

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Gaufrier belge 4 gaufres

Série WAF-200C

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, dont celles-ci :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les cadrans.
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, d'incendie ou de blessure personnelle, **N'IMMERGEZ PAS LE CORDON, LA FICHE OU L'APPAREIL** dans l'eau ou un autre liquide.
4. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
5. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de poser ou de déposer des pièces et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez jamais un appareil électrique dont le cordon ou la fiche sont endommagés, ou après que l'appareil a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au service après-vente Cuisinart le plus proche pour qu'il soit examiné, puis réparé et réglé au besoin.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures personnelles, des incendies ou des chocs électriques.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur un élément de cuisinière au gaz ou électrique chaud, ni à proximité, ni dans un four chaud.
11. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
12. Débranchez l'appareil dès que vous avez fini de vous en servir.
13. Pour couper le courant sans danger en tout temps, retirez simplement la fiche de la prise murale.

14. Soyez des plus prudents lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
15. **MISE EN GARDE : POUR RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, CONFIEZ TOUTES LES RÉPARATIONS AU PERSONNEL AUTORISÉ. L'APPAREIL NE CONTIENT AUCUNE PIÈCE POUVANT ÊTRE ENTRETENUE PAR L'UTILISATEUR.**
16. N'utilisez pas l'appareil dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. **Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique.** Assurez-vous qu'il ne touche pas les parois intérieures de l'armoire ni la porte de l'armoire lorsque vous la fermez. Un contact pourrait accidentellement mettre l'appareil en marche, ce qui constitue un risque d'incendie.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

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

Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition qu'elle ait un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil et qu'elle soit placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ou les ani-

maux domestiques ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

AVIS

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

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes	2
Pièces et caractéristiques	3
Mise en service	3
Mode d'emploi	4
Nettoyage et entretien	4
Rangement	4
Secrets de gaufres parfaites	5
Garantie	6

PIÈCES ET

CARACTÉRISTIQUES

- 1. Boîtier** – Acier inoxydable brossé élégant avec logo Cuisinart^{MD} en relief.
- 2. Poignée de couvercle** – Poignée durable et facile à manier, qui reste froide au toucher.
- 3. Plaques de cuisson antiadhésives** – Plaques en aluminium moulées sous pression pour quatre gaufres belges à alvéoles profondes.
- 4. Cadran de température** – Six degrés de brunissement réglables
- 5. Voyants lumineux** – Le voyant rouge indique que le gaufrier est sous tension et en mode de préchauffage. Le voyant vert indique que le gaufrier est préchauffé et prêt pour la cuisson et plus tard, que les gaufres sont cuites.

6. Avertisseur sonore (non montré) –

L'avertisseur émet un signal sonore au moment où le gaufrier est préchauffé et prêt pour la cuisson et plus tard, lorsque les gaufres sont cuites.

7. Rangement du cordon (non montré) –

Le cordon s'enroule à l'arrière de l'appareil. L'appareil se range à la verticale pour économiser l'espace.

8. Pieds en caoutchouc

– Les pieds en caoutchouc assurent la stabilité de l'appareil et ne marquent pas le comptoir.

9. Sans BPS (non montré)

– Toutes les pièces avec lesquelles les aliments viennent en contact sont exemptes de BPA.

MISE EN SERVICE

Retirez tout le matériel d'emballage, ainsi que les étiquettes et autocollants promotionnels du gaufrier. Vérifiez que toutes les pièces énumérées ci-dessus (**Pièces et caractéristiques**) sont présentes avant de disposer du matériel d'emballage. Vous voudrez peut-être conserver la boîte et le matériel d'emballage au cas où vous en auriez besoin ultérieurement.

Avant d'utiliser votre gaufrier belge 4 gaufres Cuisinart^{MD} la première fois, essuyez le boîtier et les plaques de cuisson avec un chiffon humide pour enlever les poussières qui pourraient s'être accumulées à l'entrepôt et durant le transport.

