

Cuisinart™

LIVRET D'UTILISATION

Livret de
recettes
au verso



Friteuse compacte

CDF-100C

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

IMPORTANT

Merci d'avoir acheté la friteuse compacte CDF-100C de Cuisinart. Afin de vous assurer de profiter de ce produit pendant de nombreuses années, veuillez noter ce qui suit :

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche et/ou pendant qu'il est utilisé.
- Utilisez l'appareil seulement avec la quantité d'huile recommandée; ne l'utilisez jamais à sec (sans huile).
- Il se peut que de la fumée se dégage lors du fonctionnement de l'appareil. Ceci est normal et dépend du type d'huile utilisée (veuillez noter que certaines huiles à cuisson, comme l'huile végétale par exemple, peut dégager plus de fumée que d'autres).

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires. En voici quelques-unes :

1. **LISEZ TOUTES LES DIRECTIVES.**
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais le cordon, la fiche ou le boîtier de la friteuse dans l'eau ou un autre liquide.
4. Quand un tel appareil est utilisé à proximité d'enfants, vous devez exercer une surveillance étroite.
5. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil et l'huile avant de vider l'huile ou de nettoyer l'appareil et avant d'y ajouter ou d'en enlever des pièces.
6. N'utilisez pas l'appareil quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné ou qu'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au centre de service autorisé le plus près de chez vous où il sera examiné,

réparé et réglé au besoin.

7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Cuisinart peut causer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou d'une table, ni venir en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne mettez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
11. Faites particulièrement attention lorsque vous déplacez la friteuse contenant de l'huile chaude.
12. Vérifiez toujours que la poignée du panier est solidement fixée et qu'elle est verrouillée en position. Voyez les instructions détaillées sur l'assemblage.
13. Branchez toujours le cordon d'alimentation à l'appareil d'abord et dans la prise murale ensuite. Pour débrancher l'appareil, mettez le thermostat au réglage « Min », puis débrancher la fiche de la prise murale.
14. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que les usages domestiques auxquels il est destiné.
15. Confiez toute opération d'entretien à un représentant de service autorisé.
16. Vérifiez périodiquement que les écrous ou les boulons sont bien serrés sur les poignées et les pieds.
ATTENTION : Un serrage excessif risque d'endommager les poignées ou les pieds.

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 associées aux risques d'emmêlement ou de trébuchement que présente un cordon long. Il n'est pas recommandé d'utiliser un cordon prolongateur avec la friteuse compacte.

AVIS

Pour réduire les risques d'électrocution, l'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si le branchement n'est pas complet, inversez la fiche. Si le branchement est toujours incomplet, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes	2
Instructions concernant le cordon court	2
Introduction	3
Pièces et caractéristiques	3
Avant d'utiliser votre friteuse	4
Instructions d'assemblage	4
Mode d'emploi	4
Nettoyage et entretien	5
Garantie	6

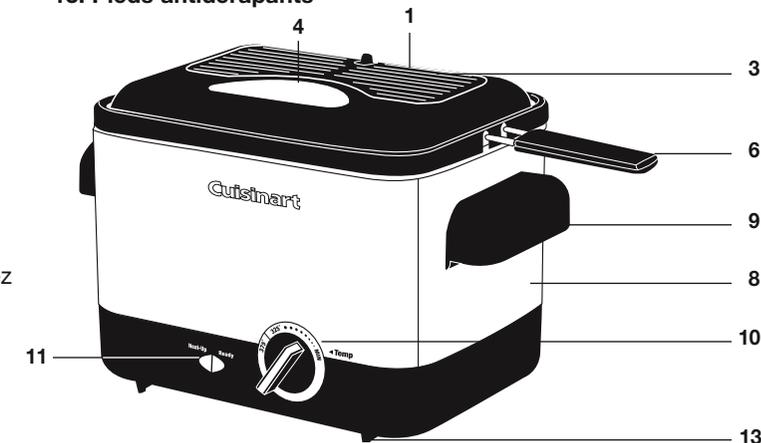
INTRODUCTION

Vous allez raffoler de votre nouvelle friteuse! Grâce à elle, vous pourrez désormais préparer à la maison – rapidement, facilement et... proprement – des aliments frits aussi bons que ceux qu'on fait dans les restaurants. Sa taille compacte n'encombrera pas votre comptoir. Et vous n'aurez besoin que de 1,1 litre d'huile pour faire frire jusqu'à 340 g (¾ lb) d'aliments à la fois. Essayez un mets que

vous avez mangé dans votre restaurant préféré ou une recette que vous conservez depuis longtemps. Avec Cuisinart, c'est facile!

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

1. **Capot du compartiment filtre**
2. **Filtre au charbon anti-odeurs** (non montré)
3. **Couvercle amovible**
4. **Hublot**
5. **Panier à friture en maille chromée** (non montré)
6. **Poignée** – de panier amovible
7. **Cuve antiadhésive en métal moulé sous pression avec bec verseur** (non montré)
8. **Boîtier** en acier inox brossé
9. **Poignées qui restent froides**
10. **Thermostat réglable**
11. **Voyants** – le voyant rouge indique que l'huile est en train de réchauffer et le voyant vert, qu'elle a atteint la température du thermostat
12. **Cordon détachable** (non montré)
13. **Pieds antidérapants**



AVANT D'UTILISER VOTRE FRITEUSE

Retirez tout le matériel d'emballage et tous les autocollants et étiquettes promotionnels de la friteuse. Avant de mettre le matériel d'emballage au rancart, vérifiez que vous avez bien toutes les pièces de la nouvelle friteuse (voir la rubrique précédente « Pièces et caractéristiques »). Il pourrait être utile de conserver la boîte et le matériel d'emballage au cas où vous en auriez besoin ultérieurement.

Avant d'utiliser votre friteuse compacte Cuisinart^{MC} la première fois, essuyez l'intérieur avec un chiffon humide pour éliminer la poussière de transport. Nettoyez parfaitement la cuve, le couvercle et le panier. Le couvercle et le panier vont au lave-vaisselle. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau, car il ne doit jamais y avoir d'eau à l'intérieur de la friteuse.

INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

1. Mettez l'appareil sur une surface propre et de niveau à l'endroit où vous comptez vous en servir.
2. Posez la poignée sur le panier. À cette fin, poussez les deux branches de la poignée vers l'intérieur et insérez chaque extrémité dans les trous du support prévus à cet effet (figure 1); relâchez la pression sur les branches. Tirez fermement la poignée vers l'arrière pour la bloquer dans le support (figure 2).
3. Vérifiez que le thermostat est réglé à la position « Min ».
4. Branchez le cordon d'alimentation détachable à l'appareil (figure 3).
5. Versez la quantité d'huile recommandée dans la friteuse. Ne faites jamais fonctionner la friteuse sans une quantité d'huile suffisante.
6. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale standard.

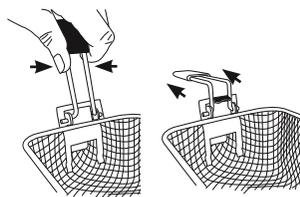


Figure 1

Figure 2



Figure 3

MODE D'EMPLOI

Après que vous avez assemblé la friteuse selon les instructions, elle est prête à être utilisée pour faire frire des aliments.

1. Versez l'huile fraîche jusqu'à la ligne de remplissage maximal marquée à l'intérieur de la cuve (1,1 litre).
2. Voyez les instructions concernant le raccordement du cordon d'alimentation. Il faut toujours brancher le cordon détachable à l'appareil d'abord et dans la prise murale ensuite.
3. Réglez le thermostat à la température voulue.
4. Après 8 à 10 minutes environ, le voyant vert « prêt » s'allume pour indiquer que l'huile a atteint la température de réglage du thermostat. Si les aliments sont congelés, éliminez les cristaux de glace ou l'humidité excessive avant de les plonger dans le bain d'huile chaude. Déposez les aliments dans le panier en une seule couche, en laissant de l'espace entre eux. Plongez le panier prudemment dans le bain d'huile.
5. Il est recommandé de garder le couvercle fermé pendant la friture.
6. Lorsque les aliments sont cuits, remontez le panier et accrochez-le au rebord de la cuve pour laisser égoutter l'huile.
7. Dès que l'huile s'est égouttée, retirez le panier et transférez les aliments sur une assiette tapissée de plusieurs épaisseurs d'essuie-tout absorbants.

MISE EN GARDE

Ne jamais mettre la friteuse sous tension lorsqu'elle est vide (c.-à-d. sans huile dans la cuve).

Ne jamais dépasser la ligne de remplissage maximal, sous peine de causer un débordement d'huile chaude pendant la cuisson.

Ne pas utiliser la friteuse compacte sans une quantité suffisante d'huile (c.-à-d. en dessous de la ligne de remplissage).

Branchez la friteuse seulement après l'avoir remplie d'huile.

NE JAMAIS FAIRE CHAUFFER LA FRITEUSE SANS HUILE! Elle est munie d'un dispositif de protection qui coupe automatiquement l'alimentation électrique dans un tel cas.

Essuyer tous les aliments avant de les plonger dans le bain d'huile chaude. Ne pas mettre des aliments en quantité excessive dans la friteuse.

