasse (375 ml) de lait entier**

**1 tasse (250 ml) + 2 c. à soupe (30 ml) de sucre granulé**

**1 pincée de sel cascher**

**3 tasses (750 ml) de crème épaisse**

**1½ c. à soupe (25 ml) d'extrait de vanille pur**

- Dans un bol moyen, battre le lait, le sucre et le sel à l'aide d'un fouet ou d'un batteur à main tournant à faible régime, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain.
- Appuyer sur la touche CRÈME GLACÉE, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l'entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu'à épaississement. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse; si l'on souhaite une consistance plus ferme, on peut la transvider dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :*

*Calories 260 (67 % provenant des lipides) • glucides 19 g • protéines 2 g*  
*• lipides 20 g • gras saturés 12 g • cholestérol 75 mg • sodium 45 mg*  
*• calcium 66 mg • fibres 0 g*

## Crème glacée au chocolat

*Pour un vrai régal, servez cette crème glacée nappée de notre sauce au chocolat (recette à la page 26).*

Donne environ 7 tasses (1,75 L), soit 14 portions de ½ tasse (125 ml).

**⅔ tasse (150 ml) de poudre de cacao, tamisée**

**½ tasse (125 ml) de sucre granulé**

**⅓ tasses (75 ml) de cassonade brune, tassée**

**1 pincée de sel cascher**

**1½ tasse (375 ml) de lait entier**

**3½ tasse (875 ml) de crème épaisse**

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

- Dans un bol moyen, combiner le cacao, le sucre, la cassonade et le sel à l'aide d'un fouet. Défaire les plus gros morceaux à la main. Ajouter le lait et battre à l'aide d'un fouet ou d'un batteur à main tournant à faible régime, jusqu'à ce que les ingrédients secs soient dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain.
- Appuyer sur la touche CRÈME GLACÉE, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l'entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu'à épaississement. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse; si l'on souhaite une consistance plus ferme, on peut la transvider dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :*

*Calories 283 (72 % provenant des lipides) • glucides 17 g • protéines 3 g*  
*• lipides 23 g • gras saturés 14 g • cholestérol 85 mg • sodium 46 mg*  
*• calcium 71 mg • fibres 1 g*

## Crème glacée aux moules au beurre d'arachides

*Extrêmement facile à faire, cette crème glacée a une saveur riche de beurre d'arachides qui laissera vos parents et amis bouche bée.*

Donne environ 6 tasses (1,5 L), soit 12 portions de ½ tasse (125 ml).

**1 tasse (250 ml) de beurre d'arachides de bonne qualité**

**⅔ tasse (150 ml) de sucre granulé**

**1 tasse (250 ml) de lait entier**

**2 tasse (500 ml) de crème épaisse**

**1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur**

**1 tasse (250 ml) de moules au beurre d'arachides hachés (environ 15 moules miniatures)**

- Dans un bol moyen, combiner le beurre d'arachide et le sucre à l'aide d'un batteur à main tournant à faible régime, jusqu'à consistance lisse. Ajouter le lait et battre à faible régime pendant 1 à 2 minutes

jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain.

- Appuyer sur la touche CRÈME GLACÉE, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l'entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu'à épaississement. Vers la fin du cycle de barattage, ajouter graduellement les moules au beurre d'arachides hachés par l'ouverture du couvercle; laisser baratter jusqu'à homogénéité. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse; si l'on souhaite une consistance plus ferme, on peut la transvider dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :*

*Calories 365 (68 % provenant des lipides) • glucides 23 g • protéines 8 g*  
*• lipides 29 g • gras sat. 12 g • cholestérol 58 mg • sodium 157 mg*  
*• calcium 58 mg • fibres 2 g*

## Crème glacée banane, noix de Grenoble et grains de chocolat

*Ne vous laissez pas intimider par les multiples étapes de préparation de cette crème glacée. Le mélange de banane, de noix de Grenoble grillées et des mouchetures de chocolat en vaut vraiment la peine!*

Donne environ 6 tasses (1,5 L), soit 12 portions de ½ tasse (125 ml).

**¾ tasse (175 ml) de lait entier**

**2½ tasses (625 ml) de crème épaisse**

**1 gousse de vanille entière, coupée en deux et grattée**

**½ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille pur**

**½ c. à thé (2,5 ml) de sel cascher**

**½ tasse (125 ml) de cassonade brune, tassée**

**1 c. à soupe (15 ml) d'eau**

**3 c. à soupe (45 ml) de beurre non salé**

**3 grosses bananes, coupées en dés de 1 po (2,5 cm)**

**2 c. à soupe (30 ml) de rhum**

**½ c. à thé (2,5 ml) de jus de citron frais**

**¾ tasse (175 ml) de noix de Grenoble grillées, hachées grossièrement**  
**6 oz (170 g) de chocolat mi-sucré, haché grossièrement**

- Dans une casserole moyenne, combiner le lait, la crème, la gousse de vanille grattée (gousse comprise), l'extrait de vanille et le sel à l'aide d'un fouet. Faire chauffer à feu mi-doux seulement jusqu'à ce que le mélange entre en ébullition. Retirer du feu et laisser la préparation infuser pendant 30 minutes.
- Pendant ce temps, faire chauffer le sucre dans l'eau dans un grand poêlon jusqu'à frémissement. Ajouter le beurre et faire fondre. Ajouter les bananes et cuire pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient molles. Ajouter le rhum et chauffer pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que le mélange ait épaissi un peu. Retirer du feu. Ajouter le jus de citron. Incorporer cette préparation au mélange de lait et de crème infusé. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain.
- Juste avant de commencer le barattage de la crème glacée, faire fondre le chocolat dans un bol sur une casserole d'eau frémissante. Garder le chocolat à la température de la pièce. (Il doit rester liquide, mais pas chaud.)
- Retirer la gousse de vanille de la préparation et la jeter. Appuyer sur la touche CRÈME GLACÉE, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l'entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu'à épaississement.
- Vers la fin du barattage, ajouter graduellement les noix par l'ouverture du couvercle; laisser baratter jusqu'à homogénéité. Juste avant la fin du barattage, ajouter le chocolat fondu en un filet par l'entonnoir. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse; si l'on souhaite une consistance plus ferme, on peut la transvider dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :*

*Calories 260 (62 % provenant des lipides) • glucides 22 g • protéines 3 g • lipides 19 g • gras saturés 9 g • cholestérol 35 mg • sodium 90 mg • calcium 38 mg • fibres 2 g*

## Crème glacée au beurre et aux pacanes

*Conservez le beurre qui aura servi à faire griller les pacanes et utilisez-le sur des crêpes ou des gaufres.*

Donne environ 6½ tasses (1,625 L), soit 13 portions de ½ tasse (125 ml).

- 4 c. à soupe (60 ml) de beurre non salé**  
**1 tasse (250 ml) de pacanes en moitiés**  
**1 c. à thé (5 ml) + 1 pincée de sel cascher**  
**1¼ tasse (300 ml) de lait entier**  
**1 tasse (250 ml) de sucre granulé**  
**2½ tasses (625 ml) de crème épaisse**  
**2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille pur**

- Faire fondre le beurre dans une poêle de taille moyenne. Ajouter les pacanes et la cuillère (5 ml) de sel. Faire cuire à feu mi-doux pendant 6 à 8 minutes en remuant fréquemment, jusqu'à ce que les pacanes soient grillées et dorées. Retirer du feu, égoutter et faire refroidir au réfrigérateur. (Conserver le beurre pour un autre emploi.)
- Dans un bol moyen, combiner le lait, le sucre et la pincée de sel à l'aide d'un fouet ou d'un batteur à main tournant à faible régime, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Rebattre la préparation au moment de la vider dans la sorbetière.
- Appuyer sur la touche CRÈME GLACÉE, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l'entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu'à épaississement. Vers la fin du cycle de barattage, ajouter graduellement les pacanes par l'ouverture du couvercle; laisser baratter jusqu'à homogénéité. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse; si l'on souhaite une consistance plus ferme, on peut la transvider dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :*

*Calories 349 (75 % provenant des lipides) • glucides 19 g • protéines 3 g • lipides 30 g • gras saturés 15 g • cholestérol 81 mg • sodium 45 mg • calcium 68 mg • fibres 1 g*

## Crème glacée aux fraises fraîches

*Cette crème glacée légère, sucrée et fruitée est meilleure quand les fraises sont à leur fraîcheur optimale.*

Donne environ 5½ tasses (1,375 L), soit 11 portions de ½ tasse (125 ml).