REMARQUE : Les plaques de cuisson sont revêtues d'un enduit antiadhésif spécial. Avant de les utiliser la première fois, nous vous suggérons de les vaporiser d'enduit végétal de cuisson ou de les badigeonner d'un peu d'huile végétale avec un pinceau à pâtisserie ou un essuie-tout. Vous aimerez peut-être faire cette préparation (qu'on appelle « culottage ») avant chaque utilisation.



MODE D'EMPLOI

1. Mettez le gaufrier fermé sur une surface propre et plate, à l'endroit où vous comptez vous en servir.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant standard.
3. Réglez le cadran de température au degré de brunissement voulu, entre 1 pour des gaufres légèrement dorées ou 6 pour des gaufres foncées. Le réglage 4 ou 5 donnera des gaufres dorées à la perfection.
4. Le voyant rouge s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension et en mode de préchauffage. Faites préchauffer le gaufrier, couvercle fermé, et lorsqu'il atteint la température de cuisson, le voyant vert s'allume et l'avertisseur émet un signal sonore : vous pouvez alors commencer à faire cuire les gaufres.



REMARQUE : Il est possible que l'appareil dégage une petite odeur ou un peu de fumée la première fois que vous l'utiliserez. Cela est normal pour les appareils qui ont un fini antiadhésif.

5. Ouvrez le couvercle du gaufrier en saisissant la poignée et en la soulevant vers l'arrière en un mouvement continu. Le couvercle reste ouvert à un angle de 105 degrés tant que vous ne l'abaissez pas.
6. Versez environ 1 tasse (250 ml) comble de pâte, au centre de la grille inférieure, puis étalez-la



uniformément avec une spatule résistant à la chaleur. Fermez le couvercle. Le voyant vert s'éteint.

REMARQUE : Durant la cuisson, il est possible que de la vapeur s'échappe par les côtés, l'avant et l'arrière du gaufrier et que le couvercle se soulève légèrement; cela est normal. C'est ce qui fait que l'extérieur de la gaufre est croustillant et que l'intérieur est moelleux.

7. La durée de cuisson varie selon le degré de brunissement choisi à l'étape 3. Par exemple, au réglage 6, la durée de cuisson peut aller jusqu'à 6 minutes.

8. Quand les gaufres sont cuites, le voyant vert s'allume et l'avertisseur émet un signal sonore. Retirez les gaufres en détachant délicatement les bords avec une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur ou avec des pinces antiadhésives. N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques, car vous risqueriez d'abîmer le fini antiadhésif.
9. Quand la cuisson des gaufres est terminée, mettez le cadran à la position d'arrêt et débranchez le gaufrier. Laissez-le refroidir parfaitement avant de le manipuler.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Quand vous avez fini de faire cuire vos gaufres, débranchez le gaufrier. Laissez le couvercle ouvert pour accélérer le refroidissement des plaques. Laissez le gaufrier refroidir parfaitement avant de le manipuler.

Ne démontez jamais le gaufrier pour le nettoyer. Vous n'avez qu'à balayer les miettes accumulées dans les rainures et au besoin, absorber l'excédent d'huile de cuisson à l'aide d'un chiffon sec ou d'un essuie-tout.

Vous pouvez également essuyer les plaques au moyen d'un chiffon humide pour prévenir les taches ou l'accumulation de pâte ou d'huile. Prenez soin de laisser refroidir les plaques parfaitement avant de les nettoyer. Si de la pâte reste collée, versez simplement une petite quantité d'huile de cuisson dessus et laissez reposer pendant 5 minutes environ; elle sera ensuite facile à enlever.

Pour nettoyer l'extérieur du gaufrier, essuyez-le simplement avec un chiffon doux sec. N'utilisez jamais un produit nettoyant ou un tampon abrasif.

N'IMMERGEZ JAMAIS LE CORDON, LA FICHE OU L'APPAREIL DANS L'EAU OU UN AUTRE LIQUIDE.

Toute autre opération d'entretien doit être confiée à un représentant du service à la clientèle autorisé.

RANGEMENT

Enroulez le cordon d'alimentation à l'arrière de l'appareil. Rangez le gaufrier à la verticale sur sa partie arrière, panneau de commande vers le haut, pour qu'il prenne le moins d'espace possible.



