

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Robot culinaire de 14 tasses (3,5 L)
Elite Collection Cuisinart^{MD}

Série FP-14NC

Afin que ce produit vous procure en toute sécurité des années de satisfaction,
lisez toujours attentivement le livret d'instructions avant de l'utiliser.

Utilisation

1. Gardez les mains, la spatule et tout autre ustensile à l'écart des couteaux ou des disques en mouvement afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil. Vous pouvez utiliser une spatule de plastique, mais seulement quand le robot ne tourne pas.
2. Ne touchez pas les pièces en mouvement. Ne pesez jamais sur les aliments avec la main, mais utilisez toujours le poussoir à cette fin.
3. Attendez que le moteur soit bien arrêté avant d'enlever le couvercle. (Si le moteur ne s'arrête pas dans les quatre secondes après que vous avez retiré l'ensemble-poussoir, composez le 1 800 472-7606 pour demander des conseils. N'utilisez pas le robot.)
4. Ne rangez jamais un couteau ou un disque sur l'arbre d'entraînement du moteur. Pour réduire le risque de blessure, posez un disque ou un couteau sur l'arbre seulement quand le bol est bien verrouillé et que vous utilisez le robot. Rangez les couteaux et les disques comme vous le faites pour les couteaux tranchants, c'est-à-dire hors de la portée des enfants.
5. Vérifiez que le couvercle avec son entonnoir est bien verrouillé avant de mettre le robot en marche.
6. N'essayez jamais de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.

Nettoyage

Pour éviter tout risque de choc électrique, ne plongez jamais le bloc-moteur dans l'eau ou un autre liquide.

Généralités

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certains handicaps, ni quand ils sont à proximité.
2. N'utilisez pas le robot ni un autre appareil motorisé si vous êtes sous l'influence de l'alcool ou d'une substance qui pourrait diminuer votre temps de réaction ou modifier votre perception.
3. Le robot est homologué cUL pour usage domestique. Il ne doit servir qu'à la transformation des aliments, tel qu'il est indiqué dans le présent livret d'instructions et de recettes. N'utilisez pas le robot à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
4. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Cuisinart peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de dommage.
5. Pour éviter un mauvais fonctionnement de l'interrupteur du bol, ne rangez jamais le robot en laissant l'ensemble-poussoir en position de verrouillage.
6. L'intensité maximale de 13 A est établie selon l'accessoire qui consomme le plus de courant. Il est possible que d'autres accessoires recommandés utilisent moins de courant.
7. N'utilisez pas le robot dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. **Quand vous rangez le robot dans une armoire pour appareils ménagers, prenez soin de toujours le débrancher** afin d'éviter les risques d'incendie, particulièrement s'il est en contact avec une paroi intérieure ou avec la porte, une fois fermée.

**CONSERVEZ LES
PRÉSENTES
INSTRUCTIONS
RÉSERVÉ À L'USAGE
DOMESTIQUE**

DANGER : RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE.



L'éclair à tête de flèche dans un triangle équilatéral prévient l'utilisateur de la présence d'une « tension dangereuse » non protégée à l'intérieur de l'appareil assez élevée pour constituer un risque d'électrocution pour les personnes exposées.



Le point d'exclamation dans un triangle équilatéral prévient l'utilisateur de la présence d'instructions importantes concernant l'utilisation et l'entretien dans le mode d'emploi de l'appareil.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court afin de réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement que présente un cordon long. Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition de prendre certaines précautions.

Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit avoir un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil, être trifilaire et être placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuches dessus.

AVIS

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que dans un seul sens. Si elle ne s'enfonce pas complètement, mettez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, adressez-vous à un maître électricien. Ne modifiez la fiche d'aucune façon.

TABLE DES MATIÈRES

Importantes instructions pour le déballage.....	2
Précautions importantes	3
Caractéristiques et avantages.....	6
Assemblage.....	8
Commandes du robot.....	9
Fonctions du robot.....	10
Guide de l'utilisateur et tableau des capacités	12
Nettoyage et rangement	16
Pour votre sécurité.....	16
Données techniques.....	17
Dépannage	17
Garantie.....	19
Recettes	22

	MISE EN GARDE RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE.	
NE PAS OUVRIR. POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE, NE PAS RETIRER LE COUVERCLE OU LE DOS DE L'APPAREIL. IL N'Y A AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR À L'INTÉRIEUR. CONFIER LES RÉPARATIONS À UNE PERSONNE AUTORISÉE SEULEMENT.		

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

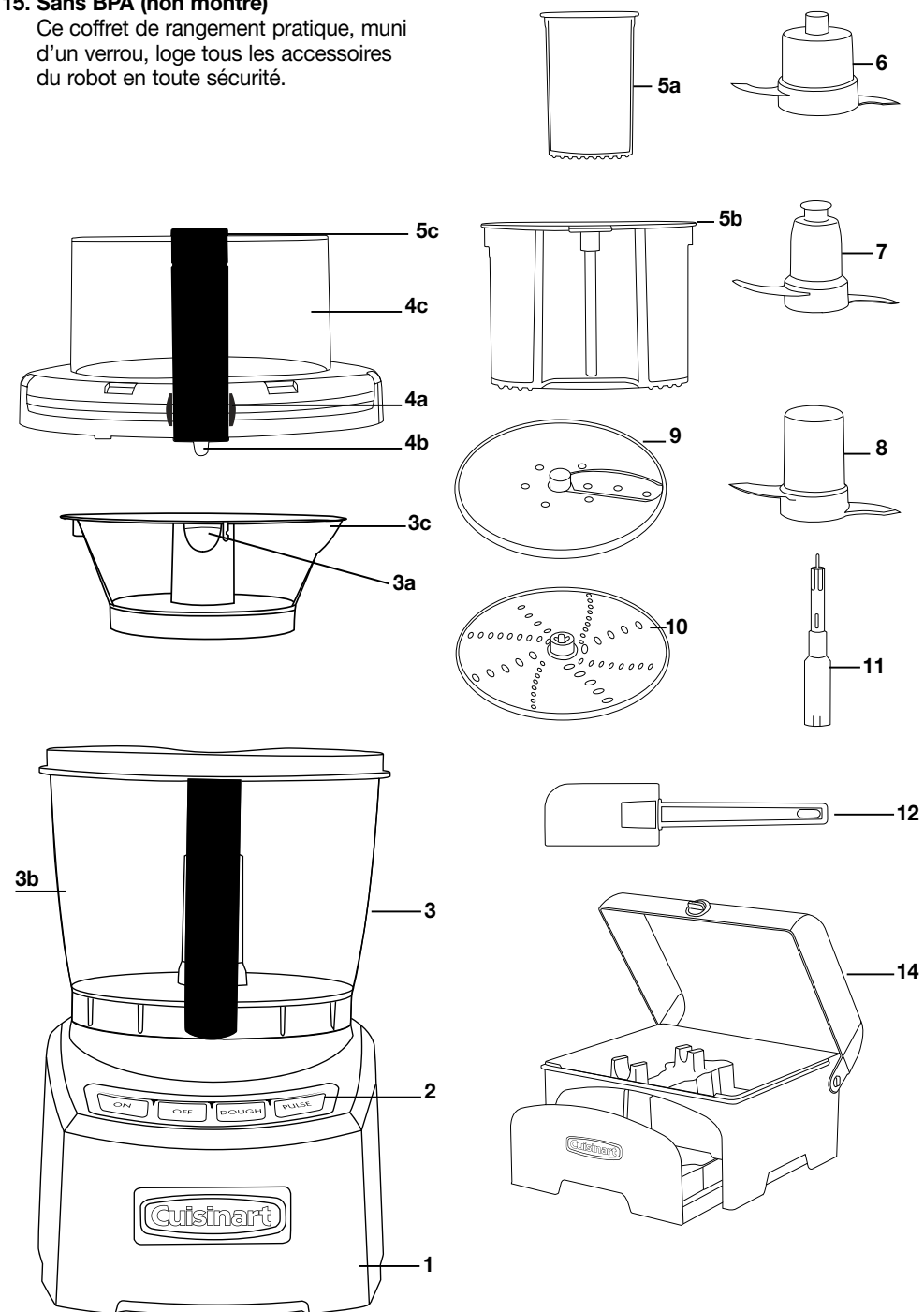
- Bloc-moteur moulé sous pression et moteur**
Avec son arbre d'entraînement vertical, le moteur à puissance de crête de 1300 watts est capable de transformer les ingrédients des recettes les plus variées.
- Panneau de commande à effleurement**
Ce panneau de commande électronique, facile à nettoyer, présente les touches Marche, Arrêt, Pâte et Impulsions pour toutes les fonctions de transformation des aliments. La barre bleue à DEL d'allure contemporaine indiquent quand une fonction est activée.
- Bols à mélanger**
Conçus pour se prêter à toutes les sauces, les bols conviennent chacun à des tâches différentes.
Les trois bols imbriqués sont dotés de la technologie SealTight^{MD}, qui maximise la capacité de transformation des aliments, garde tous les aliments à l'intérieur du bol que vous utilisez et assure un fonctionnement sécuritaire! Ils sont également munis d'un mécanisme de verrouillage qui les retient solidement en place quand on les vide et d'emplacements pour les doigts (a) qui en facilitent la manipulation.
Les trois bols, petits, moyens et grands, sont fabriqués durable et présentent des graduations pratiques (b) et un bec verseur (c).
- Couvercle avec entonnoir**
Le couvercle muni de la technologie SealTight^{MD} permet d'utiliser le bol à pleine capacité pendant qu'on transforme les aliments ou qu'on vide le bol. Pour retirer le couvercle, appuyez sur les boutons (a) de chaque côté du mécanisme de verrouillage (b) de la poignée. Le joint est amovible. Il peut être lavé à la main ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
L'entonnoir surdimensionné Supreme^{MD} (c) peut recevoir les ingrédients plus gros, ce qui évite d'avoir à les couper au préalable.
- Ensemble-poussoir**
Le petit poussoir (a) encliqueté dans le gros poussoir (b) convient aux aliments de