- 1½ tasse (375 ml) de fraises fraîches, équeutées\***  
**¾ tasse (175 ml) de lait entier**  
**⅔ tasses (150 ml) de sucre granulé**  
**1 pincée de sel cascher**  
**1½ tasse (375 ml) de crème épaisse**  
**1½ c. à thé (7 ml) d'extrait de vanille pur**

- Mettre les fraises dans le bol d'un robot culinaire muni du couteau hachoir; hacher grossièrement ou finement, selon les goûts, par impulsions. Réserver.
- Dans un bol moyen, mélanger le lait, le sucre et le sel à l'aide d'un fouet ou d'un batteur à main tournant à faible régime jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Ajouter les fraises réservées avec le jus. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Rebattre le mélange avant de le transvaser dans la sorbetière.
- Appuyer sur la touche CRÈME GLACÉE, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l'entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu'à épaississement. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse; si l'on souhaite une consistance plus ferme, on peut la transvider dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

\*On peut remplacer les fraises fraîches par des fraises congelées.

*Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :*

*Calories 175 (62 % provenant des lipides) • glucides 15 g • protéines 1 g • lipides 12 g • gras saturés 8 g • cholestérol 46 mg • sodium 21 mg • calcium 24 mg • fibres 0 g*

## Crème glacée riche à la gousse de vanille

*Pour les vrais amateurs de vanille. Utilisez seulement des gousses de vanille fraîches pour capturer la saveur intense.*

Donne environ 6 tasses (1,5 L), soit 12 portions de ½ tasse (125 ml).

- 2⅓ tasses(575 ml) de lait entier**  
**2½ tasses (625 ml) de crème épaisse**  
**1¼ tasse (300 ml) de sucre granulé, divisé**  
**1 pincée de sel cascher**  
**1 gousse de vanille entière, coupée en deux et grattée**  
**7 gros jaunes d'œuf**

- Dans une casserole moyenne, combiner le lait, la crème, la moitié du sucre, le sel et la gousse de vanille grattée (gousse comprise) à l'aide d'un fouet. Faire chauffer à feu mi-doux seulement jusqu'à ce que le mélange entre en ébullition.
- Pendant ce temps, mettre les jaunes d'œuf et le reste du sucre dans un bol moyen et les battre à l'aide d'un fouet ou d'un batteur à main à faible régime, jusqu'à ce que le mélange soit épais et jaune pâle.
- Lorsque le mélange de lait a commencé à bouillir, en ajouter environ le tiers au mélange d'œufs en fouettant. Incorporer un autre tiers. Remettre le tout dans la casserole et faire épaissir à feu doux en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère. Ne PAS laisser entrer à ébullition. L'opération ne devrait prendre que quelques minutes.
- Laisser cette préparation refroidir à la température de la pièce, puis couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Avant de la transvider dans le bol, filtrer la préparation dans une passoire fine (jeter la gousse de vanille).
- Appuyer sur la touche CRÈME GLACÉE, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l'entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu'à épaississement. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse; si l'on souhaite une consistance plus ferme, on peut la transvider dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :*

*Calories 260 (62 % provenant des lipides) • glucides 21 g • protéines 3 g • lipides 18 g • gras saturés 11 g • cholestérol 165 mg • sodium 50 mg • calcium 87 mg • fibres 0 g*

## Crème glacée à la menthe fraîche et aux biscuits au chocolat

*Toujours une combinaison gagnante, la menthe fraîche et le chocolat sont en vedette dans cette crème glacée riche et onctueuse.*

Donne environ 7 tasses (1,750 L), soit 12 portions de ½ tasse (125 ml).

- 2½ tasses (575 ml) de lait entier**
- 2½ tasses (575 ml) de crème épaisse**
- 1¼ tasse (300 ml) de sucre granulé, divisé**
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher**
- 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille pur**
- 3 tasses (750 m) de feuilles de menthe fraîche, tassées**
- 7 gros jaunes d'œuf**
- 1½ tasse (375 ml) de biscuits sandwichs au chocolat (environ 12), émiettés**

- Dans une casserole moyenne, combiner le lait, la crème, la moitié du sucre, le sel, la vanille et les feuilles de menthe à l'aide d'un fouet. Faire chauffer à feu mi-doux seulement jusqu'à ce que le mélange entre en ébullition.
- Pendant ce temps, mettre les jaunes d'œuf et le reste du sucre dans un bol moyen et les battre à l'aide d'un fouet ou d'un batteur à main à faible régime, jusqu'à ce que le mélange soit épais et jaune pâle.
- Lorsque le mélange de lait a commencé à bouillir, en ajouter environ le tiers au mélange d'œufs en remuant à l'aide d'un fouet. Incorporer un autre tiers, puis remettre la préparation dans la casserole et faire épaissir à feu doux, en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère. Ne PAS laisser entrer en ébullition. L'opération ne devrait prendre que quelques minutes.
- Laisser cette préparation refroidir à la température de la pièce. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Avant de la transvider dans le bol, filtrer la préparation dans une passoire fine.
- Appuyer sur la touche CRÈME GLACÉE, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l'entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu'à épaississement. Vers la fin du cycle

de barattage, ajouter graduellement les biscuits émiettés par l'ouverture du couvercle; laisser baratter jusqu'à homogénéité. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse; si l'on souhaite une consistance plus ferme, on peut la transvider dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :*  
*Calories 330 (56 % provenant des lipides) • glucides 32 g • protéines 5 g*  
*• lipides 21 g • gras saturés 12 g • cholestérol 165 mg • sodium 115 mg*  
*• calcium 126 mg • fibres 2 g*

## Crème glacée épicée au chocolat

*Certains trouveront cette crème glacée trop épicée. Vous pouvez modifier la quantité de poivre de Cayenne selon les goûts.*

Donne environ 6 tasses (1,5 L), soit 12 portions de ½ tasse (125 ml).

- 2½ tasses (575 ml) de lait entier**
- 2½ tasses (575 ml) de crème épaisse**
- 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille pur**
- 1½ c. à thé (7 ml) de cannelle moulue**
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre de Cayenne**
- ¾ c. à thé (4 ml) de sel cascher**
- 1 tasse (250 ml) de sucre granulé, divisé**
- 8 gros jaunes d'œuf**
- 8 oz (225 g) de chocolat mi-sucré, haché grossièrement**

- Dans une casserole moyenne, combiner le lait, la crème, la vanille, les épices, le sel et la moitié du sucre à l'aide d'un fouet. Faire chauffer à feu mi-doux seulement jusqu'à ce que le mélange entre en ébullition.
- Pendant ce temps, mettre les jaunes d'œuf et le reste du sucre dans un bol moyen et les battre à l'aide d'un fouet ou d'un batteur à main à faible régime, jusqu'à ce que le mélange soit épais et jaune pâle.
- Placer le chocolat haché dans un autre bol; réserver.

- Lorsque le mélange de lait a commencé à bouillir, en ajouter environ le tiers au mélange d'œufs en fouettant. Incorporer un autre tiers, puis remettre la préparation dans la casserole et faire épaissir à feu doux tout en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère. Ne PAS laisser entrer à ébullition. L'opération ne devrait prendre que quelques minutes.
- Filtrer la préparation dans une passoire fine au-dessus du bol contenant le chocolat haché. Laisser reposer pendant une minute, puis mélanger avec un fouet jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que la préparation soit lisse. Laisser refroidir à la température de la pièce. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain.
- Appuyer sur la touche CRÈME GLACÉE, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l'entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu'à épaississement. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse; si l'on souhaite une consistance plus ferme, on peut la transvider dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :*  
*Calories 300 (65 % provenant des lipides) • glucides 23 g • protéines 4 g*  
*• lipides 23 g • gras saturés 13 g • cholestérol 160 mg • sodium 40 mg*  
*• calcium 85 mg • fibres 1 g*

## Crème glacée aux pistaches

*Une bonne vieille saveur mise au goût du jour avec la sorbetière Gelataria<sup>MC</sup> de Cuisinart<sup>MC</sup>. Nous en raffolons avec le gâteau d'anniversaire (recette à la page 25) ou tout simplement dans un cornet!*

Donne environ 7 tasses (1,750 L), soit 12 portions de ½ tasse (125 ml).