SECRETS DE GAUFRES PARFAITES

- Le réglage 1 donnera les gaufres les plus pâles et le réglage 6, les plus foncées. Faites des essais pour déterminer le réglage qui vous donne les gaufres comme vous les aimez. Nous recommandons le réglage 4 ou 5 pour de belles gaufres dorées à la perfection.
- Nous recommandons de verser 1 tasse (250 ml) comble de pâte sur la grille inférieure. Prenez garde de trop mélanger la pâte, car cela donne des gaufres denses et difficiles à mâcher.
- Pour obtenir des gaufres uniformes, versez la pâte au centre de la grille inférieure et étalez-la uniformément jusqu'aux bords; la grille doit être entièrement remplie.
- Les gaufres sont à leur meilleur frais cuites. Cependant, vous pouvez également les garder au chaud dans un four à 95 °C (200 °F) jusqu'au moment de les servir. Il suffit de les mettre sur une tôle à biscuits ou encore, de les envelopper dans du papier d'aluminium. (Notez qu'elles perdent un peu de leur croustillant dans un papier d'aluminium.)
- Les gaufres peuvent être congelées. Laissez-les refroidir parfaitement avant de les mettre dans un sac à congélateur. Séparez-les avec du papier ciré pour qu'elles ne collent pas ensemble. Pour les servir, vous n'avez qu'à les réchauffer dans un grille-pain ou un four grilloir.

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 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

Modèle : Série WAF-200C

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**.

RECETTES

Préparation maison pour gaufres	8
Gaufres maison	8
Gaufres au babeurre	9
Gaufres multigrains	9
Gaufres à la farine de sarrasin	10
Gaufres sans gluten	10
Gaufres banane et noix	11
Gaufres style carrés au chocolat	11
Gaufres au sucre et à la cannelle	12
Gaufres style shortcake aux fraises	13
Sirop d'érable aux bleuets	13

Préparation maison pour gaufres

En faisant cette préparation d'avance, vous pourrez faire cuire jusqu'à huit gaufres à la fois quand vous le désirez. Vous n'avez qu'à utiliser la quantité désirée. Cette recette est bien meilleure pour la santé que les préparations de commerce.

Donne environ 7 tasses (1750 ml) de préparation, soit une quantité suffisante pour 8 gaufres entières

- 6 tasses (1,5 L) de farine tout usage non blanchie**
- 1 tasse (250 ml) de germe de blé**
- 3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé**
- 3 c. à soupe (45 ml) de poudre à pâte**
- 2 c. à thé (10 ml) de sel casher**

1. Dans un grand bol, mettre tous les ingrédients dans l'ordre indiqué et combiner à l'aide d'un fouet.
2. Conserver dans un récipient hermétique dans un lieu frais et sec jusqu'à six mois ou, pour une fraîcheur maximale, au réfrigérateur.

Gaufres maison

Cette recette donne quatre gaufres. Vous pouvez l'utiliser en plus grande quantité selon le nombre de bouches que vous avez à nourrir. Les gaufres cuites se congèlent bien et se réchauffent rapidement dans un four grille-pain.

Donne 4 gaufres entières (ou 16 pointes)

- 3 ½ tasses (875 ml) de préparation maison pour gaufres (recette ci-contre)**
- 2 tasses (500 ml) de lait à faible teneur en gras**
- 2 gros œufs, légèrement battus**
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile végétale ou de pépins de raisin**

1. Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients et battre à l'aide d'un fouet jusqu'à consistance lisse. Laisser la pâte reposer pendant 5 minutes.
2. Préchauffer le gaufrier Cuisinart^{MD} au réglage désiré (un signal sonore se fera entendre lorsque l'appareil sera prêt pour la cuisson).
3. Verser 1 tasse (250 ml) comble de pâte au centre de la grille inférieure et l'étaler uniformément à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur. Fermer le couvercle. Quand le signal sonore se fait entendre, c'est que les gaufres sont prêtes. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres délicatement. Répéter avec le reste de la pâte.
4. Pour qu'elles soient à leur meilleur, servir immédiatement les gaufres avec la garniture désirée.