ENLÈVEMENT DU COUVERCLE

Il est préférable d'ôter le couvercle pour vider l'huile et nettoyer la friteuse. Il suffit de l'ouvrir à un angle de 45 degrés et de le tirer avec précaution vers l'avant. Pour le reposer, on le glisse de nouveau dans sa charnière, au même angle de 45 degrés.

FILTRE ANTI-ODEURS AMOVIBLE

La friteuse est munie d'un filtre aux charbons actifs anti-odeurs qui emprisonne les odeurs et la vapeur durant la cuisson.

Avant de plonger le couvercle dans l'eau pour le nettoyer, retirer le filtre anti-odeurs, car celui-ci mettra beaucoup de temps à sécher s'il est laissé à l'intérieur du couvercle.

La durée de vie du filtre varie selon les aliments qu'on fait frire le plus souvent. Quand on fait fréquemment frire des aliments plus odorants, le filtre s'obstrue plus rapidement. Une décoloration du filtre indique qu'il doit être remplacé; cela se produit généralement après 25 à 30 utilisations.

Pour retirer le filtre, tirez la patte au dos du capot du compartiment du filtre vers vous et soulevez le capot hors des fentes à l'avant du couvercle (figure A).

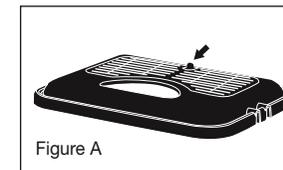


Figure A

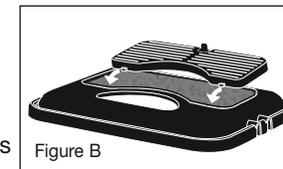


Figure B

Pour reposer le capot du compartiment, insérez les deux pattes qui se trouvent à l'avant du capot dans les fentes sur le couvercle (figure B).

REMARQUE : Il est recommandé de laver le filtre après deux ou trois fritures. Lavez-le à l'eau tiède savonneuse et rincez-le parfaitement.

Attendez que le filtre soit parfaitement sec avant de le reposer.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Mise en garde : Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il a parfaitement refroidi. L'huile reste chaude pendant une bonne heure après la cuisson et bien après que le boîtier a refroidi.

Le panier, la poignée du panier et le couvercle (sans son filtre anti-odeurs) peuvent tous être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

1. Laissez l'huile refroidir pendant environ deux heures et débranchez la friteuse avant de la nettoyer.
2. Jetez l'huile ou filtrez-la pour l'utiliser de nouveau. La cuve est munie d'un bec verseur anti-gouttes pour faciliter l'opération. Versez l'huile dans un contenant étanche pour la jeter ou la conserver. Veuillez consulter la rubrique « Trucs et astuces » du livret de recettes pour savoir comment filtrer l'huile et la réutiliser.
3. Pour nettoyer parfaitement la cuve : Quand la cuve est vide, remplissez-la d'eau, jusqu'à 4 cm (1½ pouce) du haut. Ajoutez 50 ml (¼ tasse) de bicarbonate de soude et mettez la friteuse sous tension. Laissez bouillir pendant 5 à 10 minutes. Mettez la friteuse hors tension et laissez la solution agir. Lorsque la solution a refroidi, frottez l'intérieur de la cuve avec une brosse à soies douces, mais fermes. Videz la solution par le bec verseur. Rincez parfaitement en ajoutant 500 ml (2 tasses) d'eau, videz et essuyez l'intérieur. Pour nettoyer avec du savon : Quand la cuve est vide, versez-y environ 500 ml (2 tasses) d'eau tiède savonneuse et laissez-la reposer quelques minutes ou essuyez l'intérieur avec une éponge. Rincez parfaitement en ajoutant 500 ml (2 tasses) d'eau fraîche, videz et essuyez l'intérieur.

REMARQUE : IL NE FAUT ABSOLUMENT PAS QUE DE L'EAU PÉNÈTRE À L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL.

REMARQUE : NE PAS IMMERGER LA FRITEUSE, LE CORDON D'ALIMENTATION OU LA PRISE MAGNÉTIQUE DANS L'EAU OU UN AUTRE LIQUIDE.

4. Pour nettoyer l'extérieur, essayez-le simplement avec un linge sec et propre. N'utilisez jamais de nettoyant abrasif ou de tampon à récurer.
5. Le panier, la poignée du panier et le couvercle (**sans** son filtre anti-odeurs) sont lavables à la main ou au lave-vaisselle.
6. Toutes les pièces de la friteuse doivent être nettoyées et essuyées soigneusement avant d'être rangées.

clientèle :

Numéro sans frais : 1-800-472-7606

Adresse : Cuisinart Canada

100 Conair Parkway

Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique : consumer_Canada@conair.com

Modèle : CDF-100C

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

GARANTIE GARANTIE LIMITÉE DE TROIS ANS

Nous garantissons que ce produit Cuisinart sera libre de tout défaut de matériel et de main-d'oeuvre, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date de l'achat original.

Cette garantie couvre seulement les défauts de fabrication, y compris les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un abus du consommateur, des réparations ou modifications non autorisées, un vol, un mauvais usage, ou des dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les produits dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

Cette garantie n'est pas offerte aux détaillants ni à d'autres acheteurs ou propriétaires commerciaux.

Si votre produit Cuisinart s'avère défectueux au cours de la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin.

À des fins de garantie, veuillez enregistrer votre produit en ligne au www.cuisinart.ca afin de faciliter la vérification de la date de l'achat original, ou conservez votre reçu original pendant toute la durée de la période de garantie.

Si l'appareil s'avère défectueux au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin. Veuillez contacter notre Centre de service à la

Cuisinart®

Livret de recettes

simples à gourmet RECETTES POUR LA FRITEUSE



TABLE DES MATIÈRES

Trucs et astuces	8
Idées originales et amusantes à essayer avec votre friteuse	9
RECETTES	
Pâte à frire à la bière	10
Pâte à frire tempura	10
Panures	10
Ailes de poulet frites pour une personne	11
SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT POUR LES AILES DE POULET FRITES	
Sauce à la mode de buffalo	11
Sauce asiatique	12
Glace sucrée et épicée	12
Sauce moutarde et miel	12
Vinaigrette crémeuse au bleu	12
Raviolis chinois frites aux légumes	13
Sauce trempette au soya	14
Tempuras aux légumes	14
Crevettes à la cajun	14
Mayonnaise à la moutarde crêole	15
Calmars frites	15
Gallettes de crabe	16
Pommes de terre frites à la perfection	16
Croustilles de pomme de terre	17
Beignets de maïs aux oignons verts et au poivron rouge	18
Gallettes Hush Puppy	19
Boulettes de ricotta et de prosciutto à la sauge	19
Raviolis au fromage de chèvre	20
Raviolis aux crevettes et au poireau	21
Falafel	22
Doigts de poulet aux graines de sésame	22
Sopaipillas	23

Beignets aux pommes	24
Baluchons au chocolat et à la banane	24

TRUCS ET ASTUCES

- Lorsque vous faites frire des aliments qui ne sont pas enrobés de pâte à frire, prenez le temps de bien les assécher avec des essuie-tout, car l'humidité excessive fera baisser la température de l'huile. **De plus, la moindre quantité d'eau cause des éclaboussures d'huile chaude.**
- Il est important d'utiliser de l'huile propre. Nous recommandons de remplacer l'huile après chaque friture. Cependant, vous pouvez réutiliser l'huile plus d'une fois, surtout si vous faites frire des aliments doux et inodores, comme des légumes. Quand vous faites frire des aliments qui ont une odeur particulière, tels que le poisson, l'huile prendra le goût et les aliments que vous ferez frire ensuite dans cette huile auront un goût similaire. C'est pourquoi quand vous faites une assiette de frites et poissons, vous devez commencer par faire les frites. Quand votre huile prend une teinte foncée après plusieurs fritures, il est temps de la remplacer. Sachez aussi que le point de fumée (la température à laquelle l'huile brûle) baisse après chaque utilisation.
- Pour filtrer l'huile afin de la réutiliser, laissez-la refroidir pendant au moins deux heures après l'utilisation. Versez-la par le bec verseur de la cuve dans un contenant, en la passant dans un entonnoir garni d'une étamine ou d'un filtre à café pour retenir les résidus. Conservez l'huile dans un contenant hermétique, dans un endroit sombre et frais.
- Les huiles recommandées pour la friture sont l'huile végétale, l'huile de canola, l'huile d'arachide ou l'huile de pépin de raisin. Les huiles de noix de spécialité, telles que l'huile de noix de Grenoble, d'amande, de sésame ou de noisette, ont un point de fumée bas et ne sont donc pas recommandées pour la friture. De toutes les huiles de noix, seule l'huile d'arachide est recommandée pour la friture.