toutes les tailles. Le verrou (c) du gros poussoir, situé sur la poignée, doit être sorti pour verrouiller le poussoir, et rentré pour le déverrouiller. Ce verrou pratique doit être utilisé quand vous transformez de grandes quantités d'aliments.

- Petit couteau hachoir-mélangeur**
Ce petit couteau en acier inoxydable sert à mélanger ou à hacher n'importe quel aliment dans le petit bol. Il est protégé par un mécanisme de verrouillage.
- Gros couteau hachoir-mélangeur**
Ce couteau robuste en acier inoxydable sert à transformer une grande variété d'aliments dans le bol, moyen ou grand. Le mécanisme de verrouillage le retient en place afin de prévenir les fuites pendant l'utilisation, mais aussi pendant qu'on vide le bol.
- Couteau pétrisseur**
Ce couteau spécialement conçu est excellent pour pétrir les pâtes de toutes sortes. Il s'utilise uniquement avec le grand bol.
- Disque éminceur réglable**
Ce disque 6 en 1 permet de couper des tranches d'une épaisseur variant entre 1 et 6 mm d'épaisseur. Il s'utilise avec le bol moyen ou grand.
- Disque déchiqueteur réversible**
Ce disque déchiquette les aliments finement ou moyennement, selon la face utilisée. Il s'utilise avec le bol moyen ou grand.
- Adaptateur d'arbre**
Cet outil facile à poser adapte l'arbre du moteur pour recevoir les disques ou le petit couteau hachoir-mélangeur.
- Spatule**
Une spatule de conception unique qui peut être utilisée avec les trois bols.
- Cordon escamotable (non montré)**
Ce cordon peut être sorti à la longueur désirée, puis rentré dans le bloc-moteur après l'utilisation pour ne pas encombrer vos comptoirs.
Remarque : L'extrémité du cordon est enveloppée d'un ruban adhésif rouge pour empêcher de trop tirer sur le cordon.
- Coffret de rangement des accessoires**
Ce coffret de rangement pratique, muni d'un verrou, loge tous les accessoires du robot en toute sécurité.

15. Sans BPA (non montré)

Ce coffret de rangement pratique, muni d'un verrou, loge tous les accessoires du robot en toute sécurité.



INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

Avant la première utilisation

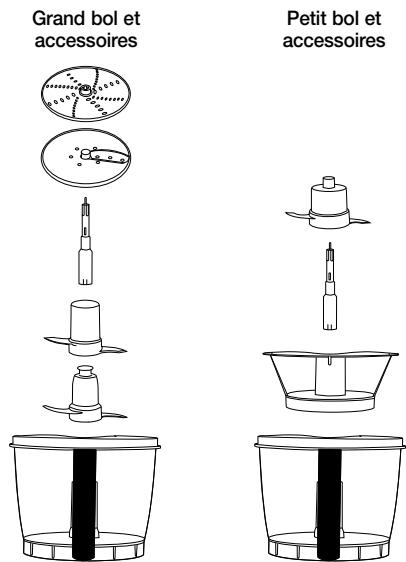
Avant d'utiliser votre nouveau robot culinaire de 14 tasses (3,5 L) Collection Elite Cuisinart^{MD} la première fois, lavez les bols, le couvercle, l'ensemble-poussoir, les couteaux, les disques et la spatule (voir les instructions pour le nettoyage à la page 18).

1. Placez le robot sur une surface de niveau et sèche, panneau de commande devant vous. Ne le branchez pas tant qu'il n'est pas entièrement assemblé.

Remarque : Pour l'utilisation, le bol moyen doit être imbriqué dans le grand bol. Il en est de même du petit bol, qui doit être imbriqué dans le bol moyen, qui doit lui-même être imbriqué dans le grand bol.

2. Le grand bol étant sur bloc-moteur, tournez-le par sa poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre afin de le verrouiller sur le bloc-moteur.

Pour utiliser le bol moyen, placez les pouces dans les emplacements pour les doigts et alignez le bol sur le grand bol,



bec verseur tourné vers l'arrière. Appuyez dessus pour le verrouiller.

Pour utiliser le petit bol, placez les pouces dans les emplacements pour les doigts et alignez le bol sur le bol moyen, bec verseur à l'opposée de la poignée. Appuyez dessus pour le verrouiller.

Utilisation des couteaux

Le mécanisme BladeLock maintient le couteau en position pendant que vous transformez les aliments, que vous videz le bol ou que vous manutentionnez le robot. Mais attention! il n'est pas fixé en permanence. **Manipulez le bol avec soin. Vérifiez toujours que le couteau est bien verrouillé avant de tourner le bol à l'envers.**

Remarque : Il ne faut pas retirer le couteau hachoir-mélangeur lorsqu'il est recouvert de liquide par-dessus le moyeu, puisque cela irait à l'encontre de la fonction du mécanisme de sécurité.

Utilisation du gros couteau

3. Après avoir posé le gros bol sur le bloc-moteur, saisissez le gros couteau hachoir-mélangeur par le moyeu, alignez-le sur l'arbre, insérez-le dessus en le tournant jusqu'à ce qu'il soit en position. Appuyez fermement dessus pour le bloquer en position. **Vérifiez toujours que le couteau est bien verrouillé avant de tourner le bol à l'envers.** (Pour retirer le couteau, commencez par enlever le bol du socle et déposez-le sur une surface plate. En posant le talon de la main sur le bord du bol, tirez délicatement et avec précaution sur le couteau.)

Utilisation du couteau pétrisseur

4. S'emploie avec le grand bol. Saisissez le couteau avec prudence, alignez-le sur l'arbre et tournez-le jusqu'à ce qu'il glisse en position.

Utilisation du petit couteau

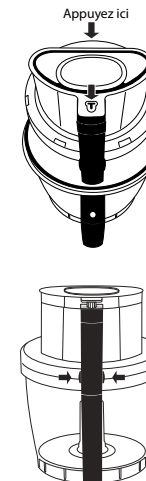
5. Après avoir posé les deux bols sur le bloc-moteur, alignez l'adaptateur sur le centre des bols, insérez-le sur l'arbre et tournez-le jusqu'à ce qu'il soit en position. Saisissez le petit couteau par son moyeu, posez-le sur l'adaptateur en le tournant jusqu'à ce qu'il soit en position et appuyez fermement

dessus pour le bloquer en position. **Vérifiez toujours que le couteau est bien verrouillé avant de tourner le bol à l'envers.** (Pour retirer le couteau, commencez par enlever le bol du socle et déposez-le sur une surface plate. En posant le talon de la main sur le bord du bol, tirez sur le couteau délicatement et prudemment.)

Utilisation des disques

6. Après avoir posé le gros bol sur le bloc-moteur, alignez l'adaptateur sur l'arbre, insérez-le dessus en le tournant jusqu'à ce qu'il soit en position. Pour utiliser le disque éminceur réglable, réglez l'épaisseur de coupe à l'aide du moyeu rotatif et des repères. En tenant le disque par le moyeu en plastique, alignez-le sur l'adaptateur et glissez-le dessus.