- 2 tasses (500 ml) de lait entier**
- 2 tasses (500 ml) de crème épaisse**
- 1 tasse (250 ml) de sucre granulé, divisé**
- 1 pincée de sel cascher**
- 5 gros jaunes d'œuf**
- 1½ tasse de pistaches écaillées, grillées, non salées**
- ¾ c. à thé (4 ml) d'extrait d'amande**

- Dans une casserole moyenne, combiner le lait, la crème, ⅓ tasse (75 ml) de sucre et le sel à l'aide d'un fouet. Faire chauffer à feu mi-doux seulement jusqu'à ce que le mélange entre en ébullition.
- Pendant ce temps, mettre les jaunes d'œuf et ⅓ tasse (75 ml) de sucre dans un bol moyen et les battre à l'aide d'un fouet ou d'un batteur à main à faible régime, jusqu'à ce que le mélange soit épais et jaune pâle.
- Dans le bol d'un robot culinaire muni de la lame hachoir, combiner les pistaches avec le reste du sucre. Hacher grossièrement par impulsions. Réserver.
- Lorsque le mélange de lait a commencé à bouillir, en ajouter environ le tiers au mélange d'œufs en remuant à l'aide d'un fouet. Incorporer un autre tiers, puis remettre la préparation dans la casserole et faire épaissir à feu doux tout en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère. Ne PAS laisser entrer en ébullition. L'opération ne devrait prendre que quelques minutes.
- Filtrer la préparation dans une passoire fine au-dessus d'un bol de taille moyenne. Incorporer les pistaches hachées et l'extrait d'amande. Laisser refroidir à la température de la pièce. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain.
- Appuyer sur la touche CRÈME GLACÉE, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l'entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu'à épaississement. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse; si l'on souhaite une consistance plus ferme, on peut la transvider dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :*  
*Calories 289 (64 % provenant des lipides) • glucides 21 g • protéines 6 g*  
*• lipides 21 g • gras saturés 10 g • cholestérol 117 mg • sodium 46 mg*  
*• calcium 87 mg • fibres 1 g*

## Crème glacée à la liqueur d'orange

*Une gâterie alcoolisée réservée aux adultes.*

Donne environ 5 tasses (1,25 L), soit 10 portions de ½ tasse (125 ml).

- 2 tasses (500 ml) de lait entier**
- 2 tasses (500 ml) de crème épaisse**
- zeste d’une orange de taille moyenne à grosse tasse (250 ml) de sucre granulé, divisé**
- 1 pincée de sel cascher**
- 5 gros jaunes d’œuf**
- 1 c. à thé (5 ml) d’extrait de vanille pur**
- 3 c. à soupe (45 ml) de liqueur d’orange**

1. Dans une casserole moyenne, combiner le lait et la crème. Faire chauffer à feu mi-doux seulement jusqu’à ce que le mélange entre en ébullition. Fermer le feu et ajouter le zeste d’orange. Laisser infuser pendant 30 à 60 minutes. Ensuite, ajouter la moitié du sucre et le sel, et remettre à chauffer à feu mi-doux jusqu’à ébullition.

2. Pendant ce temps, mettre les jaunes d’œuf et le reste du sucre dans un bol moyen et les battre à l’aide d’un fouet ou d’un batteur à main à faible régime, jusqu’à ce que le mélange soit épais et jaune pâle.

3. Lorsque le mélange de lait a commencé à bouillir, en ajouter environ le tiers au mélange d’œufs en remuant à l’aide d’un fouet. Incorporer un autre tiers, puis remettre la préparation dans la casserole et faire épaissir à feu doux tout en remuant avec une cuillère en bois, jusqu’à ce que la préparation nappe la cuillère. Ne PAS laisser entrer en ébullition. L’opération ne devrait prendre que quelques minutes.

4. Ajouter la vanille et la liqueur d’orange, puis filtrer la préparation dans une passoire fine au-dessus d’un bol de taille moyenne. Laisser refroidir à la température de la pièce. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu’au lendemain. Rebattre la préparation au moment de la verser dans le bol de la sorbetière.

5. Appuyer sur la touche CRÈME GLACÉE, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l’entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu’à épaississement. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse; si l’on souhaite une consistance plus ferme, on peut la transvider dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d’une portion de ½ tasse (125 ml) :*  
*Calories 313 (60 % provenant des lipides) • glucides 24 g • protéines 4 g • lipides 21 g • gras saturés 13 g • cholestérol 177 mg • sodium 62 mg • calcium 103 mg • fibres 0 g*

## Crème glacée à la vanille sans lait

*Cette crème glacée dé lactosée n’a rien à envier à ses cousines traditionnelles!*

Donne environ 6 tasses (1,5 L), soit 12 portions de ½ tasse (125 ml).

- 4 tasses (1 l) de lait végétal non sucré (soya, chanvre, amande, riz)**
- 2½ c. à soupe (35 ml) de fécule de tapioca**
- 1 tasse (250 ml) de sucre granulé**
- 1 pincée de sel cascher**
- 1½ c. à thé (7 ml) d’extrait de vanille pur**

1. Dans une casserole moyenne, combiner tous les ingrédients et les battre à l’aide d’un fouet ou d’un batteur à main à faible régime. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu’au lendemain. Rebattre la préparation au moment de la verser dans le bol de la sorbetière.

2. Appuyer sur la touche CRÈME GLACÉE, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l’entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu’à épaississement. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse; si l’on souhaite une consistance plus ferme, on peut la transvider dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d’une portion de ½ tasse (125 ml) :*  
*Calories 105 (8 % provenant des lipides) • glucides 21 g • protéines 3 g • lipides 1 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 38 mg • calcium 14 mg • fibres 1 g*

## Crème glacée à la vanille et à l’agave

*Le nectar d’agave confère à cette crème glacée un goût qui rappelle celui du miel.*

Donne environ 6 tasses (1,5 L), soit 12 portions de ½ tasse (125 ml).

- 1½ tasse (375 ml) de lait entier**
- ⅔ tasse (150 ml) de nectar d’agave**
- 1 pincée de sel cascher**
- 3 tasses (750 ml) de crème épaisse**
- 1½ c. à thé (7 ml) d’extrait de vanille pur**

1. Dans une casserole moyenne, combiner le lait, le nectar d’agave et le sel; battre à l’aide d’un fouet ou d’un batteur à main à faible régime jusqu’à l’obtention d’un mélange homogène. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu’au lendemain.

2. Appuyer sur la touche CRÈME GLACÉE, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l’entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu’à épaississement. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse; si l’on souhaite une consistance plus ferme, on peut la transvider dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d’une portion de ½ tasse (125 ml) :*  
*Calories 228 (87 % provenant des lipides) • glucides 5 g • protéines 1 g • lipides 21 g • gras saturés 17 g • cholestérol 83 mg • sodium 47 mg • calcium 84 mg • fibres 1 g*

## Crème glacée à la vanille avec stévia

*La stévia s’emploie avec parcimonie. Nous recommandons d’utiliser seulement 1 c. à soupe (15 ml) de poudre de stévia. Et si vous trouvez que la crème glacée n’est pas assez sucrée, essayez d’y ajouter des fruits mélangés congelés.*

Donne environ 5 tasses (1,25 L), soit 10 portions de ½ tasse (125 ml).

- 1½ tasse (375 ml) de lait entier**
- 4 c. à thé (20 ml) de poudre de stévia**
- 1 pincée de sel cascher**
- 3 tasses (750 ml) de crème épaisse**
- 2 c. à thé (10 ml) d’extrait de vanille pur**

1. Dans une casserole moyenne, combiner le lait, la stévia et le sel; battre à l’aide d’un fouet ou d’un batteur à main à faible régime jusqu’à ce que la stévia soit dissoute. Incorporer la crème épaisse et

la vanille. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu’au lendemain.

2. Appuyer sur la touche CRÈME GLACÉE, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l’entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu’à épaississement. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse; si l’on souhaite une consistance plus ferme, on peut la transvider dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d’une portion de ½ tasse (125 ml) :*  
*Calories 268 (95 % provenant des lipides) • glucides 3 g • protéines 1 g • lipides 25 g • gras saturés 17 g • cholestérol 100 mg • sodium 30 mg • calcium 41 mg • fibres 0 g*

## Crème glacée chocolat et noix de coco

*Une pâtisserie sans produit laitier, délicieusement onctueuse. Assurez-vous de mélanger parfaitement la pâte avant de la congeler pour ne pas avoir de grumeaux dans le produit final.*

Donne environ 4 tasses (1 L), soit 8 portions de ½ tasse (125 ml).

- ¾ tasse (175 ml) de poudre de cacao, tamisée**
- ⅔ tasse (150 ml) de sucre granulé**
- ⅓ tasse (75 ml) de cassonade dorée, bien tassée**
- 1 pincée de sel cascher**
- 2 boîtes de 13,5 oz (400 ml) de lait de noix de coco non sucré (ne pas utiliser du léger)**
- 1½ c. à thé (7 ml) d’extrait de vanille pur**

1. Mélanger tous les ingrédients dans un mélangeur sur pied ou dans un bol à l’aide d’un mélangeur à main tournant à faible régime, jusqu’à consistance parfaitement lisse.

2. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu’au lendemain. Rebattre la préparation au moment de la verser dans la sorbetière.

3. Appuyer sur la touche CRÈME GLACÉE, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l’entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu’à épaississement. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse; si l’on souhaite une consistance

plus ferme, on peut la transvider dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :*

*Calories 305 (57 % provenant des lipides) • glucides 31 g • protéines 3 g*  
• lipides 20 g • gras saturés 18 g • cholestérol 0 mg • sodium 46 mg  
• calcium 6 mg • fibres 2 g

## Crème glacée chocolat et cerises

*Des cerises recouvertes de chocolat sous la forme de crème glacée!  
Ce dessert sans produit laitier ne fera que des heureux.*

Donne environ 6 tasses (1,5 L), soit 12 portions de ½ tasse (125 ml).