Valeur nutritive d'une pointe de gaufre :

Calories 126 (21 % des lipides) • glucides 21 g • protéines 4 g • lipides 3 g • gras saturés 1 g • cholestérol 26 mg • sodium 300 mg • calcium 63 mg • fibres 1 g

Gaufres au babeurre

Des gaufres fraîches faites maison rendent le petit déjeuner extra spécial. Congelez celles qui restent pour les avoir à portée de la main quand le temps presse.

Donne 4 gaufres entières (ou 16 pointes)

- 3 tasses (750 ml) de farine tout usage non blanchie**
- ¼ tasse (60 ml) de farine de maïs**
- 3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé**
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude**
- ¾ c. à thé (4 ml) de sel casher**
- 2½ tasses (625 ml) de babeurre**
- 3 gros œufs, légèrement battus**
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure**
- ⅔ tasse (150 ml) d'huile végétale ou de pépins de raisin**

1. Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients secs et battre à l'aide d'un fouet. Ajouter les reste des ingrédients et battre jusqu'à consistance lisse. Laisser la pâte reposer pendant 5 minutes.
2. Préchauffer le gaufrier Cuisinart^{MD} au réglage désiré (un signal sonore se fera entendre lorsque l'appareil sera prêt pour la cuisson).
3. Verser 1 tasse (250 ml) comble de pâte au centre de la grille inférieure et l'étaler uniformément à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur. Fermer le couvercle. Quand le signal sonore se fait entendre, c'est que les gaufres sont prêtes. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres délicatement. Répéter avec le reste de la pâte. Pour que les gaufres soient à leur meilleur, servir immédiatement avec la garniture désirée.

Valeur nutritive d'une pointe de gaufre :

Calories 204 (47 % des lipides) • glucides 22 g • protéines 20 g • lipides 11 g • gras saturés 2 g • cholestérol 37 mg • sodium 191 mg • calcium 52 mg • fibres 1 g

Gaufres multigrains

Un excellent mélange de grains entiers, d'huiles saines et de noix. Garnissez-les de fruits frais au lieu des traditionnels sirops sucrés.

Donne 4 gaufres entières (ou 16 pointes)

- 1 tasse (250 ml) de farine de blé entier**
- ½ tasse (125 ml) de farine tout usage non blanchie**
- ½ tasse (125 ml) de flocons d'avoine roulés à l'ancienne**
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte**
- ¼ c. à thé (1 ml) de bicarbonate de soude**
- ½ c. à thé (2 ml) de sel casher**
- ½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue**
- 1 tasse (250 ml) de lait végétal (ou de lait faible en gras ou écrémé)**
- 2 gros œufs, légèrement battus**
- 2 c. à soupe (30 ml) de sirop d'érable pur**
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure**
- ⅓ tasse (80 ml) d'huile végétale ou de pépins de raisin**
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile de lin**
- 1 tasse (250 ml) de yogourt nature (de préférence faible en gras)**
- ½ tasse (125 ml) de pacanes ou de noix de Grenoble, finement hachées (au goût)**

1. Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients secs à l'aide d'un fouet. Ajouter le lait, les œufs, le sirop et la vanille; battre jusqu'à consistance lisse. Ajouter les huiles et le yogourt; battre seulement jusqu'à ce qu'ils soient combinés. Plier les noix si on les utilise. Laisser la pâte reposer pendant 5 minutes.
2. Préchauffer le gaufrier Cuisinart^{MD} au réglage désiré (un signal sonore se fera entendre lorsque l'appareil sera prêt pour la cuisson).
3. Verser 1 tasse (250 ml) comble de pâte au centre de la grille inférieure et l'étaler uniformément à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur. Fermer le couvercle. Quand le signal sonore se fait entendre, c'est que les gaufres

sont prêts. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres délicatement. Répéter avec le reste de la pâte. Pour que les gaufres soient à leur meilleur, servir immédiatement avec la garniture désirée.

Valeur nutritive d'une pointe de gaufre :

Calories 137 (50 % des lipides) • glucides 14 g • protéines 4 g • lipides 8 g • gras saturés 1 g • cholestérol 25 mg • sodium 65 mg • calcium 66 mg • fibres 1 g

Gaufres à la farine de sarrasin

Le sarrasin confère un goût de noisette à ces gaufres. Essayez-les avec notre sirop d'érable aux bleuets, dont vous trouverez la recette à la page 15.