- L'huile d'olive est une huile saine, très goûteuse. L'huile d'olive vierge extra toutefois a un point de fumée bas; elle ne doit être utilisée pour la friture que si elle est mélangée à raison d'un quart d'huile d'olive pour trois quarts d'huile végétale.
- La température de l'huile est un élément crucial de la friture. Pour éviter les aliments gras et saturés d'huile, il faut faire chauffer l'huile à une température qui se situe entre 180 et 190 °C (350 et 375°F). Seule exception à la règle : les pommes de terre frites qu'on fait « blanchir » dans l'huile d'abord pour que l'intérieur cuise à une température moins élevée, puis qu'on fait frire de nouveau à une température plus élevée pour que l'extérieur soit croustillant.
- Quand vous mettez des aliments dans le bain d'huile, il est important de ne pas en mettre trop à la fois, car une quantité excessive d'aliments fait baisser la température, ce qui donne des résultats inégaux et souvent, des aliments gras et non pas croustillants.
- Les recettes indiqueront s'il faut mettre les aliments à frire dans le panier en position haute ou descendue. Afin d'éviter les éclaboussures, ne laissez pas tomber les aliments brutalement dans l'huile chaude, mais déposez-les délicatement, directement à la surface de l'huile, avec des pinces ou un écumoire.
- Il est préférable de saler et de poivrer les aliments pendant qu'ils sont encore chauds sur des essuie-tout absorbants. Les aliments frites sont meilleurs quand ils sont servis immédiatement après la cuisson et l'égouttement. Lorsque vous faites frire des aliments en grande quantité, faites préchauffer le four à 95 °C (200 °F) et gardez-y les aliments frites sur une grille dans une lèchefrite jusqu'au moment de les servir.
- Retirez toujours les petites particules d'aliments dans l'huile avec une grosse cuillère à rainure ou une araignée.
- Préparez les aliments pour qu'ils soient prêts à frire dès que l'huile a atteint la bonne température.

- Quand vous faites frire des aliments pendant une période prolongée, assurez-vous que l'huile revient à la température souhaitée avant de mettre un nouveau lot d'aliments à frire. Il est également important de maintenir le bon niveau d'huile en en ajoutant au besoin. N'oubliez pas que les aliments frites à la bonne température absorbent beaucoup moins d'huile.
- La meilleure façon de nettoyer l'appareil consiste à remplir la cuve jusqu'à la ligne de remplissage maximal et d'y ajouter 30 ml (2 c. à soupe) de bicarbonate de soude. Faire bouillir pendant 5 minutes. Nous recommandons de nettoyer la friteuse avec du bicarbonate de soude à chaque vidange d'huile. Voir la rubrique « Soins et entretien » à la page 5 du livret d'instructions.

IDÉES ORIGINALES ET AMUSANTES À ESSAYER AVEC VOTRE FRITEUSE

Les fromages frites font une excellente garniture pour une salade ou un élément original dans un plateau de fromage.

Essayez le camembert, le brie ou le fromage de chèvre frit. Coupez le fromage en quartiers ou en portions individuelles, trempez-les dans du blanc d'œuf battu et enrobez-les dans du Panko assaisonné de sel et de poivre (à raison de 2,5 ml [½ c. à thé] chacun) et additionné d'herbes de Provence (5 ml [1 c. à thé]). Mettez le fromage au congélateur pendant au moins 30 minutes pour que la panure raffermisse. Faites-le frire à 190 °C (375 °F) pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré. Laissez égoutter sur des essuie-tout et servez immédiatement.

Tranchez des poireaux en juliennes fines et faites-les frire à 190 °C (375 °F) pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Laissez égoutter sur plusieurs épaisseurs d'essuie-tout et assaisonner de sel. Servez-les en accompagnement ou directement sur des viandes, du poisson, des salades ou même des pommes de terre duchesse pour y ajouter un délicieux croquant.

Pour des nouilles croustillantes, coupez des feuilles de pâte à rouleaux impériaux en lanières et faites-les frire à 190 °C (375 °F) pendant 1 à 2

minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Laissez égoutter sur plusieurs épaisseurs d'essuie-tout et assaisonnez de sel.

Faites des croustilles de tortilla! Coupez des tortillas de maïs en quartiers et faites-les frire à 190 °C (375 °F) pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Laissez égoutter sur plusieurs épaisseurs d'essuie-tout et assaisonnez de sel.

Faites vos croûtons. Coupez du pain d'un jour en cubes et faites-les frire à 190 °C (375 °F) pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Essayez nos recettes de pâtes à frire que vous trouverez à la page suivante. Elles conviennent à tous les aliments, du poulet au poisson en passant par les fruits de mer et les légumes.

RECETTES

Pâte à frire à la bière

Donne 375 ml (1½ tasse).

250 ml 1 tasse de farine tout usage non blanchie
2,5 ml ½ c. à thé de sel kosher
250 ml 1 tasse de bière

Mettre la farine et le sel dans un bol à mélanger. Ajouter la bière et incorporer avec un fouet. Laisser la pâte reposer, sous une pellicule plastique, au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes mais au plus 2 heures avant de l'utiliser.

Pâte à frire tempura

Donne environ 375 ml (1½ tasse).

1 jaune d'œuf

250 ml 1 tasse d'eau glacée

175 ml ¾ tasse de farine à gâteau

50 ml ¼ tasse de fécule de maïs

Dans un bol à mélanger, remuer ensemble le jaune d'œuf et l'eau glacée jusqu'à ce qu'ils soient combinés. Ajouter la farine à gâteau et la fécule de maïs : la pâte sera grumeleuse.

Laisser reposer, sous une pellicule plastique, au réfrigérateur pendant environ 1 heure avant de l'utiliser.

Panures

Au lieu de pâte à frire, pourquoi ne pas utiliser des panures?

En voici quelques-unes :

- Miettes de pain assaisonnées

- Panko (une chapelure très grossière qu'on utilise au Japon; elle donne une texture plus croquante)

- Chapelure de biscuits Graham

- Miettes de céréales de flocon de maïs

Pour paner les aliments, on procède généralement de la manière suivante : on passe l'aliment dans la farine, on le secoue pour enlever l'excédent, on le trempe ensuite dans un œuf battu, on le secoue pour enlever l'excédent, puis on le passe dans la panure et on le secoue pour enlever l'excédent. Il est parfois recommandé de réfrigérer les aliments panés pendant au moins 30 minutes avant de

les faire frire, ce qui améliore l'adhérence de la panure. Suivre les instructions de friture données dans la recette.

Ailes de poulet frites pour une personne

Donne 10 à 12 morceaux, selon la grosseur des ailes.

50 ml ¼ tasse de cassonade tassée

50 ml ¼ tasse de sel kosher

250 ml 1 tasse d'eau bouillante

1,5 l 6 tassesde glaçons

500 g 1 lb d'ailes de poulet (soit 5 ou 6)*

Préparer une saumure : Mettre le sucre, le sel et l'eau bouillante dans un grand bol; remuer jusqu'à dissolution complète. Ajouter les glaçons et laisser le mélange refroidir parfaitement. Couper le bout des ailes et le réserver pour faire du bouillon de poulet ou les jeter. Couper chaque aile en deux morceaux à la jointure. Faire tremper les morceaux dans la saumure et ajouter de l'eau froide pour les recouvrir. (Le saumurage donne des viandes qui sont tendres et juteuses. On peut l'omettre si le temps presse.)

Remplir la friteuse Cuisinart^{MC} d'huile végétale jusqu'à la ligne de remplissage maximal et la faire chauffer à 190 °C (375 °F). Pendant que l'huile chauffe, égoutter et **essuyer parfaitement** les ailes de poulet (afin d'éviter les éclaboussures d'huile chaude). Préparer une sauce d'accompagnement. Déposer prudemment 5 à 6 ailes à la fois dans le bain d'huile et les faire frire pendant 9 à 12 minutes (selon la grosseur) jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes et que la chair ne soit plus rosée quand on les pique jusqu'à l'os. Remonter le panier et laisser égoutter. Avec des pinces, transférer les ailes sur une assiette garnie de plusieurs épaisseurs d'essuie-tout pour les laisser égoutter. Répéter avec les autres ailes. Quand toutes les ailes sont cuites, les mettre dans le bol contenant la sauce et les remuer pour les enrober complètement. Transférer les ailes dans un bol.

Verser le reste de sauce dessus ou la transférer dans un bol pour servir de trempette.

* Il est facile de doubler cette recette. Au moment de faire frire les ailes, préchauffer le four à 95 °C (200 °F). Mettre une grille dans une lèchefrite dans le four. Au fur et à mesure que les ailes sont prêtes, les garder au chaud dans le four. Répéter au besoin. Quand toutes les ailes sont cuites, les mettre dans le bol de sauce préparé et les remuer pour les enrober parfaitement.

SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT POUR LES AILES DE POULET FRITES

Sauce à la mode de Buffalo

Donne environ 250 ml (1 tasse) de sauce, soit une quantité suffisante pour environ 1,5 kg (3 lb) d'ailes de poulet frites.

75 ml 1/3 tasse de beurre non salé, fondu

125 ml ½ tasse de sauce piquante de style louisianais (ex. Frank's Louisiana Red Hot!^{MD})

15 ml 1 c. à soupe de vinaigre de cidre

Mettre tous les ingrédients dans un grand bol et les mélanger parfaitement avec un fouet. Ajouter les ailes chaudes et les remuer pour les enrober de sauce. Verser le reste de la sauce sur les ailes au moment de les servir.

Sauce asiatique

Donne environ 300 ml (1¼ tasse).