- 2**      **boîtes de 13,5 oz (400 ml) de lait de noix de coco non sucré (ne pas utiliser du léger)**
- ¾**      **tasse (175 ml) de sucre granulé**
- ½**      **c. à thé (2,5 ml) de sel cascher**
- 1**      **c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur**
- 1**      **tasse (250 ml) de cerises congelées, décongelées**
- ¾**      **tasse (175 ml ou 4 oz) de chocolat mi-sucré, fondu et gardé au chaud (ou des grains de caroube)**

- Dans un mélangeur sur pied ou dans un bol à l'aide d'un mélangeur à main tournant à faible régime, mélanger le lait de coco, le sucre, le sel et la vanille jusqu'à consistance parfaitement lisse. Ajouter les cerises décongelées et combiner par impulsions ou réduire en purée, au goût.
- Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Rebattre la préparation au moment de la verser dans la sorbetière.
- Appuyer sur la touche CRÈME GLACÉE, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l'entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu'à épaississement. Vers la fin du cycle de barattage, ajouter le chocolat fondu en un filet par l'ouverture du couvercle; laisser baratter jusqu'à homogénéité. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse; si l'on souhaite une consistance

plus ferme, on peut la transvider dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :*

*Calories 165 (74 % provenant des lipides) • glucides 10 g • protéines 1 g*  
• lipides 15 g • gras saturés 13 g • cholestérol 0 mg • sodium 112 mg  
• calcium 3 mg • fibres 1 g

## Glace italienne à la vanille

*Ajoutez-y un filet de chocolat fondu en cours de barattage pour obtenir une glace italienne stracciatella décadente.*

Donne environ 5 tasses (1,25 L), soit 10 portions de ½ tasse (125 ml).

- 1**      **tasse (250 ml) de crème épaisse**
- 3**      **tasses (750 ml) de lait entier, divisé**
- 1**      **tasse (250 ml) de sucre granulé**
- 2**      **c. à soupe (30 ml) d'amidon de maïs**
- 1**      **pincée de sel cascher**
- ½**      **c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille pur**
- 1**      **c. à soupe (15 ml) de pectine liquide**

- Dans une casserole moyenne, combiner la crème et 2 tasses (500 ml) de lait. Faire chauffer à feu doux ou mi-doux seulement jusqu'à ce que le mélange entre en ébullition.
- Pendant ce temps, verser le reste du lait, le sucre, l'amidon de maïs, le sel et la vanille dans un bol à mélanger et battre à l'aide d'un fouet.
- Lorsque le premier mélange commence à bouillir, y ajouter la préparation de lait et de sucre et remuer jusqu'à consistance homogène. Faire chauffer à feu moyen ou mi-doux en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange bouille à gros bouillons et qu'il commence à épaissir; il doit napper le dos d'une cuillère. (L'opération ne devrait pas prendre plus de 20 minutes, selon la puissance de la cuisinière.)
- Retirer du feu. Ajouter la pectine, filtrer dans une passoire fine et laisser refroidir à la température de la pièce. Couvrir et réfrigérer

pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Rebattre la préparation au moment de la verser dans la sorbetière.

- Appuyer sur la touche GLACE ITALIENNE, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l'entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu'à épaississement. La glace italienne aura une texture molle et crémeuse; si l'on souhaite une consistance plus ferme, on peut la transvider dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :*

*Calories 211 (46 % provenant des lipides) • glucides 26 g • protéines 3 g*  
• lipides 11 g • gras sat. 7 g • cholestérol 43 mg • sodium 61 mg  
• calcium 106 mg • fibres 0 g

## Glace italienne chocolat et noisettes

*Une glace omniprésente dans les gélateries.  
Apportez les saveurs d'Italie dans votre cuisine.*

Donne environ 5 tasses (1,25 L), soit 10 portions de ½ tasse (125 ml).

- 1¼**      **tasses (425 ml) de crème épaisse**
- 2¼**      **tasses (550 ml) de lait entier, divisé**
- ½**      **tasse (125 ml) de sucre granulé**
- 2**      **c. à soupe (30 ml) d'amidon de maïs**
- 1**      **pincée de sel de mer ou cascher**
- 1**      **tasse (250 ml) de tartinade au chocolat et à la noisette**
- ½**      **tasse (125 ml) de noisettes hachées**

- Dans une casserole moyenne, combiner la crème et 1½ tasse (375 ml) de lait. Faire chauffer à feu moyen ou mi-doux seulement jusqu'à ce que le mélange entre en ébullition.
- Pendant ce temps, verser le reste du lait, le sucre, l'amidon de maïs et le sel dans un petit bol à mélanger et battre à l'aide d'un fouet.
- Lorsque le premier mélange commence à bouillir, y ajouter la préparation de lait et de sucre et remuer jusqu'à consistance homogène. Faire chauffer à feu moyen ou mi-doux en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange bouille à gros bouillons et

qu'il commence à épaissir; il doit napper le dos d'une cuillère. (L'opération devrait prendre entre 10 et 15 minutes, selon la puissance de la cuisinière.)

- Retirer du feu. Filtrer dans une passoire fine et laisser refroidir à la température de la pièce. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Rebattre la préparation au moment de la verser dans la sorbetière.
- Appuyer sur la touche GLACE ITALIENNE, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l'entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu'à épaississement. Vers la fin du cycle de barattage, ajouter graduellement les noisettes hachées par l'ouverture du couvercle; laisser baratter jusqu'à homogénéité. La glace aura une texture molle et crémeuse; si l'on souhaite une consistance plus ferme, on peut la transvider dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

continuously stir until mixture comes to a strong simmer and thickens slightly so it just coats the back of a spoon (this will take no more than 20 minutes, depending on the stove being used).

- Remove pan from heat, strain and cool to room temperature. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture together again before pouring into the ice cream maker.
- Press Gelato and then Start/Stop. Pour the mixture through the spout and then cover with the cap. Let mix until thickened. When the gelato is almost fully churned, gradually add the hazelnuts. Allow to mix thoroughly. The gelato will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the gelato to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

*Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :*

*Calories 403 (65 % provenant des lipides) • glucides 30 g • protéines 5 g*  
• lipides 30 g • gras sat. 13 g • cholestérol 65 mg • sodium 71 mg  
• calcium 136 mg • fibres 3 g



## Glace italienne à la crème anglaise

*Les jaunes d’œuf donnent à cette glace une texture extra onctueuse et un goût qui s’apparente à celui de la crème anglaise.*

Donne environ 4 tasses (1 L), soit 8 portions de ½ tasse (125 ml).

- 1 tasse (250 ml) de crème épaisse**
- 2 tasse (250 ml) de lait entier, divisé**
- 2 c. à thé (10 ml) d’extrait de vanille pur**
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher**
- 2 c. à soupe (30 ml) d’amidon de maïs**
- 6 gros jaunes d’œuf**
- ¾ tasse (175 ml) de sucre granulé**

- Dans une casserole moyenne, combiner la crème et 1¼ tasse (425 ml) de lait, la vanille et le sel. Faire chauffer à feu moyen seulement jusqu’à ce que le mélange entre en ébullition. Dans un petit bol, combiner le reste du lait et l’amidon de maïs; réserver.
- Pendant ce temps, mettre les jaunes d’œuf et le reste du sucre dans un bol moyen et les battre à l’aide d’un fouet ou d’un batteur à main à faible régime, jusqu’à ce que le mélange soit épais et jaune pâle.
- Quand le premier mélange commence à bouillir, y ajouter la préparation de lait et d’amidon de maïs et continuer à chauffer pendant environ 5 minutes en remuant constamment, mais sans laisser entrer en ébullition.
- Tout en battant constamment avec un fouet, verser environ le tiers du mélange chaud dans le mélange de jaune d’œufs avec du sucre. Incorporer un autre tiers, puis remettre la préparation dans la casserole et faire épaissir à feu doux tout en remuant avec une cuillère en bois, jusqu’à ce que la préparation nappe la cuillère. Ne PAS laisser entrer à ébullition. L’opération ne devrait prendre que quelques minutes.
- Retirer du feu. Laisser refroidir à la température de la pièce. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu’au lendemain. Filtrer la préparation avant de la verser dans la sorbetière.
- Appuyer sur la touche GLACE ITALIENNE, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l’entonnoir et fermer avec le

godet gradué. Baratter jusqu’à épaississement. La glace aura une texture molle et crémeuse; si l’on souhaite une consistance plus ferme, on peut la transvider dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d’une portion de ½ tasse (125 ml) :*  
*Calories 176 (55 % provenant des lipides) • glucides 17 g • protéines 3 g*  
*• lipides 11 g • gras sat. 6 g • cholestérol 138 mg • sodium 82 mg*  
*• calcium 74 mg • fibres 0 g*

## Glace italienne au citron

*Parfait équilibré sucré-acidulé!*

Donne environ 5 tasses (1,25 L), soit 10 portions de ½ tasse (125 ml).