Donne 6 gaufres entières (ou 24 pointes)

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage non blanchie**
- 1 tasse (250 ml) de farine de sarrasin**
- ¼ tasse (60 ml) de farine de maïs**
- 3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé**
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude**
- ¾ c. à thé (4 ml) de sel casher**
- 3 tasses (750 ml) de babeurre**
- 3 gros œufs, légèrement battus**
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure**
- ⅔ tasse (150 ml) d'huile végétale ou de pépins de raisin**

1. Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients secs à l'aide d'un fouet. Ajouter les reste des ingrédients et battre jusqu'à consistance lisse. Laisser la pâte reposer pendant 5 minutes.
2. Préchauffer le gaufrier Cuisinart^{MD} au réglage désiré (un signal sonore se fera entendre lorsque l'appareil sera prêt pour la cuisson).
3. Verser 1 tasse (250 ml) comble de pâte au centre de la grille inférieure et l'étaler uniformément à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur. Fermer le couvercle. Quand le signal sonore se fait entendre, c'est que les gaufres sont prêts. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres délicatement. Répéter avec le reste de la pâte. Pour que les gaufres soient à leur

meilleur, servir immédiatement avec la garniture désirée.

Valeur nutritive d'une pointe de gaufre :

Calories 136 (48 % des lipides) • glucides 14 g • protéines 15 g • lipides 7 g • gras saturés 1 g • cholestérol 25 mg • sodium 148 mg • calcium 41 mg • fibres 1 g

Gaufres sans gluten

Tout comme nos gaufres au babeurre, mais sans le gluten, ces gaufres sont légères et croustillantes. Elles sont terriblement décadentes servies avec des fruits frais.

Donne 4 gaufres entières (ou 16 pointes)

- 3 tasses (750 ml) de farine de riz**
 - ½ tasse (125 ml) de féculé de tapioca**
 - ¼ tasse (60 ml) de lait en poudre**
 - ¼ tasse (60 ml) de sucre granulé**
 - 1 c. à soupe (45 ml) de poudre à pâte**
 - 1½ c. à thé (7 ml) de sel casher**
 - 2 tasses (500 ml) de babeurre**
 - 2 gros œufs, légèrement battus**
 - 1 c. à soupe (45 ml) d'extrait de vanille pure**
 - ½ asse (125 ml) d'huile végétale ou de pépins de raisin**
1. Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients secs à l'aide d'un fouet. Ajouter les reste des ingrédients et battre jusqu'à consistance lisse. Laisser la pâte reposer pendant 5 minutes.
 2. Préchauffer le gaufrier Cuisinart^{MD} au réglage désiré (un signal sonore se fera entendre lorsque l'appareil sera prêt pour la cuisson).
 3. Verser 1 tasse (250 ml) comble de pâte au centre de la grille inférieure et l'étaler uniformément à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur. Fermer le couvercle. Quand le signal sonore se fait entendre, c'est que les gaufres sont prêts. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres délicatement. Répéter avec le reste de la pâte. Pour que les gaufres soient à leur meilleur, servir immédiatement avec la garniture désirée.

Valeur nutritive d'une pointe de gaufre :

Calories 201 (38 % des lipides) • glucides 26 g • protéines 5 g • lipides 9 g • gras saturés 1 g • cholestérol 26 mg • sodium 303 mg • calcium 65 mg • fibres 1 g

Gaufres banane et noix

Ces gaufres classiques sont parfaites pour le brunch.

Donne 4 gaufres entières (ou 16 pointes).