125 ml ½ **tasse de sauce soya**
30 ml 2 **c. à soupe de sherry**
75 ml ⅓ **tasse de sauce hoisin**
50 ml ¼ **tasse de sauce aux prunes**
45 ml 3 **c. à soupe de vinaigre de riz**
15 ml 1 **c. à soupe de miel**
1 **gousse d'ail, émincée**
7 ml ½ **c. à soupe de gingembre frais, émincé**
½ **tablespoon (7 ml) fresh ginger, minced**

Mettre tous les ingrédients dans une casserole et les faire chauffer à feu moyen jusqu'à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter pendant environ 5 minutes. Ajouter les ailes chaudes et les remuer pour les enrober. Verser le reste de la sauce sur les ailes au moment de les servir.

Glace sucrée et épicée

Donne 300 ml (1¼ tasse).

75 ml ⅓ **tasse de conserve d'abricot**
75 ml ⅓ **tasse de marmelade d'orange (zeste finement haché)**
75 ml ⅓ **tasse de ketchup**
30 ml 2 **c. à soupe de vinaigre balsamique**
30 ml 2 **c. à soupe de sauce Worcestershire**
5 à 10 ml 1à 2 **c. à thé de sauce piquante, comme la sauce Tabasco**^{MD} **(au goût)**

Mettre tous les ingrédients dans un grand bol et les mélanger parfaitement avec un fouet. Ajouter les ailes chaudes et les remuer

pour les enrober. Verser le reste de la sauce sur les ailes au moment de les servir.

Sauce moutarde et miel

Donne 250 ml (1 tasse).

125 ml ½ **tasse de miel**
125 ml ½ **tasse de moutarde de style Dijon**
2,5 ml ½ **c. à thé de sauce piquante, comme la sauce Tabasco**^{MD} **(peut être omise si la recette est préparée pour les enfants)**

Mettre tous les ingrédients dans un grand bol et les mélanger parfaitement avec un fouet. Ajouter les ailes chaudes et les remuer pour les enrober. Verser le reste de la sauce sur les ailes au moment de les servir.

Vinaigrette crémeuse au bleu

Servir avec des ailes de poulet à la mode de Buffalo et des bâtonnets de céleri.

Donne environ 500 ml (2 tasses) de vinaigrette.

1 **gousse d'ail, pelée et hachée**
15 g ½ **oz d'échalote, pelée et hachée**
250 ml 1 **tasse de yogourt non gras**
125 ml ½ **tasse de babeurre à faible teneur en gras**
75 ml ⅓ **tasse de mayonnaise à faible teneur en gras**
3,75 ml ¾ **c. à thé de moutarde sèche**
2,5 ml ½ **c. à thé de sauce Worcestershire**
1 ml ¼ **c. à thé de poivre blanc**
85 g 3 **oz de fromage bleu émietté**
1 **larne de sauce piquante, comme la sauce Tabasco**^{MD} **(au goût)**

Mettre l'ail, l'échalote, le yogourt, le babeurre, la mayonnaise, la moutarde sèche, la sauce Worcestershire et le poivre dans un bol de taille moyenne et battre avec un fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux. Ajouter le fromage bleu émietté et la sauce TabascoMD. Laisser reposer pendant au moins 30 minutes avant de servir pour que les arômes se marient. Couvrir et réfrigérer les portions inutilisées. Se conserve une semaine au réfrigérateur.

Raviolis chinois frits aux légumes

Donne 16 à 18 raviolis chinois.

7 ml ½ **c. à soupe d'huile végétale**
50 ml ¼ **tasse d'échalote, finement hachée (environ 1 échalote)**
50 ml ¼ **tasse de carottes, finement hachées**
30 ml 2 **c. à soupe de céleri, finement haché un demi piment jalapeño, égrené et finement haché**
5 ml 1 **c. à thé d'ail haché**
30 ml 2 **c. à soupe de champignons finement hachés**
30 ml 2 **c. à soupe de poivron rouge, finement haché**
15 à 30 ml 1 à 2 **c. à soupe de gingembre frais, finement haché**
10 ml 2 **c. à thé de sauce soya**
10 ml 2 **c. à thé de huile de sésame**
15 ml 1 **c. à soupe de vinaigre de riz**
18 **feuilles de pâte won-ton**
eau et féculé de maïs pour sceller les raviolis

Faire chauffer l'huile végétale dans une sauteuse de 1,9 litre (2 pintes) à feu moyen. Ajouter l'échalote, les carottes, le céleri et le piment jalapeño; faire sauter pendant environ 3 minutes, jusqu'à ce que les légumes aient ramolli un peu. Ajouter l'ail, les champignons et le poivron rouge; poursuivre la cuisson pendant 3 à 4 minutes. Ajouter le gingembre, la sauce soya, l'huile de sésame et le vinaigre de riz; poursuivre la cuisson pendant environ 1 minute. Goûter et

corriger l'assaisonnement au goût. Retirer du feu et laisser refroidir avant d'assembler les raviolis chinois.

Préparer une zone de travail pour assembler les raviolis chinois. Il faudra un petit bol d'eau, un pinceau à pâtisserie, un petit bol de féculé de maïs, une grosse assiette ou une planche à découper saupoudrée de féculé de maïs, un emballage de pâtes won-ton* et la garniture. Sur une surface propre et sèche, aligner trois à six feuilles de pâte won-ton. Déposer l'équivalent de 7 ml (½ c. à soupe) de garniture au centre de chaque feuille. Badigeonner les bords de la feuille avec de l'eau. Replier la pâte. Si les feuilles de pâte sont carrées, plier chaque feuille en un triangle et appuyer fermement sur les bords avec les doigts pour sceller le ravioli. Replier de sorte que les pointes du bord long du triangle se rencontrent et les presser ensemble. Si les feuilles de pâte sont rondes, plier chaque feuille en deux et appuyer sur le pourtour avec les doigts pour sceller le ravioli. Laisser tel quel ou gaufrer le pourtour entre le pouce et l'index. Assembler tous les raviolis ainsi. Garder les raviolis assemblés sur un plateau ou une planche à découper propre et les saupoudrer généreusement de féculé de maïs. Lorsqu'ils sont terminés, les recouvrir d'une pellicule plastique.

Remplir la friteuse Cuisinart^{MC} d'huile végétale jusqu'à la ligne de remplissage maximal et la faire chauffer à 190 °C (375 °F). Quand l'huile est chaude, faire frire les raviolis chinois en petits lots. Étaler 3 ou 4 raviolis, en une seule couche, sur le fond du panier, en position haute. Éviter les quantités excessives. Plonger le panier dans le bain d'huile et faire frire les raviolis pendant environ 1 minute, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Remonter le panier et laisser égoutter. Avec des pinces, transférer les raviolis sur une assiette garnie de plusieurs épaisseurs d'essuie-tout pour les laisser égoutter. Assaisonner d'un peu de sel. Répéter avec les autres raviolis. Servir immédiatement.

Servir les raviolis chinois avec une sauce trempette au soya.

***Remarque** : Lorsqu’on utilise de la pâte won-ton de commerce, il est important de la garder dans son emballage ou enveloppée dans une pellicule plastique jusqu’au moment de l’utiliser car elle sèche très vite.

Raviolis chinois aux crevettes : Transformer 230 g (8 oz) de crevettes cuites avec un blanc d’œuf et l’ajouter au mélange de légumes refroidis avant d’assembler les raviolis chinois.

Sauce trempette au soya

125 ml	½ tasse de sauce soya
30 ml	2 c. à soupe de vinaigre de riz
10 ml	2 c. à thé de gingembre émincé
4	gouttes d’huile de sésame
1	pincée de piment rouge broyé (facultatif)
2	teaspoons (10 ml) minced ginger
4	drops sesame oil
	pinch crushed red pepper (optional)

Mettre tous les ingrédients dans un bol et remuer pour mélanger. Servir avec des raviolis chinois frits.

Tempuras aux légumes

Donne 2 portions.

Pâte tempura	
1	gros jaune d’oeuf
250 ml	1 tasse d’eau glacée
175 ml	¾ tasse de farine à gâteau
50 ml	¼ tasse de fécule de maïs

340 à 500 g	¾ à 1 lb de légumes tranchés assortis (tels que hari-cot vert, asperge, patate sucrée, aubergine, oignon, carotte, brocoli, chou-fleur, courgette)
--------------------	---

Dans un bol à mélanger, battre le jaune d’œuf et l’eau glacée avec un fouet. Ajouter la farine à gâteau et la fécule de maïs; incorporer avec un fouet. La pâte sera grumeleuse. Couvrir d’une pellicule plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 1 heure.

Remplir la friteuse Cuisinart^{MC} d’huile végétale jusqu’à la ligne de remplissage maximal et la faire chauffer à 190 °C (375 °F). Quand l’huile est chaude, plonger le panier dans le bain d’huile. Tremper les légumes choisis dans la pâte et les secouer pour enlever l’excédent. Déposer les légumes prudemment dans le bain d’huile chaude. Éviter les quantités excessives. Faire frire les légumes pendant 3 à 5 minutes, en les tournant une fois à mi-cuisson, jusqu’à ce qu’ils soient dorés et croustillants. Remonter le panier et laisser égoutter. Avec des pinces, transférer les légumes sur une assiette garnie de plusieurs épaisseurs d’essuie-tout pour les laisser égoutter. Assaisonner d’un peu de sel. Répéter avec le reste des légumes. Servir immédiatement.