- 1 tasse (250 ml) de crème épaisse**
- 2 tasse (500 ml) de lait entier, divisé**
- ½ tasse (125 ml) de zeste de citron (4 à 6 citrons moyens)**
- 1¼ tasse (300 ml) de sucre granulé**
- 2 c. à soupe (30 ml) d’amidon de maïs**
- 1 pincée de sel cascher**
- 1 c. à thé (5 ml) d’extrait de vanille pur**
- 1 c. à soupe (15 ml) de pectine liquide**
- 1 tasse (250 ml) de jus de citron (de 4 à 6 citrons moyens)**

- Dans une casserole moyenne, combiner la crème et 1 tasse (250 ml) de lait. Faire chauffer à feu moyen ou mi-doux seulement jusqu’à ce que le mélange entre en ébullition.
- Pendant ce temps, verser le reste du lait, le zeste de citron, le sucre, l’amidon de maïs, le sel et la vanille dans un petit bol à mélanger et combiner à l’aide d’un fouet.
- Lorsque le premier mélange commence à bouillir, y ajouter la préparation de lait et de sucre et remuer jusqu’à consistance homogène. Faire chauffer à feu moyen ou mi-doux en remuant constamment jusqu’à ce que le mélange bouille à gros bouillons et qu’il commence à épaissir; il doit napper le dos d’une cuillère. (L’opération devrait prendre environ 20 minutes, selon la puissance de la cuisinière.)

- Retirer du feu. Ajouter la pectine, filtrer dans une passoire fine et laisser refroidir à la température de la pièce. Incorporer le jus de citron. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu’au lendemain. Rebattre la préparation au moment de la verser dans la sorbetière.
- Appuyer sur la touche GLACE ITALIENNE, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l’entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu’à épaississement. La glace aura une texture molle et crémeuse; si l’on souhaite une consistance plus ferme, on peut la transvider dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d’une portion de ½ tasse (125 ml) :*  
*Calories 281 (40 % provenant des lipides) • glucides 40 g • protéines 3 g*  
*• lipides 13 g • gras sat. 8 g • cholestérol 50 mg • sodium 43 mg • calcium 105 mg*  
*• fibres 1 g*

## Glace italienne mascarpone et figues

*Le mascarpone et la figue se marient délicieusement dans cette glace italienne qui plaira davantage au palais des adultes.*

Donne environ 6½ tasses (1,625 L), soit 13 portions de ½ tasse (125 ml).

- Purée de figue : On peut remplacer la purée maison par 1 t. (250 ml) de confiture de purée**
- 1 tasse (250 ml) de figues déshydratées, sans sulfate (entre 10 et 12)**
  - 1½ tasse (375 ml) d’eau (plus au besoin)**
  - 2 c. à soupe (30 ml) de miel**

**Base de mascarpone :**

- 1½ tasse (375 ml) de crème épaisse**
- 3 tasses (750 ml) de lait entier, divisé**
- 1½ tasse (400 ml) de sucre granulé**
- c. à soupe (45 ml) d’amidon de maïs**
- 1 pincée de sel cascher**
- 2 c. à thé (10 ml) d’extrait de vanille pur**

- 1½ tasse (375 ml) de mascarpone**
- 1½ c. à soupe (22 ml) de pectine liquide**
- 1 recette de purée de figue (la recette entière ci-dessus)**

Préparation de la purée :

- Combiner les figues, l’eau et le miel dans une petite casserole. Porter à ébullition puis baisser immédiatement le feu pour réduire la chaleur et faire mijoter à feu doux.
- Laisser mijoter à feu doux pendant au moins 3 heures, en ajoutant de l’eau au besoin pour garder les figues recouvertes.
- Lorsque les figues sont très molles et qu’il ne reste plus que ½ t. (125 ml) de liquide, réduire le mélange en purée avec un mélangeur à main. Réfrigérer jusqu’au moment de l’utiliser.

Pendant que les figues mijotent, préparer la base :

- Dans une casserole moyenne, combiner la crème et 1½ tasse (375 ml) de lait. Faire chauffer à feu moyen ou mi-doux seulement jusqu’à ce que le mélange entre en ébullition.
- Pendant ce temps, verser le reste du lait, le sucre, l’amidon de maïs, le sel et la vanille dans un petit bol à mélanger et combiner à l’aide d’un fouet.
- Quand le premier mélange commence à bouillir, y ajouter la préparation de lait et remuer jusqu’à consistance homogène. Réserver le bol pour le mascarpone. Ajouter le mascarpone au bol et défaire avec un fouet.
- Faire épaissir à feu moyen ou mi-doux en remuant constamment avec une cuillère en bois, jusqu’à ce que la préparation nappe la cuillère. (L’opération devrait prendre environ 20 minutes selon la puissance de la cuisinière.)
- Retirer du feu. Verser le mélange chaud sur le mascarpone et battre avec un batteur à main ou un fouet jusqu’à ce que la texture soit parfaitement homogène. Ajouter la pectine, filtrer et laisser refroidir à la température de la pièce. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu’au lendemain. Rebattre la préparation au moment de la verser dans la sorbetière. La préparation sera très épaisse.

- Appuyer sur la touche GLACE ITALIENNE, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l'entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu'à épaississement. Vers la fin du cycle de barattage, ajouter la purée de figue, une cuillérée à la fois, par l'ouverture du couvercle; laisser baratter jusqu'à homogénéité. La glace aura une texture molle et crémeuse; si l'on souhaite une consistance plus ferme, on peut la transvider dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :*

*Calories 364 (50 % provenant des lipides) • glucides 41 g • protéines 4 g • lipides 20 g • gras sat. 13 g • cholestérol 74 mg • sodium 128 mg • calcium 115 mg • fibres 1 g*

### Glace italienne aux petits fruits

La richesse de la crème combinée au goût sucré des petits fruits

ne sont pas sans rappeler la tarte servie avec de la crème glacée.

Donne environ 7 tasses (1,75 L), soit 14 portions de ½ tasse (125 ml).

- 2 tasse (500 ml) de crème épaisse**
- 4 tasses (1 litre) de lait entier, divisé**
- 1½ tasse (375 ml) de sucre granulé, divisé**
- 3 c. à soupe (45 ml) d'amidon de maïs**
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher**
- 2 tasse (500 ml) de petits frais frais ou congelés et décongelés**
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur**
- 2 c. à soupe (30 ml) de confiture de petits fruits**

- Mettre les petits fruits en purée à l'aide d'un robot culinaire ou d'un mélangeur à main; réserver.
- Dans une casserole moyenne, combiner la crème et 3 t. (750 ml) de lait. Faire chauffer à feu moyen ou mi-doux seulement jusqu'à ce que le mélange entre en ébullition.
- Pendant ce temps, verser le reste du lait, le sucre, l'amidon de maïs et le sel dans un petit bol à mélanger et combiner à l'aide d'un fouet.
- Lorsque le premier mélange commence à bouillir, y ajouter la préparation de lait et de sucre et remuer jusqu'à consistance

homogène. Faire chauffer à feu moyen ou mi-doux en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange bouille à gros bouillons et qu'il commence à épaissir; il doit napper le dos d'une cuillère. (L'opération devrait prendre environ 20 minutes, selon la puissance de la cuisinière.)

- Retirer du feu. Incorporer la purée de petits fruits, la vanille et la confiture. Filtrer dans une passoire fine et laisser refroidir à la température de la pièce. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Rebattre la préparation au moment de la verser dans la sorbetière.
- Appuyer sur la touche GLACE ITALIENNE, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l'entonnoir et fermer avec le godet gradué. La glace aura une texture molle et crémeuse; si l'on souhaite une consistance plus ferme, on peut la transvider dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :*

*Calories 207 (44 % provenant des lipides) • glucides 27 g • protéines 2 g • lipides 10 g • gras sat. 6 g • cholestérol 40 mg • sodium 49 mg • calcium 77 mg • fibres 0 g*

### Glace italienne huile d'olive et thym

*Une gâterie salée, cette glace italienne fragrante est délicieuse, accompagnée d'un biscuit ordinaire.*

Donne environ 4½ tasses (1,25 L), soit 9 portions de ½ tasse (125 ml).

- 1 tasse (250 ml) de crème épaisse**
- 3 tasses (750 ml) de lait entier, divisé**
- 2 tiges de thym frais**
- 1 tasse (250 ml) de sucre granulé**
- 2 c. à soupe (30 ml) d'amidon de maïs**
- 1 pincée de sel cascher**
- ¾ tasse (375 ml) d'huile d'olive vierge extra**
- 1 c. à soupe (15 ml) de pectine liquide**

- Dans une casserole moyenne, combiner la crème, 2 t. (500 ml) de lait et le thym. Faire chauffer à feu moyen ou mi-doux seulement jusqu'à ce que le mélange entre en ébullition. Retirer du feu et laisser le

mélange infuser pendant 30 minutes. Après l'infusion, jeter le thym et remettre à chauffer jusqu'à ébullition.