Pour utiliser le disque déchiqueteur réversible, choisissez la face à utiliser (fin ou moyen) et tenez le disque par son moyeu en plastique pour l'insérer sur l'adaptateur. Pour retirer le disque, saisissez-le par son moyeu en plastique.



Utilisation du couvercle

7. Placez le couvercle sur le bol et appuyez dessus, à l'avant et à l'arrière, pour l'enclencher en position.

Une autre façon de poser le couvercle consiste à enclencher l'arrière d'abord, puis à pousser sur l'avant pour le verrouiller. Assurez-vous que les deux verrous, avant et arrière, sont parfaitement engagés.

Pour retirer le couvercle, appuyez simultanément sur les deux côtés du bouton de déverrouillage (situé sur le mécanisme de verrouillage du couvercle) et soulevez le couvercle.

Remarque : Le couvercle se verrouille sur le grand bol, assurant l'étanchéité, peu importe la combinaison de bols

imbriqués. Sa pose devient plus facile après plusieurs utilisations.

8. Alignez l'ensemble-poussoir et le mécanisme d'activation sur l'ouverture de l'entonnoir du couvercle, puis glissez-le en position jusqu'à ce que le mécanisme soit complètement engagé.
9. Branchez le robot dans une prise électrique. Voilà! Votre robot est maintenant prêt à être utilisé.

Remarque : Pour que le robot fonctionne, le bol, le couvercle et l'ensemble-poussoir doivent absolument être verrouillés en position.

COMMANDES

Touche « Marche » (ON)

Met l'appareil en marche. Le robot marche sans arrêt jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche « Arrêt » (OFF).

1. Assemblez les différentes pièces du robot.
2. Ajoutez les ingrédients, soit directement dans le bol, soit par l'entonnoir
3. Appuyez sur la touche « Marche » : le voyant bleu à DEL s'allume et le moteur se met en marche.
4. Appuyez sur la touche « Arrêt » lorsque vous avez terminé.

Touche « Impulsions » (PULSE)

Fait fonctionner le robot sur demande, c'est-à-dire seulement quand la touche est abaissée. Cette fonction permet de mieux agir sur la durée de la transformation.

1. Une fois le robot assemblé et les ingrédients mis dans le bol, appuyez sur la touche « Impulsions » successivement, selon les besoins. Le voyant à DEL bleu s'allumera au moment de l'activation.

Touche « Pâte » (DOUGH)

1. Préparez les ingrédients de la pâte et mettez-les dans le bol muni du couteau pétrisseur.
2. Assemblez et verrouillez le couvercle du bol et l'ensemble-poussoir.
3. Appuyez sur la touche « Pâte » : le voyant à DEL bleu s'allume.

- Appuyez ensuite sur la touche « Marche » pour pétrir la pâte : le voyant à DEL bleu de la touche « Marche » s'allumera.
- Appuyez sur la touche « Arrêt » quand la pâte est pétrie.

Remarque : Le pétrissage de pâte doit seulement être fait dans le grand bol.

BOLS

Trois bols imbriqués offrent le summum de la polyvalence! Nous recommandons d'utiliser les bols d'une manière qui optimisera l'efficacité. Par exemple, si votre recette nécessite plusieurs bols, commencez par le plus petit afin de réduire les besoins de nettoyage. Ainsi, le petit bol peut servir de bol de préparation pour réserver les ingrédients hachés que demande une recette.

Les bols restent imbriqués pendant que vous en videz le contenu. Utilisez les emplacements réservés aux doigts pour séparer plus facilement

le petit ou le moyen bol contenant des ingrédients quand vous avez besoin de le faire.

Le hachage de certains aliments peut tacher ou rayer le bol, mais cela ne compromettra en rien les résultats.

FONCTIONS DU ROBOT

Hacher (avec le couteau hachoir)

- Aliments crus : Pelez, évidez ou dénoyotez ou égrenez l'aliment. Coupez l'aliment en dés de 1/2 à 1 pouce (1,3 à 2,5 cm). Vous obtiendrez des résultats plus uniformes si vous commencez avec des dés qui ont à peu près tous la même grosseur.
- Procédez par impulsions de 1 seconde pour hacher les aliments grossièrement. Ensuite, pour les hacher plus finement, appuyez sur la touche « Impulsions » et maintenez-la abaissée ou appuyez sur la touche « Marche » pour que le robot tourne sans arrêt jusqu'à ce que les aliments aient la consistance désirée. Vérifiez régulièrement la consistance des aliments et raclez les parois du bol, selon les besoins.

Réduire en purée (avec le couteau hachoir)

- Fruits frais ou fruits et légumes cuits : Coupez les aliments en dés de 1 pouce (2,5 cm). Vous obtiendrez une purée plus lisse si vous commencez avec des dés qui ont à peu près tous la même grosseur. Commencez par hacher les aliments par impulsions, puis appuyez sur la touche « Marche » pour que le robot tourne sans arrêt jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. Raclez les parois du bol, selon les besoins. N'utilisez pas cette méthode pour réduire des pommes de terre blanches en purée. (Voir la recette de pommes de terre duchesse à la page 57.)
- Soupes ou sauces : Égouttez les solides dans une passoire et conservez le liquide. Transformez les solides seuls. Ensuite, ajoutez du liquide et transformez jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.

Pétrir (avec le couteau pétrisseur ou le couteau hachoir en métal en régime « Pâte »)

- La fonction « Pâte » fait tourner le robot à un régime moins rapide, ce qui donne de meilleurs résultats pour la transformation de la pâte à pâtisserie ou le pétrissage de la pâte à levure. Le couteau pétrisseur est conçu pour pétrir les pâtes à levure, tandis que le couteau hachoir en métal est idéal pour les pâtes à pâtisserie.
- Il est recommandé de mettre le verrou de l'ensemble-poussoir à la position de verrouillage pour éviter qu'il ne se soulève pendant l'opération de pétrissage. Les vibrations de l'appareil sont normales.
- Le pétrissage ne doit être fait que dans le grand bol.

Trancher (avec le disque éminceur réglable)

- Tassez toujours les aliments uniformément dans l'entonnoir pour les trancher. Pour les petites quantités, utilisez le petit entonnoir. Pour le fromage, utilisez toujours le gros entonnoir. L'aliment dicte la pression à exercer : légère pour les aliments mous, moyenne pour les aliments d'une dureté moyenne ou ferme pour les aliments durs.

Exercez toujours une pression uniforme sur le poussoir pendant l'opération de transformation.

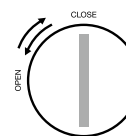
- Coupes juliennes ou allumettes : Entassez les aliments, couchés, dans l'entonnoir. Transformez en exerçant une pression égale de manière à obtenir de longues tranches. Retirez-les du bol, puis empilez-les de nouveau dans l'entonnoir, debout, et transformez-les en exerçant une pression uniforme.
- Fruits ou légumes ronds : Coupez une bonne tranche du dessous de l'aliment de sorte qu'il repose à plat dans l'entonnoir. S'il ne fait pas dans l'entonnoir, coupez-le en deux ou en quatre. Transformez en exerçant une pression uniforme sur le poussoir.
- Petits aliments, comme les champignons, les radis ou les fraises : Parez le bout pour que l'aliment repose à plat dans l'entonnoir. Utilisez le petit entonnoir, s'il convient.
- Fromage : Assurez-vous que le fromage est bien froid avant d'essayer de le trancher.

Déchiquetage (avec le disque déchiporteur réversible)

- Entassez toujours les aliments à déchiporter uniformément dans l'entonnoir. Pour les petites quantités d'aliments, utilisez le petit entonnoir. Pour râper du fromage, utilisez toujours le gros entonnoir. L'aliment dicte la pression à utiliser : légère pour les aliments mous, moyenne pour les aliments d'une dureté moyenne ou ferme pour les aliments durs. Exercez toujours une pression uniforme sur le poussoir pendant l'opération de transformation.
- Pour déchiporter les légumes feuilles comme la laitue ou les épinards : enrroulez les feuilles ensemble et mettez-les debout dans l'entonnoir. Transformez en exerçant une pression régulière sur le poussoir.
- Fromage : Assurez-vous que le fromage est bien froid avant d'essayer de le déchiporter.