Servir avec une sauce trempette au soya (recette précédente).

Crevettes à la cajun

Donne 2 à 3 portions.

500 g	1 lb de crevettes crues, décortiquées et déveinées
250 ml	1 tasse de farine tout usage non blanchie
250 ml	1 tasse de farine de maïs (blanche ou jaune)
15 ml	1 c. à soupe de poudre de chili
10 ml	2 c. à thé de thym
5 ml	1 c. à thé de cumin moulu
5 ml	1 c. à thé de poudre d’ail
5 ml	1 c. à thé de paprika doux

5 ml	1 c. à thé de sel kosher
2,5 ml	½ c. à thé de poivre noir frais moulu
2	gros œufs
75 ml	⅓ tasse de lait

Rincer et assécher les crevettes, les mettre sur trois épaisseurs d’essuie-tout sur un plateau ou une plaque à pâtisserie et les réfrigérer jusqu’au moment de les utiliser.

Dans un bol de taille moyenne, mélanger la farine, la farine de maïs, la poudre de chili, le thym, le cumin, la poudre d’ail, le paprika, le sel et le poivre; réserver. Mettre les œufs dans un bol de taille moyenne et fouetter jusqu’à ce qu’ils soient parfaitement mélangés; ajouter le lait et remuer pour mélanger.

Remplir la friteuse Cuisinart^{MC} d’huile végétale jusqu’à la ligne de remplissage maximal et la faire chauffer à 190 °C (375 °F). Pendant que l’huile chauffe, préparer les crevettes. Procéder par petits lots. Tremper quelques crevettes dans le mélange d’œuf battu, les égoutter et les enrober de farine assaisonnée. Mettre chaque crevette séparément sur un plateau ou une plaque à pâtisserie tapissé de papier ciré. Procéder ainsi pour toutes les crevettes.

Préchauffer le four à 95 °C (200 °F). Mettre une grille dans une lèchefrite. Quand l’huile est chaude, plonger le panier dans le bain d’huile. Déposer 4 ou 5 crevettes à la fois dans le bain d’huile. Éviter les quantités excessives. Faire cuire les crevettes pendant 1½ à 3 minutes, jusqu’à ce qu’elles soient dorées et croustillantes. Répéter avec les autres crevettes. À mesure qu’elles sont cuites, transférer les crevettes sur plusieurs épaisseurs d’essuie-tout pour les laisser égoutter un moment avant de les transférer sur la grille dans le four pour les garder chaudes pendant qu’on fait cuire le reste des crevettes.

Servir avec le mayonnaise à la moutarde créole.

Mayonnaise à la moutarde créole

Donne 250 ml (1 tasse).

125 ml	½ tasse	de moutarde de style créole
125 ml	½ tasse	de mayonnaise, légère ou régulière

Mettre tous les ingrédients dans un petit bol et mélanger parfaitement avec un fouet. Couvrir et réfrigérer jusqu’au moment de servir.

Calmars frits

Donne 4 portions.

250 g	½ lb de calmar, nettoyé et coupé en rondelles de 1,25 ml (½ po)
500 ml	2 tasses de crème légère ou de babeurre
1	gros œuf, légèrement battu
250 ml	1 tasse de farine tout usage non blanchie
2,5 ml	½ c. à thé de sel kosher
2,5 ml	½ c. à thé de poivre frais moulu
2,5 ml	½ c. à thé de paprika
0,6 ml	⅛ c. à thé de poivre de Cayenne

Mettre les rondelles de calmar dans 250 ml (1 tasse) de crème ou de babeurre dans un bol à mélanger, couvrir d’une pellicule plastique et réfrigérer pendant 1 heure avant de les faire frire.

Remplir la friteuse Cuisinart^{MC} d’huile végétale jusqu’à la ligne de remplissage maximal et la faire chauffer à 190 °C (375 °F). Pendant que l’huile réchauffe, fouetter l’œuf avec 250 ml (1 tasse) de crème. Égoutter le calmar et le tremper dans le bol de crème et d’œuf battu. Dans un bol de taille moyenne, mélanger la farine, le sel, le poivre, le paprika et le poivre de Cayenne. Retirer une poignée de calmar du mélange d’œuf battu (en secouant pour éliminer l’excédent au-dessus du bol) et le mettre dans la farine assaisonnée (secouer pour éliminer

l'excédent). Quand l'huile est chaude, plonger le panier dans le bain d'huile. Déposer prudemment les rondelles de calmar en petites quantités dans le bain d'huile chaude. Faire cuire le calmar pendant 1 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré. Laisser égoutter sur plusieurs épaisseurs d'essuie-tout et assaisonner de sel. Procéder de la sorte pour toutes les rondelles de calmar. Servir immédiatement avec une sauce marinara ou un aioli.

Galettes de crabe

Donne 8 galettes de 115 g (4 oz).

485 g **16 oz de chair de crabe en morceaux**
5 ml **1 c. à thé d'huile d'olive vierge extra**
1 **poivron rouge (environ 230 g [8 oz]), haché**
3 **oignons verts, parés et hachés (soit environ 75 à 125 ml [1/3 à ½ tasse])**
5 ml **1 c. à thé d'ail frais, haché**
1 ml **¼ c. à thé de sel kosher**
2 **œufs, légèrement battus**
250 ml **1 tasse de Panko, et une quantité additionnelle pour enrober les beignets**
125 ml **½ tasse de mayonnaise**
5 ml **1 c. à thé de sauce Worcestershire**
5 ml **1 c. à thé de moutarde, style Dijon**
7,5 ml **1½ c. à thé d'assaisonnement Old Bay^{MD}**
1 ou 2 **larmes de sauce piquante (facultatif)**

Vérifier qu'il n'y a pas de morceaux de coquille ou de cartilage dans la chair de crabe. Réserver au réfrigérateur.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse de 25 cm (10 po) à feu moyen. Ajouter les poivrons et l'oignon; faire sauter pendant au moins 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement ramollis. Ajouter

l'ail et le sel; faire cuire pendant 5 minutes. Retirer les légumes du feu et laisser refroidir pendant quelques minutes. Lorsqu'ils sont tièdes au toucher, les ajouter à la chair de crabe. Ajouter les œufs, la chapelure Panko, la mayonnaise, la sauce Worcestershire, la moutarde de Dijon, l'assaisonnement Old Bay^{MD} et la sauce piquante, au goût; mélanger. (Il faut procéder avec soin pour bien mélanger les ingrédients, sans toutefois défaire les morceaux de chair de crabe. On peut utiliser une cuillère ou une spatule, mais il est plus facile de le faire à la main.)

Façonner à la main des galettes ovales de 125 ml (½ tasse) de mélange et les déposer sur une assiette propre, en séparant chaque couche d'un papier ciré. Couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer pendant 1 heure avant de faire frire.

Remplir la friteuse Cuisinart^{MC} d'huile végétale jusqu'à la ligne de remplissage maximal et la faire chauffer à 190 °C (375 °F). Pendant que l'huile réchauffe, paner les galettes de Panko.

Quand l'huile est chaude, mettre deux galettes dans le panier en position haute. Plonger le panier dans le bain d'huile et faire cuire les galettes pendant 2 à 4 minutes environ, en les tournant à mi-cuisson. Remonter le panier et laisser égoutter. Avec des pinces, transférer les beignets sur une assiette garnie de plusieurs épaisseurs d'essuie-tout pour les laisser égoutter. Assaisonner d'un peu de sel. Répéter avec les autres beignets. Servir immédiatement.

Pommes de terre frites à la perfection

Le secret des frites parfaites est la double friture.

Donne 2 à 3 portions.

500 g **1 lb de pommes de terre Russet sel kosher**

Couper les pommes de terre en bâtonnets uniformes d'environ 6 mm x 1,25 cm (¼ à ½ po) en utilisant un couteau bien affûté, un appareil spécialisé ou le disque à frites du robot culinaire. Mettre les bâtonnets de pomme de terre dans un bol d'eau glacée jusqu'au moment de les faire frire.

Remplir la friteuse Cuisinart^{MC} d'huile végétale jusqu'à la ligne de remplissage maximal et la faire chauffer à 150 °C (300 °F). Pendant que l'huile réchauffe, étaler les bâtonnets de pomme de terre sur plusieurs épaisseurs d'essuie-tout pour **absorber l'excès d'eau**.

Quand l'huile est chaude, déposer les pommes de terre en une seule couche sur le fond du panier, en position haute. Plonger prudemment le panier dans le bain d'huile et faire cuire les pommes de terre pendant 3 minutes. Remonter le panier et laisser égoutter. Vider le panier sur une assiette garnie de plusieurs épaisseurs d'essuie-tout. Répéter avec le reste des pommes de terre.

Régler le thermostat de la friteuse à 190 °C (375 °F). Quand l'huile a atteint cette température, procéder comme avant. Étaler les frites en une seule couche sur le fond du panier, en position haute. Plonger prudemment le panier dans le bain d'huile et faire dorer les frites pendant 4 à 5 minutes si elles sont minces ou 8 à 12 minutes si elles sont épaisses. Les frites sont prêtes quand elles sont dorées et croustillantes. Égoutter sur de nouvelles épaisseurs d'essuie-tout.