- Pendant ce temps, mettre le reste du lait, le sucre, l'amidon de maïs et le sel dans un bol moyen et les battre à l'aide d'un fouet. Ajouter graduellement l'huile d'olive en fouettant.
- Lorsque le premier mélange recommence à bouillir, y ajouter la préparation de lait et de sucre et remuer jusqu'à consistance homogène. Faire chauffer à feu moyen ou mi-doux en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange bouille à gros bouillons et qu'il commence à épaissir; il doit napper le dos d'une cuillère. (L'opération devrait prendre environ 20 minutes, selon la puissance de la cuisinière.)
- Retirer du feu. Incorporer la pectine. Filtrer dans une passoire fine et laisser refroidir à la température de la pièce. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Rebattre la préparation au moment de la verser dans la sorbetière.
- Appuyer sur la touche GLACE ITALIENNE, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l'entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu'à épaississement. La glace aura une texture molle et crémeuse; si l'on souhaite une consistance plus ferme, on peut la transvider dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :*

*Calories 394 (69 % provenant des lipides) • glucides 29 g • protéines 3 g • lipides 31 g • gras saturés 10 g • cholestérol 48 mg • sodium 68 mg • calcium 118 mg • fibres 0 g*

### Yogourt glacé riche à la vanille

*Ce yogourt glacé sera bon fait avec du yogourt partiellement écrémé ou sans gras. Mais pour obtenir toute la saveur et la richesse du yogourt, il faut utiliser du yogourt fait de lait entier.*

Donne environ 4 tasses (1 L), soit 8 portions de ½ tasse (125 ml).

- 2 c. à soupe (30 ml) de sirop de maïs blanc**
- 2 c. à soupe (30 ml) de miel**
- ¼ tasse (50 ml) d'eau**

- 1 gousse de vanille, fendue et grattée**
- 4 tasses (1 L) de yogourt grec nature fait de lait entier**
- 1½ c. à thé (7 ml) d'extrait de vanille pur**
- 1¼ tasse (300 ml) de sucre granulé**
- 1 pincée de sel de cascher**

- Dans une casserole moyenne, combiner le sirop de maïs, le miel, l'eau et la gousse de vanille grattée et faire chauffer à feu mi-doux seulement jusqu'à ce que le mélange entre en ébullition, puis laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce qu'il ait réduit de moitié. Filtrer (jeter la gousse de vanille); réserver.
- Dans un grand bol, battre le yogourt égoutté, les graines de vanille, le mélange de sucre réservé, l'extrait de vanille, le sucre et le sel jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain.
- Appuyer sur la touche GLACE ITALIENNE, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l'entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu'à épaississement. La glace aura une texture molle et crémeuse; si l'on souhaite une consistance plus ferme, on peut la transvider dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :*

*Calories 387 (27 % provenant des lipides) • glucides 48 g • protéines 5 g • lipides 12 g • gras saturés 8 g • cholestérol 30 mg • sodium 90 mg • calcium 154 mg • fibres 0 g*

### Yogourt glacé à la mangue

*La recette utilise des mangues congelées pour accélérer la préparation de ce dessert. Mais pour une saveur plus intense, utilisez des mangues mûres et fraîches.*

Donne environ 6 tasses (1,5 L), soit 12 portions de ½ tasse (125 ml).

- 2 tasses (500 ml) de yogourt grec nature fait de lait entier**
- ½ tasse (125 ml) de sucre granulé**
- 4 tasses (1 l) de mangues en morceaux congelées et décongelées**

## 1 c. à thé (5 l) de jus de lime frais

## 1 pincée de sel cascher

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol d'un robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup> et les transformée en purée lisse, en raclant occasionnellement les parois du bol. Passer dans un tamis fin au-dessus d'un bol de taille moyenne. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain.

2. Appuyer sur la touche CRÈME GLACÉE, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l'entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu'à épaississement. Le yogourt glacé aura une texture molle et crémeuse; si l'on souhaite une consistance plus ferme, on peut le transvider dans un récipient hermétique et le mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :*

*Calories 130 (7 % provenant des lipides) • glucides 27 g • protéines 4 g • lipides 1 g • gras saturés 1 g • cholestérol 5 mg • sodium 65 mg • calcium 182 mg • fibres 2 g*

### Yogourt glacé aux bretzels enrobés de chocolat

*La combinaison du chocolat et du goût salé des bretzels ressort vraiment dans ce dessert à la fois acidulé et sucré.*

Donne environ 6½ tasses (1,625 L), soit 13 portions de ½ tasse (125 ml).

**4 tasse (1 L) de yogourt grec nature fait de lait entier**  
**¾ tasse (175 ml) de sucre granulé**  
**⅓ tasse (75 ml) de poudre de cacao, tamisée**  
**1 pincée de sel cascher**  
**1 tasse (250 ml) de lait entier**  
**½ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille pur**  
**1 tasse (250 ml) de bretzels enrobés de chocolat, hachés**

1. Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients, sauf les bretzels, et mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que tous les ingrédients secs soient dissous. Couvrir et réfrigérer pendant 2 à 3 heures ou jusqu'au lendemain.

2. Appuyer sur la touche CRÈME GLACÉE, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l'entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu'à épaississement. Vers la fin du cycle de barattage, ajouter graduellement les bretzels hachés par l'ouverture du couvercle; baratter parfaitement. Le yogourt glacé aura une texture molle et crémeuse; si l'on souhaite une consistance plus ferme, on peut le transvider dans un récipient hermétique et le mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :*

*Calories 254 (40 % provenant des lipides) • glucides 32 g • protéines 5 g • lipides 11 g • gras saturés 7 g • cholestérol 21 mg • sodium 83 mg • calcium 131 mg • fibres 0 g*

### Yogourt glacé aux bleuets

*Le petit goût acidulé du yogourt domine ce dessert faible en gras.*

Donne environ 7 tasses (1,75 L), soit 14 portions de ½ tasse (125 ml).

**2 tasse (500 ml) de yogourt grec nature fait de lait entier**  
**½ tasse (125 ml) de sucre granulé**  
**1 pincée de sel cascher**  
**1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur**  
**4 tasse (1 l) de bleuets frais ou congelées et décongelées**  
**1 c. à thé (5 ml) de jus de citron frais**

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol d'un robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup> et les transformée en purée lisse, en raclant occasionnellement les parois du bol. Passer dans un tamis fin au-dessus d'un grand bol. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain.

2. Appuyer sur la touche CRÈME GLACÉE, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l'entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu'à épaississement. Le yogourt glacé aura une texture molle et crémeuse; si l'on souhaite une consistance plus ferme, on peut le transvider dans un récipient hermétique et le mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :*

*Calories 95 (32 % provenant des lipides) • glucides 15 g • protéines 2 g • lipides 3 g • gras saturés 2 g • cholestérol 9 mg • sodium 29 mg • calcium 45 mg • fibres 1 g*

### Yogourt glacé miel et amandes

*Comme si vous mangiez un bol de yogourt grec arrosé de miel!*

Donne environ 5 tasses (1,25 L), soit 10 portions de ½ tasse (125 ml).

**3 tasses (750 ml) de crème épaisse**  
**⅓ tasse (75 ml) de miel**  
**⅓ tasses (75 ml) de sucre granulé**  
**pincée de sel de cascher**  
**2 tasse (500 ml) de yogourt grec nature fait de lait entier**  
**1½ c. à thé (7 ml) d'extrait d'amande pur**  
**¾ tasse (175 ml) d'amandes effilées**

1. Dans une casserole moyenne, combiner la crème, le miel, le sucre et le sel; faire chauffer à feu mi-doux seulement jusqu'à ce que le mélange entre en ébullition en remuant occasionnellement. Laisser refroidir à la température de la pièce.

2. Dans un bol moyen, battre le yogourt égoutté et l'extrait d'amande à l'aide d'un fouet jusqu'à ce qu'ils soient combinés. Incorporer graduellement la préparation de miel refroidie et battre à l'aide d'un fouet, jusqu'à homogénéité. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Rebattre la préparation au moment de la vider dans la sorbetière.

3. Appuyer sur la touche CRÈME GLACÉE, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l'entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu'à épaississement. Le yogourt glacé aura une texture molle et crémeuse; si l'on souhaite une consistance plus ferme, on peut le transvider dans un récipient hermétique et le mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :*

*Calories 282 (65 % provenant des lipides) • glucides 22 g • protéines 3 g • lipides 20 g • gras saturés 14 g • cholestérol 71 mg • sodium 56 mg • calcium 78 mg • fibres 1 g*

### Sorbet au chocolat noir

*Un sorbet qui ne se compare en rien aux sorbets traditionnels!*

Donne environ 8 tasses (2 L), soit 16 portions de ½ tasse (125 ml).