COFFRET DE RANGEMENT DES ACCESSOIRES

Utilisation du verrou



Pour déverrouiller, tournez le verrou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Soulevez délicatement le couvercle transparent. N'ouvrez pas le couvercle de force quand le verrou est fermé. Pour verrouiller, fermez

délicatement le couvercle et tournez le verrou dans le sens des aiguilles d'une montre.

Rangement des accessoires

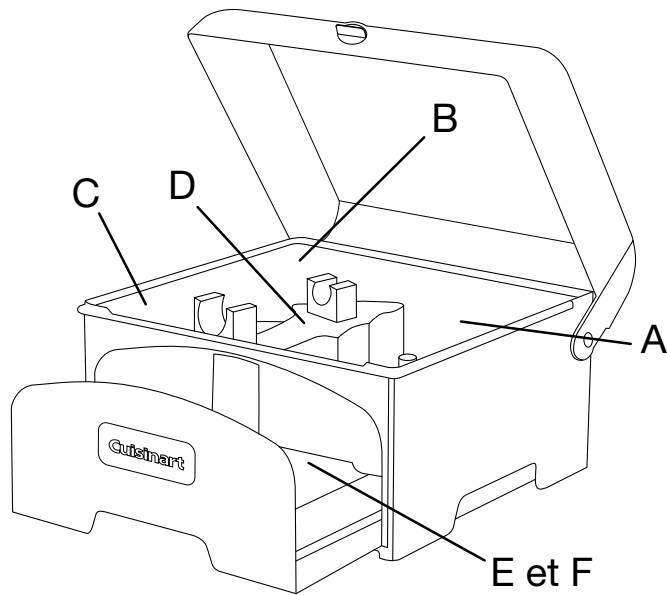
Le coffret loge le gros couteau en métal (A) dans la cavité droite, le couteau pétrisseur (B) dans la cavité arrière et le petit couteau (C) dans la cavité gauche. Saisissez chaque couteau avec précaution par son moyeu. **ÉVITEZ TOUT CONTACT AVEC LES LAMES POUR NE PAS VOUS COUPER.** L'adaptateur (D) se loge dans la longue ouverture au centre. Insérez-le de sorte que l'extrémité plus étroite en plastique donne vers l'arrière.

Des icônes en relief sur la surface intérieure du coffret montrent la position des couteaux.

Les disques vont dans le tiroir dans la partie inférieure du coffret. Placez d'abord le disque déchiporteur réversible (E) d'un côté ou de l'autre. Placez ensuite le disque éminceur (F) par-dessus le disque déchiporteur, moyeu en plastique vers le haut. Les mots « shredding » (déchiporteur) et « slicing » (éminceur) sont imprimés dans le tiroir pour rappeler la bonne position des disques.

Saisissez les disques avec précaution par le moyeu central pour les mettre dans le coffret ou les en sortir.

MISE EN GARDE : LES DISQUES PRÉSENTENT DES ARÊTES EXTRÊMEMENT COUPANTES; FAITES TRÈS ATTENTION OÙ VOUS METTEZ LES DOIGTS POUR NE PAS VOUS COUPER!



GUIDE D'UTILISATEUR ET TABLEAU DES CAPACITÉS

ALIMENT	ACCESSOIRE	QUANTITÉ OBTENUE	INSTRUCTIONS
FRUITS Pommes	Couteau en métal	Hacher	Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions, puis hacher finement en transformant sans arrêt Réduire en purée les pommes pelées et cuites pour faire de la sauce aux pommes Pression moyenne
	Couteau en métal	Purée	
	Couteau en métal	Trancher	
	Disque déchiqueteur	Râper	
Avocats	Couteau en métal	Hacher	Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions Couper en dés de 1 po (2,5 cm), réduire en purée
	Couteau en métal	Purée	
Bananes	Couteau en métal	Purée	Réduire en purée des bananes mûres Pression légère pour des bananes fermes
	Disque éminceur	Trancher	
Petits fruits	Couteau en métal	Purée	Réduire en purée. Tamiser pour enlever les graines. Les fraises congelées doivent être décongelées au préalable. Fraises : Équeuter et empiler les fraises sur le côté; pression moyenne
	Couteau en métal	Trancher	
Noix de coco	Couteau en métal	Hacher	Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions, puis hacher finement en transformant sans arrêt Couper en morceaux qui font dans l'entonnoir; pression moyenne.
	Disque déchiqueteur	Râper	
Kiwis	Couteau en métal	Trancher	Refroidir et peler; pression légère

ALIMENT	ACCESSOIRE	QUANTITÉ OBTENUE	INSTRUCTIONS
Mangues	Couteau en métal	Hacher	Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions
	Couteau en métal	Purée	
Pêches/ nectarines	Couteau en métal	Hacher	Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions Peler, couper en dés de 1 po (2,5 cm), réduire en purée Dénoyer; pression moyenne
	Couteau en métal	Purée	
	Disque éminceur	Trancher	
Agrumes (citrons, limes et oranges)	Couteau en métal	Hacher	Zeste : Avec un éplucheur à légumes, retirer l'écorce; transformer. Pour hacher très finement, ajouter une petite quantité de sucre au zeste et hacher. Parer les bouts, entasser debout dans l'entonnoir; pression moyenne
	Couteau en métal	Trancher	
Fruits déshydratés (collants)	Couteau en métal	Hacher	Réfrigérer les fruits. Ajouter dans le bol une partie de la farine demandée dans la recette. Transformer par impulsions jusqu'à la consistance désirée.
LÉGUMES Haricots verts ou jaunes	Couteau en métal	Purée	Peler. Pour hacher finement, laisser tomber l'ail dans l'entonnoir pendant que le robot tourne.
	Disque éminceur	Trancher	
Brocoli et chou-fleur	Couteau en métal	Hacher	Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions Couper en dés de 1 po (2,5 cm), transformer en purée Peler et parer les tiges; pression moyenne Peler et parer les tiges; pression moyenne
	Couteau en métal	Purée	
	Disque éminceur	Trancher	
	Disque déchiqueteur	Déchiqueter	
Chou	Couteau en métal	Hacher	Couper en dés de 1 po (2,5 cm); hacher par impulsions jusqu'à la consistance voulue Pour la salade de chou : Couper en quartiers qui font dans l'entonnoir, enlever le cœur; pression légère à nulle Râper très finement
	Disque éminceur	Trancher	
	Disque déchiqueteur	Déchiqueter	
Carottes	Couteau en métal	Hacher	Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions jusqu'à la consistance voulue Réduire en purée Pour de petites rondelles : Entasser debout dans l'entonnoir. Pour de longues tranches : Entasser couchées dans l'entonnoir; pression moyenne à ferme. Pour de petits filaments : Entasser debout dans l'entonnoir. Pour de longs filaments : Entasser couchées dans l'entonnoir; pression moyenne à ferme.
	Couteau en métal	Purée	
	Disque éminceur	Trancher	
Céleri	Couteau en métal	Hacher	Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions jusqu'à la consistance voulue Parer, entasser debout dans l'entonnoir; pression moyenne
	Disque éminceur	Trancher	