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage non blanchie
- 2 c. à soupe (30 ml) de sucre granulé
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- ½ c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel casher
- 2 gros œufs, légèrement battus
- ⅓ tasse (80 ml) d'huile végétale ou de pépins de raisin
- 1 tasse (250 ml) de yogourt à la vanille faible en gras (ou de yogourt nature auquel on aura ajouté 1 c. à thé [5 ml] d'extrait de vanille)
- ¾ tasse (175 ml) de babeurre
- 1 tasse (250 ml) de bananes mûres, écrasées (environ 2 moyennes)
- ½ tasse (125 ml) de noix de Grenoble grillées hachées

1. Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients secs à l'aide d'un fouet. Ajouter les œufs et l'huile; battre jusqu'à consistance lisse. Incorporer le yogourt, puis ajouter le babeurre; battre seulement jusqu'à ce qu'ils soient combinés. Ajouter les bananes et les noix et mélanger seulement jusqu'à ce qu'ils soient incorporés. Laisser la pâte reposer pendant 5 minutes.
2. Préchauffer le gaufrier Cuisinar^{IMD} au réglage désiré (un signal sonore se fera entendre lorsque l'appareil sera prêt pour la cuisson).
3. Verser 1 tasse (250 ml) comble de pâte au centre de la grille inférieure et l'étaier uniformément à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur. Fermer le couvercle. Quand le signal

sonore se fait entendre, c'est que les gaufres sont prêtes. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres délicatement. Répéter avec le reste de la pâte. Pour que les gaufres soient à leur meilleur, servir immédiatement avec la garniture désirée.

Valeur nutritive d'une pointe de gaufre :

Calories 160 (43 % des lipides) • glucides 19 g • protéines 4 g • lipides 8 g • gras saturés 1 g • cholestérol 24 mg • sodium 162 mg • calcium 51 mg • fibres 1 g

Gaufres style carrés au chocolat

Les enfants adoreront avoir du chocolat au petit déjeuner, mais garnies de crème fouettée ou de crème glacée et de petits fruits, ces gaufres font également un délicieux dessert.

Donne 5 gaufres entières (ou 20 pointes)

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage non blanchie
- ¾ tasse (175 ml) de sucre granulé
- ⅔ tasse (150 ml) de poudre de cacao non sucré
- 1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte
- ½ c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé (2 ml) de sel casher
- ½ c. à thé (2 ml) de cannelle moulue
- 2 tasses (500 ml) de lait à faible teneur en gras
- 2 gros œufs, légèrement battus
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure
- ¼ tasse (½ bâtonnet ou 60 ml) de beurre non salé, fondu, légèrement refroidi
- ½ tasse (125 ml) de mini morceaux de chocolat mi-sucré
- ½ tasse (125 ml) de noix de Grenoble ou de pacanes, finement hachées

1. Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients secs à l'aide d'un fouet. Ajouter les œufs, le lait et la vanille; battre jusqu'à consistance lisse. Incorporer le beurre fondu; battre jusqu'à consistance parfaitement homogène. Plier les morceaux chocolat et

les noix. Laisser la pâte reposer pendant 5 minutes.

2. Préchauffer le gaufrier Cuisinart^{MD} au réglage désiré (un signal sonore se fera entendre lorsque l'appareil sera prêt pour la cuisson).
3. Verser 1 tasse (250 ml) comble de pâte au centre de la grille inférieure et l'étaler uniformément à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur. Fermer le couvercle. Quand le signal sonore se fait entendre, c'est que les gaufres sont prêtes. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres délicatement. Répéter avec le reste de la pâte. Pour que les gaufres soient à leur meilleur, servir immédiatement avec la garniture désirée.

Valeur nutritive d'une pointe de gaufre :

Calories 167 (36 % des lipides) • glucides 23 g • protéines 4 g • lipides 7 g • gras saturés 3 g • cholestérol 26 mg • sodium 150 mg • calcium 32 mg • fibres 1 g

Gaufres au sucre et à la cannelle

L'arôme de la cannelle qui embaume votre cuisine pendant la cuisson est à lui seul une bonne raison de faire cuire ces délicieuses gaufres!