**4 tasses (1 l) d'eau**  
**2 tasse (500 ml) de sucre granulé**  
**½ c. à thé (2,5 ml) de sel cascher**  
**4 oz (112 g) de chocolat mi-sucré, haché (environ ¾ t. [175 ml] de grains de chocolat)**  
**2 tasse (500 ml) de poudre de cacao, tamisée**  
**1½ c. à thé (7, ml) d'extrait de vanille pur**

1. Préparer un sirop de sucre en mélangeant l'eau, le sucre et le sel dans une casserole moyenne et en faisant chauffer le mélange à feu mi-doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

2. Pendant ce temps, mettre le chocolat dans un bol; réserver.

3. Ajouter graduellement le sirop de sucre à la poudre de cacao au en fouettant constamment jusqu'à consistance lisse. Verser sur le chocolat haché. Laisser reposer pendant 5 minutes pour faire fondre le chocolat. Ajouter la vanille et remuer. Couvrir et réfrigérer au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain.

4. Appuyer sur la touche SORBET, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l'entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu'à épaississement. Le sorbet aura une texture molle et crémeuse; si l'on souhaite une consistance plus ferme, on peut le transvider dans un récipient hermétique et le mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :*

*Calories 171 (15 % provenant des lipides) • glucides 36 g • protéines 2 g • lipides 3 g • gras saturés 1 g • cholestérol 0 mg • sodium 69 mg • calcium 4 mg • fibres 2 g*

### Sorbet au citron et au basilic

*Le basilic apporte un parfum délicat à ce sorbet, mais vous pouvez utiliser n'importe laquelle de vos fines herbes favorites.*

Donne environ 7 tasses (1,75 L), soit 14 portions de ½ tasse (125 ml).

**3¼ tasses (800 ml) d'eau**  
**2¼ tasses (550 ml) de sucre granulé**  
**2 c. à soupe (30 ml) de zeste de citron, divisé**  
**1½ tasse (375 ml) de basilic frais, tassé**  
**1 pincée de sel cascher**  
**3¼ tasses (800 ml) de jus de citron frais**

- Préparer un sirop de sucre en mélangeant l’eau, le sucre et 1 c. à soupe (15 ml) de zeste de citron dans une casserole moyenne et en faisant chauffer le mélange à feu mi-doux jusqu’à ce que le sucre soit dissous. Retirer du feu et réserver.

- Ajouter le basilic et le sel au sirop de sucre. Laisser infuser pendant 30 minutes. Incorporer le jus de citron. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu’au lendemain.

- Filter la préparation dans une passoire fine; jeter le basilic et le zeste. Appuyer sur la touche SORBET, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l’entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu’à épaississement. Le sorbet aura une texture molle et crémeuse; si l’on souhaite une consistance plus ferme, on peut le transvider dans un récipient hermétique et le mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :*

*Calories 140 (0 % provenant des lipides) • glucides 37 g • protéines 0 g • lipides 0 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 12 mg • calcium 14 mg • fibres 0 g*

## Sorbet framboises et menthe

*Un dessert léger. Un délicieux mariage de saveurs.*

Donne environ 8 tasses (2 L), soit 16 portions de ½ tasse (125 ml).

**3 tasses (750 ml) d'eau**  
**2 tasse (500 ml) de sucre granulé**  
**1 tasse (250 ml) de feuilles de menthe, bien tassées**  
**1 pincée de sel cascher**  
**6 tasses (1,5 L) de framboises congelées, décongelées**

- Préparer un sirop de sucre en mélangeant l’eau et le sucre dans une casserole moyenne et faire chauffer le mélange à feu mi-doux jusqu’à ce que le sucre soit dissous.

- Lorsque le sirop est prêt, le retirer du feu et y ajouter le sel et les feuilles de menthe. Laisser infuser pendant 15 à 20 minutes. Pour une saveur moins prononcée, retirer et jeter les feuilles de menthe après l’infusion. Pour une saveur plus prononcée, mélanger le tout avec un mélangeur à main Cuisinart™.

- Ajouter les framboises et les incorporer parfaitement avec un mélangeur à main Cuisinart™ jusqu’à consistance lisse. Filtrer dans une passoire fine pour éliminer les graines. Laisser refroidir à la température de la pièce. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu’au lendemain.

- Appuyer sur la touche SORBET, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l’entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu’à épaississement. Le sorbet aura une texture molle et crémeuse; si l’on souhaite une consistance plus ferme, on peut le transvider dans un récipient hermétique et le mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :*

*Calories 190 (1 % provenant des lipides) • glucides 50 g • protéines 1 g • lipides 0 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 10 mg • calcium 19 mg • fibres 4 g*

## Sorbet prosecco et pamplemousse

*Ce dessert rafraîchissant peut aussi être servi comme un cocktail glacé.*

Donne environ 4 tasses (1 L), soit 8 portions de ½ tasse (125 ml).

**¾ tasse (175 ml) d'eau**  
**¾ tasse (175 ml) de sucre granulé**  
**1 c. à soupe (15 ml) de zeste de pamplemousse**  
**1 pincée de sel cascher**  
**2 tasse (500 ml) de jus de pamplemousse frais**  
**¾ tasse (175 ml) de prosecco (vin pétillant italien)**

- Combiner l’eau, le sucre, le zeste et le sel dans une casserole moyenne et faire chauffer le mélange à feu mi-doux jusqu’à ce que le sucre soit dissous.

- Ajouter le jus de pamplemousse et battre à l’aide d’un fouet. Laisser refroidir à la température de la pièce. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu’au lendemain. Filtrer dans une passoire fine et ajouter le vin en remuant à l’aide d’un fouet avant de transférer le tout dans la sorbetière.

- Appuyer sur la touche SORBET, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l’entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu’à épaississement. Le sorbet aura une texture molle et crémeuse; si l’on souhaite une consistance plus ferme, on peut le transvider dans un récipient hermétique et le mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :*

*Calories 114 (0 % provenant des lipides) • glucides 25 g • protéines 0 g • lipides 0 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 18 mg • calcium 7 mg • fibres 0 g*

## Sorbet à l’ananas

*Pour un goût des tropiques, préparez ce sorbet pour vos parents et amis.*

Donne environ 7 tasses (1,75 L), soit 14 portions de ½ tasse (125 ml).

**2 tasse (500 ml) d'eau**  
**1 tasse (250 ml) de sucre granulé**  
**1 pincée de sel cascher**  
**4½ tasses (1,25 l) d’ananas en dés, frais ou congelés et décongelés (pas en boîte)**

- Préparer un sirop de sucre en mélangeant l’eau, le sucre et le sec dans une casserole moyenne. (Si on utilise de l’ananas frais, on peut ajouter le cœur de l’ananas dans l’eau.) Faire chauffer à feu mi-doux jusqu’à ce que le sucre soit dissous. Retirer du feu (jeter le cœur d’ananas) et laisser refroidir à la température de la pièce.

- Dans un mélangeur, combiner le sirop et l’ananas en dés et transformer jusqu’à consistance lisse. Filtrer dans une passoire fine.

Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu’au lendemain.

- Appuyer sur la touche SORBET, puis sur MARCHE/ARRÊT. Verser la préparation dans le bol par l’entonnoir et fermer avec le godet gradué. Baratter jusqu’à épaississement. Le sorbet aura une texture molle et crémeuse; si l’on souhaite une consistance plus ferme, on peut le transvider dans un récipient hermétique et le mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :*

*Calories 82 (1 % provenant des lipides) • glucides 21 g • protéines 0 g • lipides 0 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 12 mg • calcium 8 mg • fibres 1 g*

## Biscuits pour sandwichs à la crème glacée au grué de cacao et aux pacanes

*Ces sandwichs ne se comparent en rien au sandwich à la crème glacée classique! Garnissez-les de votre saveur favorite.*

Donne 24 biscuits individuels (pour faire 12 sandwichs).

**⅓ tasse (75 ml) de poudre de cacao, tamisée**  
**1½ tasse (325 ml) de farine à pain**  
**¾ c. à thé (4 ml) de poudre à pâte**  
**¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher**  
**1 c. à soupe (15 ml) de poudre d’expresso instantanée**  
**½ tasse (125 ml ou 1 bâtonnet) de beurre non salé, en dés, à la température de la pièce**

**1 tasse (250 ml) de sucre granulé**  
**1 gros œuf**  
**1 c. à thé (5 ml) d’extrait de vanille pur**  
**3 c. à soupe (45 ml) de grué de cacao\***  
**¼ tasse (50 ml) de pacanes grillées, hachées**

- Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
- Dans un petit bol, combiner la poudre de cacao, la farine, la poudre à pâte, le sel et la poudre d’expresso à l’aide d’un fouet; réserver.

3. Mettre le beurre dans le bol d’un batteur sur socle muni du batteur plat (ou avec un batteur électrique) et battre à régime moyen jusqu’à consistance lisse. Ajouter graduellement le sucre et battre jusqu’à consistance lisse. Ajouter l’œuf et la vanille; battre jusqu’à ce qu’ils soient incorporés. Ajouter les ingrédients secs réservés et battre à faible régime jusqu’à consistance parfaitement homogène. Ajouter le grué de cacao et les pacanes et battre à faible régime, seulement jusqu’à ce qu’ils soient combinés.