ALIMENT	ACCESSOIRE		QUANTITÉ OBTENUE	INSTRUCTIONS
Concombre	Couteau en métal	Hacher	1 moy. = 1 ½ t. (375 ml)	Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions Pour des rondelles : Parer, entasser debout dans l'entonnoir; pression moyenne. Pour de longues tranches : Parer, entasser couchés dans l'entonnoir; pression moyenne Pour de petits filaments : Entasser debout dans l'entonnoir; pression moyenne. Pour de longs filaments : Entasser couché dans l'entonnoir; pression moyenne
	Disque éminceur	Trancher	1 moy. = 1 ½ t. (375 ml)	
	Disque déchiqueteur	Râper	1 moy. = 1 ½ t. (375 ml)	
Ail	Couteau en métal	Hacher	1 tête = 12 à 16 gousses; 1 gousse moy. = ½ c. à thé (5 ml)	Peler. Pour hacher finement, laisser tomber l'ail dans l'entonnoir pendant que le robot tourne
Gingembre	Couteau en métal	Hacher	Dés de 1 po = 1 c. à soupe (15 ml)	Peler, couper en dés de ½ po (1,25 cm), pour hacher finement, laisser tomber dans l'entonnoir pendant que le robot tourne Peler, entasser debout dans l'entonnoir; pression moyenne Peler, entasser debout dans l'entonnoir; pression moyenne
	Couteau en métal	Trancher	4 oz = ½ t. (125 ml)	
	Disque déchiqueteur	Râper	4 oz = ½ t. (125 ml)	
Fines herbes – fraîches	Couteau en métal	Hacher	1 t. (250 ml) non tassés = ½ tasses (75 ml)	Les herbes, le bol et le couteau doivent être parfaitement propres et secs. Impulsions pour hacher grossièrement; transformer sans arrêt pour hacher finement. Se conservent jusqu'à dix jours dans un sac hermétique au réfrigérateur.
Piments jalapeño	Couteau en métal	Hacher	1 piment moy. = 3 c. à soupe (45 ml)	Enlever graines et tiges. Laisser tomber la moitié d'un piment dans l'entonnoir pendant que le robot tourne pour hacher Enlever graines et tiges, couper le dessous plat pour couper en rondelles; pression moyenne. Entasser debout dans l'entonnoir pour des tranches étroites; couchés pour des tranches plus longues
	Disque éminceur	Râper	1 piment moy. = ¼ t. (50 ml)	
Poireau	Couteau en métal	Hacher	1 lb = 2 t. (500 ml)	Laver, parer, enlever les parties vert foncé, couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions Laver, parer, enlever les parties vert foncé. Pour des rondelles : Entasser debout dans l'entonnoir; pression moyenne. Pour de longues tranches : Entasser couché dans l'entonnoir; pression moyenne
	Disque éminceur	Purée	1 lb = 2 t. (500 ml)	
Champignon	Couteau en métal	Hacher	1 lb = 6 t. (1,5 L)	Couper en morceaux de grosseur égale, hacher par impulsions Entasser dans l'entonnoir; pression moyenne Entasser dans l'entonnoir; pression moyenne
	Disque éminceur	Trancher	1 lb = 5 t. (1,25 L)	
	Disque déchiqueteur	Déchiqueter	1 lb = 5 t. (1,25 L)	
Oignon	Couteau en métal	Hacher	1 lb = 4 ½ à 5 t. (1,125 à 1,25 L)	Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions Parer, entasser dans l'entonnoir; pression moyenne
	Disque éminceur	Trancher	1 moy. = ¾ à 1 t. (175 à 250 ml)	
Poivrons	Couteau en métal	Hacher	1 lb = 4 ½ à 5 t. (1,125 à 1,25 L)	Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions Enlever le cœur et les graines. Rondelles : Couper le bout avec la queue à plat; pression moyenne. Couper en deux ou en quatre. Tranches étroites : Entasser debout dans l'entonnoir. Tranches longues : Entasser couché dans l'entonnoir.
	Disque éminceur	Trancher	1 lb = 3 t. (750 ml)	
Cornichons	Couteau en métal	Hacher	1 moy. = ¾ t. (175 ml)	Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions Rondelles : Entasser debout dans l'entonnoir. Tranches : Entasser couchés dans l'entonnoir; pression moyenne.
	Disque éminceur	Trancher	1 moy. = ¾ t. (175 ml)	

ALIMENT	ACCESSOIRE		QUANTITÉ OBTENUE	INSTRUCTIONS
Pommes de terre	Couteau en métal	Hacher	1 lb = 3½ à 4 t. (875 ml à 1 L)	Crues : Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions Patate douce et igname : Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions Couper bout à plat. Couper en morceaux qui font dans l'entonnoir. Patate blanche : pression légère à moyenne. Patate douce et igname : pression ferme. Pommes de terre partiellement cuites : pression légère Couper bout à plat. Couper en morceaux qui font dans l'entonnoir. Patate blanche : pression légère à moyenne. Garder les pommes de terre crues tranchées ou râpées dans l'eau froide pour éviter qu'elles ne brunissent. Purée : Transformer les pommes de terre blanches avec le disque déchiqueteur moyen pour éviter une consistance gluante.
	Couteau en métal	Purée	1 t. cuite (dés de 1 po) = ½ t. (125 ml)	
	Disque éminceur	Trancher	1 lb = 3½ à 4 t. (875 ml à 1 L)	
	Disque déchiqueteur	Râper	1 lb = 3½ à 4 t. (875 ml à 1 L)	
Radis	Couteau en métal	Hacher	½ lb = 1½ t. (575 ml)	Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions; transformer sans arrêt pour hacher finement Couper le bout; pression ferme Couper le bout; pression ferme
	Couteau en métal	Trancher	½ lb = 1½ t. (575 ml)	
	Disque déchiqueteur	Râper	½ lb = 1½ t. (575 ml)	
Oignon vert	Couteau en métal	Hacher	1 à 2 = ¼ t. (50 ml)	Hacher par impulsions Transformer sans arrêt jusqu'à l'obtention d'une purée
	Couteau en métal	Purée	1 à 2 = ¼ t. (50 ml)	
Épinard	Couteau en métal	Hacher	1 lb cru = 10 t. (2,5 L) cru	Hacher par impulsions Transformer sans arrêt jusqu'à l'obtention d'une purée Enrouler les feuilles ensemble, entasser debout dans l'entonnoir; pression moyenne
	Couteau en métal	Purée	1 lb cru = 1 ½ t. (375 ml) cuit	
	Disque éminceur	Trancher	1 lb cru = 10 t. (2,5 L) cru	
Courgette/ courge d'été	Couteau en métal	Hacher	1 lb = 3 t. (750 ml)	Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions Pour des rondelles : Parer, entasser debout dans l'entonnoir. Pour des tranches : Parer, entasser couchée dans l'entonnoir; pression moyenne Pour déchiqueter: parer, entasser debout dans l'entonnoir. Pour de longs filaments : Parer, entasser couchée dans l'entonnoir; pression moyenne
	Disque éminceur	Trancher	1 lb = 3 t. (750 ml)	
	Disque déchiqueteur	Râper	1 lb = 3 t. (750 ml)	
FROMAGES Mous : Ricotta, crème, cottage, brie, bleu, fontina Mozzarella, Bel Paese	Couteau en métal	Purée	½ lb = 1 t. (250 ml)	Couper en dés de 1 po (2,5 cm), transformer sans arrêt jusqu'à consistance lisse Couper en dés de 1 po (2,5 cm), transformer par impulsions Réfrigérer; pression moyenne. La mozzarella doit être congelée pendant 25 à 30 minutes au préalable.
	Couteau en métal	Hacher	¼ lb = 1 t. (250 ml)	
	Disque déchiqueteur	Râper moy.	¼ lb = 1 t. (250 ml)	
	Disque déchiqueteur	Râper fin	¼ lb = 1 t. (250 ml)	
Fermes : cheddar, suisse, édam, gouda	Couteau en métal	Hacher	¼ lb = 1 t. (250 ml)	Couper en dés de ½ à 1 po (1,25 à 2,5 cm). La température n'a pas d'importance. Réfrigérer; pression légère à moyenne Réfrigérer; pression moyenne Réfrigérer; pression légère
	Disque éminceur	Trancher	¼ lb = 1 t. (250 ml)	
	Disque déchiqueteur	Râper moy.	¼ lb = 1 t. (250 ml)	
	Disque déchiqueteur	Râper fin	¼ lb = 1 t. (250 ml)	

3. **Problème :** Le couteau ne mélange par les ingrédients.

Solution :

- Toujours mettre le robot en marche avant d'ajouter des liquides. Verser le liquide en un mince filet régulier, seulement aussi vite que les ingrédients secs peuvent l'absorber. Si une quantité excessive de liquide est ajoutée, attendre que les ingrédients dans le bol l'aient absorbée, puis recommencer à ajouter le liquide lentement. (Ne pas mettre le robot hors tension.) Verser le liquide sur la pâte au moment où elle passe sous l'entonnoir et non pas directement sur le fond du bol.

4. **Problème :** Le couteau se soulève dans le bol.

Solution :

- Une pâte trop collante peut faire soulever le couteau. Reposer le couteau et ajouter immédiatement 2 c. à soupe (30 ml) de farine par l'entonnoir pendant que le robot tourne.

5. **Problème :** Le gros poussoir se soulève pendant le pétrissage de la pâte ou la transformation de lourdes charges.

Solution :

- Le verrou du poussoir, situé au-dessus de la poignée, doit être sorti. (Une certaine vibration est normale.)

6. **Problème :** La pâte ne se détache pas des parois du bol.

Solution :

- Il est possible qu'il y ait trop de pâte dans le bol. Retirer la moitié de la pâte et procéder en deux lots.
- Il est possible que la pâte soit trop sèche (voir le numéro 9).
- Il est possible que la pâte soit trop mouillée (voir le numéro 10).