Assaisonner de sel et servir immédiatement.

Croustilles de pomme de terre

Donne 2 portions.

1 **pomme de terre Yukon Gold (environ 350 à 255 g [8 à 9 oz]) sel kosher**

Couper les pommes de terre en tranches très minces d'environ 2 à 3 mm (1/16 à 1/8 pouce) en utilisant un couteau très coupant, une mandoline ou un robot culinaire. Mettre les tranches dans un bol d'eau glacée et les laisser tremper pendant 15 minutes.

Remplir la friteuse Cuisinart^{MC} d'huile végétale jusqu'à la ligne de remplissage maximal et la faire chauffer à 150 °C (300 °F). Bien essuyer les pommes de terre. Quand l'huile est chaude, étaler les tranches de pomme de terre en une seule couche sur le fond du panier, en position haute.

Plonger prudemment le panier dans le bain d'huile et faire cuire les pommes de terre pendant 3 minutes. Remonter le panier et laisser égoutter. Vider les croustilles sur une assiette garnie de plusieurs épaisseurs d'essuie-tout. Répéter avec le reste des pommes de terre.

Régler le thermostat de la friteuse à 190 °C (375 °F). Quand l'huile a atteint cette température, procéder comme avant. Étaler les croustilles en une seule couche sur le fond du panier, en position haute. Plonger prudemment le panier dans le bain d'huile et faire dorer les croustilles pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient foncées, dorées et croustillantes. Égoutter sur de nouvelles épaisseurs d'essuie-tout. Saupoudrer de sel. Répéter avec le reste des croustilles.

Servir immédiatement.

Remarque : La méthode à double friture donne des résultats plus uniformes, mais on peut également faire frire les croustilles une seule fois à 190 °C (375 °F) pendant environ 4 minutes, en les tournant une fois à mi-cuisson.

Beignets de maïs aux oignons verts et au poivron rouge

Donne 10 à 12 beignets.

125 ml	½ tasse de maïs (environ 1 épi)
7 ml	½ c. à soupe d’huile d’olive
85 g	3 oz de poivron rouge, finement haché
300 ml	1¼ tasse de farine tout usage non blanchie
5 ml	1 c. à thé de poudre à pâte
2,5 ml	½ c. à thé de sel
1 ml	¼ c. à thé de poivre frais moulu
2	gros œufs
50 ml	¼ tasse de lait entier
30 ml	2 c. à soupe de bière
1	oignon vert, paré et finement haché
1 à 2	larmes de sauce piquante
1	blanc d’œuf

Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).

Mettre l’épi de maïs dans un moule pour gâteau roulé avec approximativement 50 ml (¼ tasse) d’eau. Faire rôtir le maïs dans le four pendant 30 à 35 minutes jusqu’à ce que son enveloppe ait bruni. Retirer du four et réserver.

Quand le maïs a suffisamment refroidi pour être manipulé, l’éplucher et l’égrener avec un couteau dentelé; réserver les grains.

Faire chauffer l’huile d’olive dans un petit poêlon à feu moyen. Ajouter le poivron rouge et le faire sauter pendant environ 8 minutes, jusqu’à ce qu’il ait ramolli. Réserver.

Préparer la pâte à frire. Dans un bol à mélanger, combiner la farine, la poudre à pâte, le sel et le poivre. Ajouter les œufs, le lait et la bière en fouettant jusqu’à ce que le mélange soit lisse et onctueux.

Ajouter les grains de maïs, le poivron rouge, l’oignon vert et la sauce piquante à la pâte. Couvrir d’une pellicule plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure, mais au plus 24 heures.

Au moment d’utiliser la pâte :

Remplir la friteuse Cuisinart^{MC} d’huile végétale jusqu’à la ligne de remplissage maximal et la faire chauffer à 150 °C (300 °F). Pendant que l’huile réchauffe, mettre le blanc d’œuf dans un bol à mélanger séparé et battre jusqu’à la formation de pics fermes, mais non secs. Avec une grosse spatule en caoutchouc, incorporer délicatement le blanc d’œuf à la pâte, en deux coups. Incorporer parfaitement.

Quand l’huile est chaude, plonger le panier dans le bain d’huile. Ajouter la pâte par cuillerée d’environ 60 ml (¼ t.) à la fois, en petits lots. Éviter les quantités excessives. Faire frire les beignets pendant 4 à 6 minutes environ, en les tournant à mi-cuisson. Remonter le panier et laisser égoutter. Avec des pinces, transférer les beignets transférer sur une assiette garnie de plusieurs épaisseurs d’essuie-tout. Assaisonner de sel et servir.

Galettes Hush Puppy

Donne environ 20 galettes.

250 ml	1 tasse de farine de maïs (jaune ou blanche)
75 ml + 15 ml	⅔ tasse + 1 c. à soupe de babeurre
45 ml	3 c. à soupe de farine tout usage
15 ml	1 c. à soupe de sucre granulé
5 ml	1 c. à thé de poudre à pâte

2,5 ml	½ c. à thé de bicarbonate de soude
2,5 ml	½ c. à thé de sel
1 pincée	de poivre frais moulu
30 ml	2 c. à soupe d’oignon blanc ou jaune, finement haché
1	gros oeuf, légèrement battu

Mettre la farine de maïs et le babeurre dans un bol de taille moyenne, mélanger et laisser reposer pendant 15 à 20 minutes. Ajouter la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel et le poivre; mélanger. Ajouter l’oignon et l’œuf; mélanger jusqu’à l’obtention d’une pâte homogène.

Remplir la friteuse Cuisinart^{MC} d’huile végétale jusqu’à la ligne de remplissage maximal et la faire chauffer à 190 °C (375 °F). Plonger le panier dans le bain d’huile. Déposer prudemment 5 boules de pâte à la fois dans le bain d’huile et les faire frire pendant 3 à 4 minutes, en les retournant après qu’elles ont commencé à remonter à la surface, jusqu’à ce qu’elles soient croustillantes et dorées à l’extérieur. Avec des pinces, transférer les galettes sur une assiette garnie de plusieurs épaisseurs d’essuie-tout. On peut garder les galettes chaudes sur une grille placée dans un moule pour gâteau roulé, au four à 95 °C (200 °F).

Variantes savoureuses :

Ajouter à la pâte, 15 à 30 ml (1 à 2 c. à soupe) de l’un ou l’autre des ingrédients suivants : sauge ou ciboulette fraîche, hachée; piment jalapeño, égrené et haché; ou parmesan ou asiago râpé.

La pâte à galette Hush Puppy peut également être utilisée pour faire des saucisses sur bâtonnet. Saupoudrer des saucisses fumées ou des saucisses cocktail de farine avant de les enrober d’une couche de pâte d’environ 3 mm (1/8 pouce) d’épaisseur. Plonger le panier dans le bain d’huile. Déposer prudemment les saucisses enrobées

dans le bain d’huile et les faire cuire jusqu’à ce qu’elles soient dorées et qu’elles remontent à la surface. Les tourner avec des pinces pour une cuisson uniforme. Remonter le panier et laisser égoutter. Avec des pinces, transférer les saucisses sur une assiette garnie de plusieurs épaisseurs d’essuie-tout. On peut garder les saucisses chaudes sur une grille placée dans un moule pour gâteau roulé, au four à 95 °C (200 °F).

Boulettes de ricotta et de prosciutto à la sauge

Donne environ 20 boulettes.

500 ml	2 tasses de ricotta fait de lait entier (égoutter le lactosérum s’il y a lieu)
125 ml	½ tasse d’asiago frais râpé
60 g	2 oz de prosciutto, finement haché*
1	gros œuf, légèrement battu
30 ml	2 c. à soupe de persil frais haché
15 à 20	feuilles de sauge fraîche, finement hachée
1	gousse d’ail émincée
2,5 ml	½ c. à thé de sel kosher
1 ml	¼ c. à thé de poivre frais moulu
	farine pour saupoudrer
2	œufs, avec un blanc d’œuf, battus jusqu’à texture lisse
375 ml	1½ tasse de Panko
	huile d’olive vierge pure pour la friture (ne pas utiliser d’huile d’olive vierge extra)

Dans un bol de taille moyenne, mélanger le ricotta, l’asiago, le prosciutto, un œuf, le persil, la sauge, l’ail, le sel et le poivre jusqu’à l’obtention d’un mélange homogène. Façonner le mélange en boules de la grosseur d’une noix (environ 25 à ml [1½ à 2 c. à soupe]). Refroidir jusqu’au moment de frire.

Remplir la friteuse Cuisinart^{MC} d’huile d’olive pure jusqu’à la ligne de remplissage maximal et la faire chauffer à 180 °C (360 °F). Saupoudrer les boules de ricotta d’un peu de farine, les tremper dans le mélange d’œuf, puis les rouler dans le Panko. Quand l’huile est chaude, plonger le panier dans le bain d’huile. Déposer prudemment les boules dans le bain d’huile chaude et les faire frire pendant 4 minutes, en les tournant au besoin (prendre garde de percer la panure), jusqu’à ce qu’elles soient croustillantes et dorées à l’extérieur. Remonter le panier et laisser égoutter. Retirer avec une cuillère fendue et laisser égoutter sur une assiette garnie de plusieurs épaisseurs d’essuie-tout. Servir chaud, telles quelles ou accompagnées d’une sauce marinara chaude.