4. Déposer environ 2 c. à soupe (30 ml) de pâte par biscuit (avec une petite cuillère à crème glacée d’environ 1½ po [7 cm] de diamètre), sur une plaque à biscuits tapissée de papier sulfurisé. Aplatir chaque boule de pâte avec le fond d’une tasse farinée.

5. Cuire pendant 20 minutes dans le four préchauffé ou jusqu’à ce que les biscuits paraissent secs, mais non fermes. Laisser refroidir parfaitement avant d’assembler les biscuits sandwichs à la crème glacée.

6. Finition : Tartiner le dos de 12 des biscuits d’environ 2 c. à soupe (30 ml) de crème glacée de la saveur désirée. Recouvrir chacun d’un autre biscuit et presser jusqu’à ce que la crème glacée atteigne les bords des biscuits. Envelopper chaque sandwich dans une pellicule plastique et refroidir au congélateur pendant environ 20 minutes, jusqu’à fermeté.

\* Le grué de cacao se vend dans la plupart des épiceries fines ou des boutiques gastronomiques. On peut le remplacer par des pacanes grillées hachées ou doubler la quantité de grains de chocolat miniatures.

*Valeur nutritive d'une portion de 2 biscuits (sans compter la crème glacée) :*  
*Calories 200 (36 % provenant des lipides) • glucides 29 g • protéines 2 g • lipides 8 g • gras saturés 4 g • cholestérol 30 mg • sodium 90 mg • calcium 15 mg • fibres 1 g*

## Gâteau d’anniversaire aux pistaches

*La saveur de la crème glacée aux pistaches jumelée à la croûte au chocolat est vraiment délicieuse, mais n’importe quelle autre saveur sera aussi bonne!*

Donne 16 portions.

**½ tasse (125 ml ou un bâtonnet) de beurre non salé, en dés**  
**6 oz (170 g) de chocolat mi-sucré, haché**  
**60 biscuits gaufrettes au chocolat**  
**1 recette de crème glacée aux pistaches (recette à la page 12), ramollie**  
**½ tasse (125 ml) de pistaches hachées, grillées**

1. Combiner le beurre et le chocolat dans un bol résistant à la chaleur posé sur une casserole d’eau frémissante. Laisser fondre, en remuant occasionnellement; réserver.
2. Mettre les biscuits gaufrettes dans le bol d’un robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup> muni du couteau hachoir et hacher finement par impulsions. Verser le mélange de beurre et de chocolat fondu dans l’entonnoir du robot et combiner par impulsions. Tasser les deux tiers de ce mélange dans le fond d’un moule à charnière de 10 po (25 cm). Mettre au congélateur pendant 10 à 15 minutes pour que la croûte durcisse.
3. Sortir la croûte du congélateur et étaler la moitié de la crème glacée dessus. Couvrir d’une pellicule plastique et remettre au congélateur pendant environ 30 minutes, jusqu’à ce qu’elle soit ferme. Saupoudrer le reste du mélange de miettes sur la crème glacée et remettre au congélateur, pendant 30 minutes. Recouvrir du reste de la crème glacée et lisser parfaitement avec une spatule coudée. Couvrir et remettre au congélateur pendant au moins 4 heures ou jusqu’au lendemain pour que le gâteau soit bien ferme.
4. Au moment de servir, démouler le gâteau et tasser les pistaches hachées sur les côtés du gâteau. Servir sur des assiettes froides.

*Valeur nutritive d'une portion :*

*Calories 490 (63 % provenant des lipides) • glucides 39 • protéines 8 g • lipides 36 g • gras saturés 19 g • cholestérol 190 mg • sodium 250 mg • calcium 125 mg • fibres 2 g*

## Sauce au caramel

*Cette sauce est absolument délicieuse avec de la crème glacée. Elle peut aussi être servie comme trempette avec des fruits ou des gâteaux.*

Donne environ ¾ tasse (175 ml).

**¾ tasse (175 ml) de sucre granulé**  
**½ c. à thé (2,5 ml) de sel cascher**  
**¼ tasse (50 ml) d’eau (assez pour donner au mélange de sucre et de sel la texture du sable mouillé)**  
**1 c. à soupe (15 ml) de sirop de maïs blanc**  
**⅓ tasse (75 ml) de crème épaisse**  
**3 c. à soupe (45 ml) de beurre non salé, en dés de ½ po (1,25 cm)**

1. Dans une casserole moyenne à fond épais, combiner le sucre, le sel, l’eau et le sirop de maïs. Essuyer le sucre qui a adhéré aux parois de la casserole avec un pinceau à pâtisserie mouillé. Laisser mijoter à feu mi-doux et cuire jusqu’à ce que le mélange prenne une couleur ambre très pâle (environ 15 à 20 minutes). Surveiller la cuisson de très près, car la sauce au caramel brûle facilement.
2. Retirer le mélange du feu et incorporer la crème très graduellement. Ajouter ensuite le beurre, un dé à la fois, en fouettant continuellement afin d’émulsifier la préparation. Utiliser immédiatement ou garder chaud sur une marmite d’eau chaude.

*Valeur nutritive d'une portion de 2 c. à soupe (30 ml) :*

*Calories 198 (46 % provenant des lipides) • glucides 27 g • protéines 0 g • lipides 10 g • gras saturés 7 g • cholestérol 33 mg • sodium 184 mg • calcium 9 mg • fibres 0 g*

## Sauce chaude au chocolat

*La sauce au chocolat maison a tellement meilleur goût... et elle si facile à faire!*

Donne environ 2 tasses (500 ml).

**⅔ tasse (150 ml) de crème épaisse**  
**⅓ tasse (75 ml) de sirop de maïs blanc**  
**⅓ tasse (75 ml) de cassonade dorée, tassée**  
**¼ tasse (60 ml) de poudre de cacao, tamisée**

**¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher**  
**2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé**  
**1 c. à soupe (15 ml) d’extrait de vanille pur**  
**6 oz (170 g) de chocolat mi-sucré, haché**

1. Dans une casserole moyenne à fond épais, combiner tous les ingrédients, sauf le chocolat. Faire chauffer à feu mi-doux jusqu’à ce que le mélange bouille légèrement. Ajouter au chocolat et mélanger à l’aide d’un fouet.

*Valeur nutritive d'une portion de 2 c. à soupe (30 ml) :*

*Calories 133 (53 % provenant des lipides) • glucides 15 g • protéines 1 g • lipides 8 g • gras saturés 5 g • cholestérol 18 mg • sodium 15 mg • calcium 11 mg • fibres 1 g*

## Sauce aux framboises

*Cette sauce est succulente avec des desserts glacés. Elle fait aussi une délicieuse garniture de crêpes ou de gaufres.*

Donne environ 1 tasse (250 ml).

**1 sac de 12 oz (340 g) de framboises congelées, décongelées (l'équivalent de 2½ t. [625 ml])**  
**1 à 2 c. à soupe (15 à 30 ml) de sucre granulé**  
**1 pincée de sel cascher**  
**1 pincée de zeste d’orange**

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol d’un robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup> muni du couteau hachoir. Transformer jusqu’à l’obtention d’une purée parfaitement lisse. Filtrer dans une passoire fine et jeter les graines. Goûter et ajouter du sucre si on désire une sauce plus sucrée.

*Valeur nutritive d'une portion de 2 c. à soupe (30 ml) :*

*Calories 30 (2 % provenant des lipides) • glucides 6 g • protéines 0 g • lipides 0 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 15 mg • calcium 7 mg • fibres 2 g*

# GARANTIE

## GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

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, le mauvais usage, 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](http://www.cuisinart.ca) et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période 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 taches, 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](mailto:consumer_Canada@conair.com)

### Modèle :

ICE-70C

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](http://www.cuisinart.ca).

IB-12756-CAN

14CC147108

Printed in China/Imprimé en Chine

Consumer Call Centre E-mail:/Courriel centre au consommateur :  
[Consumer\\_Canada@Conair.com](mailto:Consumer_Canada@Conair.com)

©2014 Cuisinart Canada  
100 Conair Parkway,  
Woodbridge, Ontario L4H 0L2

**www.cuisinart.ca**

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 Savor the Good Life®. Cuisinart® offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de comptoir, nos ustensiles de cuisson et nos outils et accessoires de cuisine.

Tools and  
Gadgets  
Outils et  
accessoires



Cookware  
Ustensiles  
de cuisson



Juicers  
Presse-agrumes



Blenders  
Mixeurs



Coffee makers  
Cafetières



Trademarks or service marks of third parties used herein are the trademarks or service marks of their respective owners. Marques de commerce ou marques de service de tiers utilisées aux présentes sont de leurs propriétaires respectifs.

**Cuisinart**  
®