7. **Problème :** Des boulettes de pâte se forment sur le dessus du couteau et la pâte n'est pas pétrie uniformément.

Solution :

- Arrêter le robot, retirer la pâte avec soin, la diviser en trois parties et la redistribuer uniformément dans le bol.

8. **Problème :** La pâte est dure après avoir été pétrie.

Solution :

- Divisez la pâte en deux ou trois parties et la redistribuer uniformément dans le bol. Pétrir pendant 10 secondes ou jusqu'à ce que la pâte ait une consistance lisse et élastique uniforme.

9. **Problème :** La pâte est trop sèche.

Solution :

- Pendant que le robot tourne, ajouter de l'eau, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol.

10. **Problème :** La pâte est trop mouillée.

Solution :

- Pendant que le robot tourne, ajouter de la farine, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol.

Problèmes techniques

1. **Problème :** Le moteur ne démarre pas.

Solution :

- Le moteur est muni d'un dispositif de sécurité qui l'empêche de démarrer si le robot est mal assemblé. Vérifier que le bol et le couvercle sont bien verrouillés ensemble.
- Si la solution ci-dessus ne produit pas de résultats, et qu'on est à effectuer une opération de tranchage ou de déchiquetage, vérifier que le contenu de l'entonnoir ne dépasse pas la ligne de remplissage maximal pour que la tige d'interrupteur puisse fonctionner.
- Si le moteur ne démarre toujours pas, vérifier le cordon d'alimentation et la prise électrique.

2. **Problème :** Le robot s'arrête en cours de fonctionnement.

Solution :

- Il est possible que le couvercle soit déverrouillé; vérifier qu'il est bien enclenché.

- En cas de surchauffe, un dispositif de protection coupe le moteur pour prévenir tout dommage. Si le moteur s'arrête, mettre le robot hors tension (« Arrêt ») et le laisser refroidir pendant 10 à 15 minutes avant de le remettre en marche.

3. **Problème :** Le couvercle se détache à l'arrière ou fait du bruit.

Solution :

- Le fait que le couvercle se détache à l'arrière ou qu'il fasse du bruit n'empêche pas le robot de fonctionner. Appuyer simplement sur le couvercle pour réengager le verrou.

4. **Problème :** Le moteur ralentit en cours de fonctionnement.

Solution :

- Certaines opérations (comme le déchiquetage ou le tranchage du fromage) imposent un plus gros effort au moteur. Repositionner les aliments dans l'entonnoir et essayer de nouveau.
- Il est possible que la capacité maximale de l'appareil ait été dépassée. Retirer une partie des ingrédients et recommencer.

5. **Problème :** Il est difficile de retirer le couteau hachoir-mélangeur du bol.

Solution :

- Ce couteau innovateur est doté d'un mécanisme de verrouillage spécial qui l'empêche de tomber du bol quand on vide celui-ci. En prenant toutes les précautions possibles, tirer plus fort sur le couteau pour le retirer.

6. **Problème :** Le robot s'est déplacé sur le comptoir à cause des vibrations pendant le fonctionnement.

Solution :

- Vérifier que les pieds antidérapants sont propres et secs. Il est également important de veiller à ne pas dépasser la capacité du robot.

- Cela est normal puisque certaines opérations (comme de trancher ou de râper du fromage) imposent un plus gros effort au moteur.

7. **Problème :** Le gros poussoir tombe du couvercle quand on le tourne à l'envers.

Solution :

- Le verrou de l'entonnoir, situé au-dessus de la poignée, doit être tiré.

GARANTIE

GARANTIE INTÉGRALE DE VINGT ANS SUR LE MOTEUR

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 FP14NC

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 (cheque ou mandat postal) à Cuisinart Canada
- 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

RECETTE

Pour vous aider à vous familiariser avec le fonctionnement de votre nouveau robot culinaire 14 tasses (3,5 L) Elite Collection^{MC} de Cuisinart, nous avons réuni une variété de délicieuses recettes, allant des mets rapides et faciles à des plats gastronomiques plus complexes. Qu'il s'agisse du petit déjeuner ou du brunch, du souper ou des desserts, vous trouverez dans les pages qui suivent des recettes faciles que votre famille appréciera.

Le degré de difficulté de chaque recette est indiqué par le nombre de fouets (1 : facile, 2 : moyen, 3 : difficile) et l'icône d'horloge marque le temps que demande chaque recette pour qu'il vous soit plus facile de planifier votre horaire.

Enfin, chaque recette est accompagnée de l'information nutritionnelle détaillée par portion de sorte que vous savez exactement ce que vous mangez.

Bon appétit!

BASE

Chapelure fraîche classique 26

BEURRES

Beurre au gorgonzola 27

Beurre d'arachides 27

MARINADES ET VINAIGRETTES

Marinade aigre-douce 28

Vinaigrette aux fines herbes 29

Mayonnaise de base 30

SAUCES

Pesto au basilic 31

Sauce aux tomates vite faite 32

Sauce hollandaise 33

Sauce tartare 33

PÂTES

Pâte à pizza 34

Pâtes alimentaires fraîches 35

Pâte feuilletée classique 36

Pâte brisée 37

Pâte sucrée 38

PETIT DÉJEUNER ET BRUNCH

Scones classiques	39
Quiche au poireau, à la saucisse et au fontina	40

HORS-D'ŒUVRE

Trempepette au yogourt, à l'artichaut et aux fines herbes	41
Guacamola avec gros morceaux	42
Houmos	43
Salsa aux trois tomates	44
Bruschetta classique	45
Quesadillas aux oignons caramélisés, au bifteck et au gruyère	46

SOUPES

Potage parmentier allégé au brocoli	47
Crème de tomate	48
Potage de courge musquée rôtie	49
Soupe à l'oignon gratinée	50

SALADES

Salade hachée	51
Salade de chou classique	52

ENTRÉES

Aubergine au parmesan	53
Boulettes de viande classiques	54
Croquettes de crabe	55

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Poivrons rôtis farcis	56
Pommes de terre duchesse	57

PAINS

Pain blanc classique Cuisinart ^{MD}	58
Pain ou blé entier classique Cuisinart ^{MD}	59
Petits pains aux graines de sésame	60
Popovers	61

DESSERTS

Gâteau au fromage classique	62
Croûte aux biscuits graham	63
Tarte aux pommes avec garniture croustillante	63
Garniture croustillante	64
Tarte à la crème aux bananes	65
Croûte à tarte au chocolat	65
Crème pâtissière	66
Gâteau étagé au chocolat	67
Crêpes aux petits fruits	68
Sauce aux framboises	69

CHAPELURE FRAÎCHE CLASSIQUE

Pourquoi acheter de la chapelure quand vous pouvez la faire vous-même en un rien de temps avec votre robot de cuisine Cuisinart^{MD}



8 TRANCHES DE PAIN BLANC

Donne 1 1/3 tasse (330 ml)

Temps de préparation : Moins de 1 minute. Prévoir également 35 minutes pour la cuisson.

Préchauffer le four à 325 °F (160 °C). Étaler les tranches de pain en une seule couche et les faire cuire pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que le pain soit parfaitement sec.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Briser le pain grillé en petits morceaux et le défaire en donnant environ 10 impulsions, puis le transformer sans arrêt pendant environ 25 secondes jusqu'à l'obtention d'une chapelure fine.

ASTUCE : Pour une chapelure aromatisée, ajouter 1/4 c. à thé (1 ml) d'origan, de basilic déshydraté, d'ail en poudre et d'oignon en flocons moulus au pain grillé et transformer selon les instructions ci-dessus.

Information nutritionnelle par portion (2 c. à soupe [30 ml]) :

Calories 60 (11 % de matières grasses) | glucides 11 g | protéines 2 g | lipides 1 g | gras saturés 0 g | cholestérol 0 mg | sodium 90 mg | calcium 10 mg | fibres 1 g

BEURRE AU GORGONZOLA

Une tranche de ce beurre composé sur un bifteck lui confèrera une saveur incroyable. Il est également délicieux sur des pommes de terre au four ou des légumes vapeur.



1/2 TASSE (125 ML OU 1 BÂTONNET) DE BEURRE NON SALÉ, À LA TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE
1/4 TASSE (50 ML) DE GORGONZOLA, ÉMIETTÉ
1 PINCÉE DE POIVRE NOIR FRAIS MOULU

Donne un rouleau de beurre composé, soit 16 tranches.