*Si le prosciutto est très gras, couper l’excédent de gras. Enrouler le prosciutto, le couper en petites lanières et le hacher finement.

*Si le prosciutto est très gras, couper l’excédent de gras. Enrouler le prosciutto, le couper en petites lanières et le hacher finement.

Remarque : Le mélange donne une excellente garniture pour les raviolis frits. Suivre les instructions qui sont données pour l’assemblage des raviolis au fromage de chèvre qui suit.

Raviolis au fromage de chèvre

Donne environ 10 raviolis.

115 g **4 oz de fromage de chèvre**
115 g **4 oz de courgette, en petits dés**
10 ml **2 c. à thé d’huile d’olive vierge extra**
1 **pincée de sel kosher**
2,5 ml **½ c. à thé de thym frais, haché**
20 **feuilles de pâte won-ton**
eau et fécule de maïs pour sceller les raviolis

Émietter le fromage de chèvre dans un bol à mélanger et réserver.

Faire chauffer un poêlon de 25 cm (10 po) à feu moyen. Ajouter l’huile d’olive et la courgette; faire sauter délicatement à feu moyen pendant environ 8 minutes, jusqu’à ce que les bords soient dorés. Retirer du feu et ajouter au fromage de chèvre avec le thym haché et le sel; bien combiner avec une cuillère.

Préparer une zone de travail pour assembler les raviolis. Il faudra un petit bol d’eau, un pinceau à pâtisserie, un petit bol de fécule de maïs, une grosse assiette ou une planche à découper saupoudrée de fécule de maïs, un emballage de pâtes won-ton* et la garniture. Sur une surface propre et sèche, aligner trois à six feuilles de pâte won-ton. Déposer l’équivalent de 7 ml (½ c. à soupe) de garniture au centre de chaque feuille. Badigeonner les bords de la feuille de pâte avec de l’eau et recouvrir d’une autre feuille en alignant les bords. Appuyer fermement sur les bords pour fermer le ravioli, puis sceller parfaitement le pourtour en appuyant dessus avec les dents d’une fourchette.

Assembler tous les raviolis ainsi. Garder les raviolis assemblés sur un plateau ou une planche à découper propre et les saupoudrer généreusement de fécule de maïs. Lorsqu’ils sont terminés, les recouvrir d’une pellicule plastique.

Remplir la friteuse Cuisinart^{MC} d’huile végétale jusqu’à la ligne de remplissage maximal et la faire chauffer à 190 °C (375 °F). Quand l’huile est chaude, mettre 2 raviolis à la fois dans le panier pour les faire frire. Éviter les quantités excessives. Plonger prudemment le panier dans le bain d’huile et faire frire les raviolis pendant 1 à 2 minutes, jusqu’à ce qu’ils soient dorés et croustillants. Remonter le panier et laisser égoutter. Avec des pinces, transférer les raviolis sur une assiette garnie de plusieurs épaisseurs d’essuie-tout pour les laisser égoutter. Assaisonner d’un peu de sel. Répéter avec les autres raviolis. Servir immédiatement.

Servir avec une sauce marinara ou une autre sauce pour pâtes alimentaires.

***Remarque** : Lorsqu’on utilise de la pâte won-ton de commerce, il est important de la garder dans son emballage ou enveloppée dans une pellicule plastique jusqu’au moment de l’utiliser car elle sèche très vite.

Raviolis aux crevettes et au poireau

Donne 8 raviolis.

7 ml **½ c. à soupe d’huile d’olive**
60 à 85 g **2 à 3 oz de poireaux (environ 2 petits), nettoyés et coupés en tranches minces**
125 ml **½ tasse de crème épaisse**
1 ml **¼ c. à thé de sel**
45 ml **3 c. à soupe de pois, frais ou surgelés**
250 g **½ lb de grosses crevettes (environ 8), cuites et coupées en morceaux de 7 mm (¼ po)**
16 **feuilles de pâte won-ton**
eau et fécule de maïs pour sceller les raviolis
3 **tablespoons (45 ml) peas, fresh or frozen**
½ **pound large shrimp, cooked and sliced in ¼" (0.6 cm) pieces (about 8 shrimp)**
16 **wonton wrappers**
water and cornstarch for sealing wontons

Faire chauffer l’huile d’olive dans un poêlon de taille moyenne à feu moyen. Ajouter les tranches de poireau et les faire cuire à feu doux pendant une dizaine de minutes, jusqu’à ce qu’elles soient très molles. Ajouter la crème et faire cuire à feu doux jusqu’à ce que la crème soit réduite d’au moins la moitié et qu’elle soit très épaisse. Ajouter le sel et les pois, remuer et retirer du feu. Laisser refroidir jusqu’au moment de préparer les raviolis.

Préparer une zone de travail pour assembler les raviolis. Il faudra un petit bol d’eau, un pinceau à pâtisserie, un petit bol de fécule de

maïs, une grosse assiette ou une planche à découper saupoudrée de fécule de maïs, un emballage de pâtes won-ton* et la garniture. Sur une surface propre et sèche, aligner trois à six feuilles de pâte won-ton à la fois.

Déposer l’équivalent de 7 ml (½ c. à soupe) au centre de chaque feuille. Badigeonner les bords de la feuille de pâte avec de l’eau et recouvrir d’une autre feuille en alignant les bords. Appuyer fermement sur les bords pour fermer le ravioli, puis sceller parfaitement le pourtour en appuyant dessus avec les dents d’une fourchette. Assembler tous les raviolis ainsi. Garder les raviolis assemblés sur un plateau ou une planche à découper propre et les saupoudrer généreusement de fécule de maïs. Lorsqu’ils sont terminés, les recouvrir d’une pellicule plastique.

Remplir la friteuse Cuisinart^{MC} d’huile végétale jusqu’à la ligne de remplissage maximal et la faire chauffer à 190 °C (375 °F). Quand l’huile est chaude, mettre 2 raviolis à la fois dans le panier pour les faire frire. Éviter les quantités excessives. Plonger le panier dans le bain d’huile prudemment et faire frire les raviolis pendant 1 à 2 minutes, jusqu’à ce qu’ils soient dorés et croustillants. Remonter le panier et laisser égoutter. Avec des pinces, transférer les raviolis sur une assiette garnie de plusieurs épaisseurs d’essuie-tout pour les laisser égoutter. Assaisonner d’un peu de sel. Répéter avec les autres raviolis. Servir immédiatement.

***Remarque** : Lorsqu’on utilise de la pâte won-ton de commerce, il est important de la garder dans son emballage ou enveloppée dans une pellicule plastique jusqu’au moment de l’utiliser car elle sèche très vite.

Pour un régal qui sort de l’ordinaire, remplacer les crevettes par de la chair de homard cuit.

Falafel

Donne 8 galettes de falafel de 50 ml [¼ tasse] chacune.

250 ml **1 tasse de pois chiches secs**
1 ml **¼ c. à thé de bicarbonate de soude**
15 ml **1 c. à soupe d'eau**
1 **gousse d'ail**
60 g **2 oz d'oignon**
5 ml **1 c. à thé de sel kosher**
1 ml **¼ c. à thé de poivre frais moulu**
5 ml **1 c. à thé de cumin**
3,75 ml **¾ c. à thé de coriandre moulu**
50 ml **¼ tasse de persil, tassé**

Mettre les pois chiches dans un bol à mélanger, les couvrir de 5 cm (2 pouces) d'eau et les laisser tremper pendant toute une nuit.

Égoutter les pois chiches et les mettre dans le récipient d'un robot culinaire muni de la lame à hacher. Transformer pendant environ 30 secondes, jusqu'à l'obtention d'une purée lisse.

Faire dissoudre le bicarbonate de soude dans l'eau et réserver.

Ajouter l'ail, l'oignon, le sel, le poivre, le cumin et le coriandre à la purée de pois chiches et transformer jusqu'à ce que les légumes soient finement hachés. Ajouter le persil par impulsions. Pendant que le robot tourne, ajouter la solution de bicarbonate de soude et poursuivre la transformation jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Façonner des galettes de 50 ml (¼ tasse) de pâte, les mettre sur une assiette, les envelopper dans une pellicule plastique et les réfrigérer pendant 1 heure.

Remplir la friteuse Cuisinart^{MC} d'huile végétale jusqu'à la ligne de remplissage maximal et la faire chauffer à 190 °C (375 °F). Quand l'huile est chaude, plonger le panier dans le bain d'huile. Déposer

prudemment les galettes de falafel dans le bain d'huile. Faire frire les galettes pendant 5 à 6 minutes, en les tournant une fois, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Servir avec du pain pita, de l'hoummos, des tomates hachées, des concombres et des oignons.

Doigts de poulet aux graines de sésame

Donne 2 portions comme mets principal.