Donne 5 gaufres entières (ou 20 pointes)

- 3 tasses (750 ml) de farine tout usage non blanchie**
- ¼ tasse (60 ml) de farine de maïs**
- ¼ tasse (60 ml) de cassonade dorée ou brune, bien tassée**
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude**
- ¾ c. à thé (4 ml) de sel casher**
- 1 c. à soupe (45 ml) de cannelle moulue**
- 2½ tasses (625 ml) de babeurre**
- 3 gros œufs, légèrement battus**
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure**
- ⅔ tasse (150 ml) d'huile végétale ou de pépins de raisin**

1. Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients secs à l'aide d'un fouet. Ajouter les reste des ingrédients et battre jusqu'à consistance lisse. Laisser la pâte reposer pendant 5 minutes.
2. Préchauffer le gaufrier Cuisinart^{MD} au réglage désiré (un signal sonore se fera entendre lorsque l'appareil sera prêt pour la cuisson).
3. Verser 1 tasse (250 ml) comble de pâte au centre de la grille inférieure et l'étaler uniformément à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur. Fermer le couvercle. Quand le signal sonore se fait entendre, c'est que les gaufres sont prêtes. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres délicatement. Répéter avec le reste de la pâte. Pour que les gaufres soient à leur meilleur, servir immédiatement avec la garniture désirée.

Valeur nutritive d'une pointe de gaufre :

Calories 165 (46 % des lipides) • glucides 18 g • protéines 4 g • lipides 9 g • gras saturés 1 g • cholestérol 30 mg • sodium 175 mg • calcium 44 mg • fibres 1 g

Gaufres style shortcake aux fraises

Pour une présentation classique, utilisez la recette de gaufres au babeurre qui paraît à la page 4, mais si vous avez un goût irrésistible de chocolat, utilisez la recette de gaufres style carrés au chocolat, à la page 12.

Donne 4 portions

- 1 pinte (environ 500 ml) de fraises fraîches équeutées et tranchées**
- 3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé**
- 1 pincée de sel casher**
- 1 tasse (250 ml) de crème épaisse**
- 3 c. à soupe (45 ml) de sucre à glacer (plus une quantité pour garnir, si on le désire)**
- ½ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille pure**
- 2 gaufres cuites**

1. Dans un bol de moyenne taille, combiner les fraises, le sucre granulé et une pincée de sel. Réserver.
2. Dans un grand bol à mélanger, combiner la crème, le sucre à glacer, le sel et la vanille. Avec un batteur à main Cuisinart muni du fouet, battre jusqu'à l'obtention de pics semi-fermes. Réserver.
3. Servir deux pointes ou plus selon la portion désirée. Garnir de crème fouettée, puis de fraises. Verser un peu du jus des fraises accumulé au fond du bol. Saupoudrer de sucre à glacer, au goût. Pour chaque gaufre, il faudra prévoir environ 1/3 tasse (80 ml) de crème fouettée et 1/3 tasse (80 ml) de fraises.

Valeur nutritive par portion :

Calories 719 (54 % des lipides) • glucides 72 g • protéines 12 g • lipides 44 g • gras saturés 17 g • cholestérol 156 mg • sodium 478 mg • calcium 166 mg • fibres 4 g

Sirop d'érable aux bleuets

Une excellente variante au sirop d'érable ordinaire – les bleuets dans le sirop apportent une délicieuse couleur à l'assiette du petit déjeuner.

Donne environ 2 tasses (500 ml) ou 1½ tasse (125 ml) si le sirop est passé au tamis

- 1 tasse (250 ml) de sirop d'érable pur**
- 1½ tasse (375 ml) de bleuets frais**
- pincée de sel casher**
- pincée de zeste d'orange (facultatif)**

1. Faire chauffer tous les ingrédients dans une petite casserole à feu moyen. Apporter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter à gros bouillons pendant environ 5 minutes, pour que le mélange épaississe légèrement.
2. Passer au tamis, si on le désire, et servir.

Valeur nutritive par portion de 2 c. à soupe (30 ml) :

Calories 60 (1 % des lipides) • glucides 15 g • protéines 0 g • lipides 0 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 11 mg • calcium 21 mg • fibres 0 g

Cuisinart^{MD}



Robots
culinaires



Centrifugeuses



Cafetières



Batteries
de cuisine



Outils et
gadgets

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

www.cuisinart.ca

©2013 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ontario L4H 0L2

Imprimé en Chine

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

13CC144885

IB-12014-CAN