Temps de préparation : 5 minutes.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le bol moyen du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre le beurre et le gorgonzola dans le bol, et les transformer pendant environ 60 secondes jusqu'à l'obtention d'une consistance parfaitement homogène, en raclant les parois du bol selon les besoins.

Transférer le beurre sur du papier ciré et le façonner en un rouleau, puis l'envelopper dans une pellicule plastique en fermant les deux extrémités. Le beurre peut être réfrigéré ou congelé.

Information nutritionnelle par portion (1 c. à soupe [15 ml]) :

Calories 52 (96 % de matières grasses) | glucides 0 g | protéines 0 g | lipides 6 g | gras saturés 4 g | cholestérol 16 mg | sodium 5 mg | calcium 2 mg | fibres 0 g

BEURRE D'ARACHIDES

Donne 2 1/2 tasses (625 ml).

Temps de préparation : 4 minutes.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Hacher les arachides en donnant environ 10 impulsions, puis transformer pendant environ 4 minutes jusqu'à l'apparition de gouttes d'huile et jusqu'à consistance lisse.

Information nutritionnelle par portion (1 c. à soupe [15 ml]) :

Calories 100 (71 % de matières grasses) | glucides 4 g | protéines 4 g | lipides 9 g | gras saturés 1 g | cholestérol 0 mg | sodium 1 mg | calcium 9 mg | fibres 1 g



5 TASSES (1,25 L) D'ARACHIDES GRILLÉES À SEC

MARINADE AIGRE-DOUCE

Cette marinade convient aussi bien au poulet qu'au porc.



Donne 1 tasse (250 ml).

Temps de préparation : 5 minutes.

Poser le petit couteau hachoir en métal dans le petit bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre l'ail dans le bol et le transformer sans arrêt jusqu'à ce qu'il soit finement haché.

Ajouter le reste des ingrédients. Mélanger pendant environ 45 secondes de plus jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

Information nutritionnelle par portion (1 c. à soupe [15 ml]) :

Calories 97 (62 % de matières grasses) | glucides 10 g | protéines 0 g | lipides 7 g | gras saturés 1 g | cholestérol 0 mg | sodium 152 mg | calcium 4 mg | fibres 0 g

- 4 GOUSSES D'AIL
- 1/2 TASSE (125 ML) DE SIROP DE MAÏS FONCÉ
- 1/2 TASSE (125 ML) D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
- 1/2 TASSE (125 ML) DE VINAIGRE BALSAMIQUE
- 1 C. À SOUPE (15 ML) PLUS 1 C. À THÉ (5 ML) DE PAPIKA
- 2 C. À THÉ (10 ML) DE MOUTARDE SÈCHE
- 2 C. À THÉ (10 ML) DE THYM DÉSHYDRATÉ
- 1 C. À THÉ (5 ML) DE POUDRE DE CHILI
- 1 C. À THÉ (5 ML) DE SEL CASCHER

VINAIGRETTE AUX FINES HERBES

Une vinaigrette classique... Servez-la avec une salade verte ou utilisez-la pour badigeonner le poulet grillé.



Donne 1 tasse (250 ml).

Temps de préparation : 5 minutes.

Poser le petit couteau hachoir en métal dans le petit bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre tous les ingrédients, sauf l'huile, dans le bol et les hacher grossièrement. Pendant que le robot tourne, verser l'huile d'olive dans l'entonnoir en un mince filet, en mélangeant sans arrêt pendant environ 3 minutes jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

ASTUCE : Il est facile d'augmenter les quantités. Utiliser le bol grand selon la quantité de vinaigrette désirée.

Information nutritionnelle par portion (1 c. à soupe [15 ml]) :

Calories 91 (99 % de matières grasses) | glucides 0 g | protéines 0 g | lipides 11 g | gras saturés 2 g | cholestérol 0 mg | sodium 76 mg | calcium 2 mg | fibres 0 g

- 1/4 TASSE (50 ML) DE VINAIGRE DE VIN ROUGE
- 1 C. À THÉ (5 ML) DE MOUTARDE DE DIJON
- 1/4 TASSE (50 ML) DE PERSIL FRAIS
- 1/2 C. À THÉ (2 ML) DE BASILIC DÉSHYDRATÉ
- 1/2 C. À THÉ (2 ML) DE THYM DÉSHYDRATÉ
- 1/2 C. À THÉ (2 ML) DE MARJOLAINE DÉSHYDRATÉE
- 1/2 C. À THÉ (2 ML) DE SEL CASCHER
- 1/4 C. À THÉ (1 ML) DE POIVRE BLANC MOULU
- 3/4 TASSE (175 ML) D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

MAYONNAISE DE BASE

Goûtez la saveur tout à fait différente de la mayonnaise maison!



- 4 GROS JAUNES D'ŒUF*
- ½ C. À THÉ (2 ML) DE SEL CASCHER
- 2 C. À SOUPE (30 ML) DE MOUTARDE DE DIJON
- 2 C. À THÉ (10 ML) DE JUS DE CITRON FRAIS OU DE VINAIGRE DE VIN BLANC
- 2 À 2½ TASSES (500 À 625 ML) D'HUILE VÉGÉTALE OU CANOLA, DIVISÉE

Donne environ 3 tasses (750 ml).

⌚ Temps de préparation : 5 à 10 minutes.

Poser le petit couteau hachoir en métal dans le petit bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre tous les ingrédients, sauf l'huile, dans le bol du robot et les transformer pendant environ 30 secondes, jusqu'à consistance lisse. Pendant que le robot tourne, ajouter ¼ tasse (50 ml) d'huile par l'entonnoir, goutte à goutte, en attendant que chaque goutte soit intégrée aux jaunes d'œuf avant d'en ajouter une autre. Cette étape devrait prendre environ 5 minutes. Une fois que le mélange est émulsifié et homogène, ajouter le reste de l'huile sur environ 1 minute.

Goûter et corriger l'assaisonnement.

Pour une mayonnaise aux fines herbes, ajouter ½ tasse (75 ml) de fines herbes (persil, aneth, estragon, basilic ou autre, au goût) sans les tiges, bien tassées, aux jaunes d'œuf avant d'ajouter l'huile.

Pour faire une mayonnaise plus faible en cholestérol et ne pas utiliser des œufs crus, on peut remplacer les jaunes d'œuf par le produit Egg Beaters^{MD}.

* Mise en garde concernant les œufs crus :

Les aliments contenant des œufs crus ou à peine cuits peuvent présenter des risques de salmonella. Pour réduire le risque, nous recommandons d'utiliser seulement des œufs de catégorie A ou AA, frais et réfrigérés dont la coquille est propre et intacte, et d'éviter tout contact entre les jaunes ou les blancs et la coquille quand on casse les œufs.

Information nutritionnelle par portion (1 c. à soupe [15 ml]) :

Calories 85 (98 % de matières grasses) | glucides 0 g | protéines 0 g | lipides 10 g | gras saturés 1 g | cholestérol 17 mg | sodium 38 mg | calcium 2 mg | fibres 0 g

PESTO AU BASILIC

Vous pouvez remplacer le basilic et les noix de pigne par toute autre herbe ou noix que vous avez sous la main.



- 4 OZ (115 G) DE PARMESAN REGGIANO, COUPÉ EN DÉS DE ½ PO (1,25 CM)
- 4 GOUSSES D'AIL
- ¾ TASSE (175 ML) DE NOIX DE PIGNE OU DE GRENOBLE, LÉGÈREMENT GRILLÉES
- 6 TASSES (1,5 L) DE FEUILLES DE BASILIC FRAÎCHES SANS MEURTRISSURES, BIEN TASSÉES (ENVIRON 20 OZ [565 G])
- ½ À ¾ C. À THÉ (2 À 3,75 ML) DE SEL DE MER OU CASCHER
- ¾ À 1 TASSE (175 À 250 ML) D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Donne environ 2½ tasses (625 ml).

⌚ Temps de préparation : 5 minutes.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Pendant que le robot tourne, ajouter le fromage et l'ail par le petit entonnoir et les transformer environ 30 secondes jusqu'à ce qu'ils soient finement hachés. Ajouter les noix et les hacher en donnant 5 à 6 impulsions. Ajouter les feuilles de basilic et les hacher en donnant 10 à 15 impulsions plus longues; racler les parois du bol. Ajouter le sel. Pendant que le robot tourne, verser l'huile d'olive dans le petit entonnoir en un mince filet, sur environ 1 minute, en mélangeant jusqu'à émulsion. Racler les parois du bol.