500 g **1 lb de poitrines de poulet, désossées et sans peau**
175 ml **¾ tasse de babeurre**
15 ml **1 c. à soupe de jus de citron frais**
7 ml **½ c. à soupe de sauce soya**
7 ml **½ c. à soupe d'huile de sésame asiatique**
2,5 ml **½ c. à thé de sel kosher**
2,5 ml **½ c. à thé de sauce piquante**
250 ml **1 tasse de Panko**
25 ml **1½ c. à soupe de graines de sésame blanches**
25 ml **1½ c. à soupe de graines de sésame noires**
2,5 ml **½ c. à thé de paprika doux**

Parer l'excédent de gras du poulet. Couper le poulet en lanières d'environ 2,5 cm (1 pouce) de large. Dans un bol de taille moyenne, mélanger le babeurre, le jus de citron, la sauce soya, l'huile de sésame, le sel et la sauce piquante; ajouter le poulet et remuer. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes, mais au plus 8 heures. Dans un bol de taille moyenne, combiner le Panko, les graines de sésame et le paprika.

Égoutter le poulet. Enrober chaque morceau de panure et le déposer sur une plaque à pâtisserie ou une lèchefrite tapissée d'une pellicule plastique. Remplir la friteuse Cuisinart^{MC} d'huile végétale jusqu'à la ligne de remplissage maximal et la faire chauffer à 190 °C (375 °F). Quand l'huile est chaude, plonger le panier dans le bain d'huile.

Déposer prudemment 3 à 4 doigts de poulet dans le bain d'huile et les faire frire pendant 4 à 6 minutes, en les tournant au besoin, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Remonter le panier et laisser égoutter. Avec des pinces, transférer les doigts de poulet sur une assiette garnie de plusieurs épaisseurs d'essuie-tout pour les laisser égoutter.

Pour du poulet enrobé de pâte à la bière

Utiliser la même quantité de poulet et le couper en lanières d'environ 2,5 cm (1 pouce) de large.

Tremper les lanières dans la pâte à la bière reposée (voir la recette à la page 4) et laisser égoutter. Faire frire en petites quantités à 190 °C (375 °F) pendant 4 à 6 minutes, jusqu'à ce que le poulet soit doré et croustillant. Laisser égoutter sur plusieurs épaisseurs d'essuie-tout et assaisonner de sel et de poivre. Procéder ainsi jusqu'à ce que tous les doigts aient été cuits. Servir immédiatement.

Les doigts de poulet enrobés de pâte à la bière sont délicieux avec la sauce au miel et à la moutarde (voir la recette à la page 6).

Sopaipillas

Les sopaipillas sont des pâtisseries faites de petits carrés frits de pâte sucrée.

Donne 18 sopaipillas de 15 g (½ oz).

250 ml **1 tasse de farine tout usage non blanchie**
2,5 ml **½ c. à thé de poudre à pâte**
7 ml **½ c. à soupe de sucre granulé**
1 ml **¼ c. à thé de sel**
15 ml **1 c. à soupe de beurre non salé, coupé en 4 morceaux**
30 ml **2 c. à soupe d'eau tiède**
45 ml **3 c. à soupe de lait entier**
1 ml **¼ c. à thé d'extrait de vanille pure**

Dans le récipient du robot culinaire, mettre la farine, la poudre à pâte, le sucre et le sel; transformer pendant environ 10 secondes. Ajouter le beurre et transformer par impulsions jusqu'à l'obtention d'un mélange grumeleux. Pendant que le robot tourne, ajouter l'eau, le lait et la vanille par l'entonnoir du robot et transformer jusqu'à ce que la pâte se forme en boule.

Transférer la pâte (il se pourrait qu'elle soit collante) dans un bol à mélanger propre, farinée. Couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer pendant 1 heure.

Remplir la friteuse Cuisinart^{MC} d'huile végétale jusqu'à la ligne de remplissage maximal et la faire chauffer à 190 °C (375 °F). Pendant que l'huile réchauffe, transférer la pâte sur une surface farinée et la couper en deux. Abaisser chaque partie en un rectangle d'environ 1/8 pouce (3 mm) d'épaisseur, puis le couper en rectangles ou en triangles de 5 à 6 cm (2 ou 3 pouces) avec un couteau ou une roulette à pizza. Laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.

Quand l'huile est chaude, plonger le panier dans le bain d'huile. Déposer prudemment 4 ou 5 tranches de pâte à la fois dans le bain d'huile. Éviter les quantités excessives. Faire cuire les sopaipillas pendant environ 4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient gonflés et dorés. Remonter le panier et laisser égoutter. Avec des pinces, transférer les sopaipillas sur une assiette garnie de plusieurs épaisseurs d'essuie-tout pour les laisser égoutter.

Servir les sopaipillas enrobés de sucre à la cannelle ou saupoudrés de sucre en poudre et arrosés d'un filet de miel.

Remarque : La pâte à sopaipilla se conserve pendant une semaine au réfrigérateur.

Beignets aux pommes

Donne 4 à 6 portions.

1 **gros œuf, séparé**

7 ml ½ c. à soupe de sucre granulé
45 ml 3 c. à soupe de lait entier
2,5 ml ½ c. à thé d'extrait de vanille pure
125 ml ½ tasse de farine tout usage non blanchie
2,5 ml ½ c. à thé de poudre à pâte
1 ou 2 pommes fermes, Granny Smith de préférence, tranchées (soit environ 230 g [8 oz])
sucre à la cannelle pour saupoudrer

Dans un bol à mélanger, remuer ensemble le jaune d'œuf avec le sucre. Battre le lait et la vanille avec un fouet, puis ajouter lentement, 50 ml (¼ tasse) à la fois, aux ingrédients secs, en continuant à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Battre le blanc d'œuf jusqu'à ce qu'il forme des pics fermes, mais non secs. Avec une grosse spatule en caoutchouc, incorporer minutieusement le blanc d'œuf à la pâte, en trois coups.

Remplir la friteuse Cuisinart^{MC} d'huile végétale jusqu'à la ligne de remplissage maximale et la faire chauffer à 190 °C (375 °F). Quand l'huile est chaude, plonger le panier dans le bain d'huile. Tremper les tranches de pomme dans la pâte en laissant égoutter au-dessus du bol, puis les déposer prudemment dans le bain d'huile chaude. Faire frire les beignets pendant 1½ à 2 minutes, en les tournant à mi-cuisson, pour qu'ils soient uniformément dorés et croustillants. Remonter le panier et laisser égoutter. Avec des pinces, transférer les beignets sur une assiette garnie de plusieurs épaisseurs d'essuie-tout et saupoudrer de sucre à la cannelle. Répéter avec le reste des tranches de pomme. Servir immédiatement.

Baluchons au chocolat et à la banane

Donne 12 à 15 baluchons.

- 1** tablette de chocolat de 115 g [4 oz] comme une tablette Hershey
- 1** banane de grosseur moyenne, mûre

15 feuilles de pâte won-ton eau et fécule de maïs pour sceller les baluchons

Couper la banane en 12 à 15 tranches. Briser le chocolat en autant de morceaux que de tranches de bananes.

Préparer une zone de travail pour assembler les raviolis chinois. Il faudra un petit bol d'eau, un pinceau à pâtisserie, un petit bol de fécule de maïs, une grosse assiette ou une planche à découper saupoudrée de fécule de maïs, un emballage de pâtes won-ton* et la garniture. Sur une surface propre et sèche, aligner trois à six feuilles de pâte won-ton à la fois. Déposer une tranche de banane au centre de chaque feuille et la garnir d'un morceau de chocolat. Badigeonner les bords de la feuille de pâte avec de l'eau. Replier la pâte. Si les feuilles de pâte sont carrées, plier chaque feuille en triangle et appuyer fermement sur les bords avec les doigts pour sceller le baluchon. Réserver les baluchons sur une assiette propre saupoudrée de fécule de maïs.

Remplir la friteuse Cuisinart^{MC} d'huile végétale jusqu'à la ligne de remplissage maximal et la faire chauffer à 190 °C (375 °F). Quand l'huile est chaude, mettre 3 ou 4 baluchons dans le fond du panier, en position haute. Plonger le panier dans le bain d'huile et faire frire les baluchons pendant 1½ à 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Remonter le panier et laisser égoutter. Avec des pinces, transférer les baluchons sur une assiette garnie de plusieurs épaisseurs d'essuie-tout pour les laisser égoutter. Répéter avec les autres baluchons.

Saupoudrer de sucre en poudre ou de sucre à la cannelle et servir immédiatement.

***Remarque :** Lorsqu'on utilise de la pâte won-ton de commerce, il est important de la garder dans son emballage ou enveloppée dans une pellicule plastique jusqu'au moment de l'utiliser car elle sèche très vite.

SAVOR THE GOOD LIFE®
Cuisinart®



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^{MD} 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 et ustensiles de cuisson et savourez la bonne vie^{MD}.

www.cuisinart.ca

©2010 Conair Corporation

Cuisinart® is a registered trademark of Conair Corporation

Cuisinart

100 Conair Parkway
 Woodbridge, ON L4H 0L2
 Consumer Call Centre E-mail:/ Centre d'appel des consommateurs

1-800-472-7606
 Consumer_Canada@Conair.com

Printed in China/ Imprimé en Chine
 10CUI-C038

IB-6355B-CAN

Any trademarks or service marks of third parties used herein are the trademarks or service marks of their respective owners. Toutes les autres marques de commerce ou de service utilisées dans le présent document appartiennent à leurs propriétaires respectifs.