Pour conserver le pesto, le vider dans un bocal ou un bol en verre, tapoter le contenant pour éliminer les bulles d'air et égaliser la surface. Couvrir d'une mince couche d'huile, puis couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer. Le pesto se conservera pendant cinq jours au réfrigérateur ou peut être congelé.

Information nutritionnelle par portion (1 c. à soupe [15 ml]) :

Calories 51 (87 % de matières grasses) | glucides 1 g | protéines 1 g | lipides 5 g | gras saturés 1 g | cholestérol 1 mg | sodium 88 mg | calcium 34 mg | fibres 0 g

SAUCE AUX TOMATES VITE FAITE

Une sauce marinara vite faite pour les pâtes. Vous pouvez également la faire réduire pour en faire de la sauce à pizza.



- 1 OIGNON MOYEN (ENVIRON 4 OZ [115 G]), COUPÉ EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- 1½ C. À SOUPE (25 ML) D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
- 6 GOUSSES D'AIL
- 1 C. À THÉ (5 ML) D'ORIGAN DÉSHYDRATÉ
- 1 BOÎTE DE 35 OZ (1050 ML) DE TOMATES ITALIENNES AVEC LE JUS
- 2 TIGES DE BASILIC FRAIS (10 À 12 GRANDES FEUILLES)
- ¼ TASSE (50 ML) DE VIN BLANC SEC
- ½ C. À THÉ (2 ML) DE SEL CASCHER
- ¼ C. À THÉ (1 ML) DE POIVRE NOIR FRAIS MOULU
- ½ À 1 C. À THÉ (2 À 5 ML) DE FLOCONS DE PIMENT ROUGE (FACULTATIF, AU GOÛT, POUR UNE SAUCE PLUS ÉPICÉE)

Donne 4 tasses (1 L) de sauce aux tomates pour les pâtes ou 2½ tasses (625 ml) de sauce à pizza.

Temps de préparation : 10 à 15 minutes. Prévoir également 1 heure pour la cuisson et 40 minutes de plus pour réduire en sauce à pizza.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre l'oignon dans le bol et le hacher en donnant environ 10 impulsions. Dans une marmite de 6 pintes (5,7 L), faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen jusqu'à ce qu'elle soit chaude, puis ajouter l'oignon. Pendant que le robot tourne, ajouter l'ail par l'entonnoir et le hacher. Ajouter l'ail et l'origan à l'huile dans la marmite; faire cuire jusqu'à ce que l'oignon soit mou et que l'ail embaume. Pendant ce temps, verser les tomates dans le bol du robot et les hacher par impulsions. Ajouter les tomates dans la casserole avec le basilic, le vin et le sel. Porter à ébullition, puis laisser mijoter à feu doux, couvert, pendant 50 à 60 minutes. Éteindre le feu et laisser refroidir dans la marmite pendant 10 minutes. Ajouter le poivre noir et les flocons de piment. Goûter et corriger l'assaisonnement.

Pour réduire la sauce afin d'en faire une sauce à pizza, laisser mijoter 40 minutes de plus, à découvert, en remuant occasionnellement. Laisser refroidir dans un bol avant de l'étaler sur la pizza.

Cette sauce se congèle très bien.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :
Calories 46 (22 % de matières grasses) | protéines 2 g | glucides 6 g | lipides 1 g | gras saturés 0 g | cholestérol 0 mg | sodium 457 mg | calcium 91 mg | fibres 1 g

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :
comme sauce à pizza
Calories 74 (22 % de matières grasses) | protéines 3 g | glucides 10 g | lipides 2 g | gras saturés 0 g | cholestérol 0 mg | sodium 732 mg | calcium 91 mg | fibres 2 g

SAUCE HOLLANDAISE

Cette sauce s'emploie dans de nombreux plats, tels que les œufs à la bédicotine et les légumes vapeur.



- ¾ TASSE (180 ML OU 3 BÂTONNETS) DE BEURRE NON SALÉ
- 3 GROS JAUNES D'ŒUF
- 1 C. À SOUPE (15 ML) DE MOUTARDE DE DIJON
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE SEL CASCHER
- ¼ C. À THÉ (1 ML) DE POIVRE NOIR FRAIS MOULU
- 2 C. À SOUPE (30 ML) DE JUS DE CITRON FRAIS

Donne 3 tasses (750 ml).

Temps de préparation : 15 minutes.

Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux. Poser le gros couteau hachoir en métal dans le bol moyen du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre les jaunes d'œuf, la moutarde, le sel et le poivre dans le bol et les transformer pendant 90 secondes. Une fois que le beurre a fondu, monter le feu jusqu'à ce que le beurre commence seulement à bouillir. Pendant que le robot tourne, ajouter ¼ tasse (60 ml) de beurre chaud dans l'entonnoir, goutte à goutte, en attendant que chaque goutte soit intégrée aux jaunes d'œuf avant d'en ajouter une autre. Cette étape devrait prendre environ 5 minutes. Une fois que le mélange est émulsifié et homogène, ajouter le reste du beurre très lentement, sur environ 1 minute. La sauce aura la consistance de la mayonnaise. Lorsque tout le beurre a été incorporé, ajouter le jus de citron et incorporer par impulsions. Goûter et corriger l'assaisonnement. Servir chaud.

Information nutritionnelle par portion (1 c. à soupe [15 ml]) :
Calories 108 (98 % de matières grasses) | glucides 0 g | protéines 0 g | lipides 12 g | gras saturés 7 g | cholestérol 57 mg | sodium 45 mg | calcium 3 mg | fibres 0 g

SAUCE TARTARE

Cette sauce tartare ne convient pas qu'au poisson et aux crustacés, mais aussi aux légumes frais cuits à la vapeur.



- 2 OZ (60 G) D'OIGNON VERT OU D'ÉCHALOTE, PARÉ ET COUPÉ EN MORCEAUX DE 1 PO (2,5 CM)
- 3 OZ (85 G) DE PETITS CORNICHONS SUCRÉS (GHERKIN)
- ¼ TASSE (50 ML) DE PERSIL ITALIEN FRAIS
- 1 C. À SOUPE (15 ML) DE GRAINES D'ANETH
- 1 C. À SOUPE (15 ML) DE MOUTARDE DE DIJON
- ½ C. À THÉ (2 ML) DE THYM DÉSHYDRATÉ

Donne environ 2 tasses (500 ml).

Temps de préparation : 5 minutes.

Poser le petit couteau hachoir en métal dans le petit bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre les oignons, les cornichons et le persil dans le bol et les hacher en donnant environ 15 impulsions. Ajouter l'aneth, la moutarde, le thym et les câpres, et les hacher en donnant 5 impulsions. Ajouter la mayonnaise, le yogourt et le poivre noir, et combiner le tout en donnant 5 impulsions. Prendre garde de transformer le mélange à l'excès. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

* Pour égoutter le yogourt, le mettre dans un filtre à café en papier ou dans plusieurs couches de mousseline dans une passoire. Couvrir et laisser s'égoutter jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

- 3 C. À SOUPE (45 ML)
DE CÂPRES ÉGOUTTÉES
- 1½ TASSE (375 ML)
DE MAYONNAISE
- ½ TASSE (125 ML)
DE YOGOURT NATURE
MAIGRE, ÉGOUTTÉ*
PENDANT TOUTE
UNE NUIT
- ⅛ C. À THÉ (0,5 ML)
DE POIVRE NOIR FRAIS
MOULU

Information nutritionnelle par portion (1 c. à soupe [15 ml]) :

Calories 72 (88 % de matières grasses) | glucides 2 g |
protéines 0 g | lipides 7 g | gras saturés 1 g |
cholestérol 13 mg | sodium 86 mg |
calcium 10 mg | fibres 0 g

PÂTE À PIZZA

Quand vous aurez vu combien il est facile de faire de la pizza,
vous ne voudrez plus jamais en faire livrer!



- 1 SACHET DE LEVURE
SÈCHE ACTIVE
- 1 C. À THÉ (5 ML)
DE SUCRE GRANULÉ
- 1¼ TASSE (300 ML) D'EAU
TIÈDE (105 À 115 °F
[40 À 46 °C])
- 3½ TASSES (830 ML)
DE FARINE TOUT
USAGE NON BLANCHIE
- ½ C. À SOUPE (7 ML)
DE SEL CASCHER
- 2 C. À THÉ (10 ML)
D'HUILE D'OLIVE
VIERGE EXTRA

Donne 1¾ lb (795 g) de pâte (six croûtes de 7 pouces [18 cm]
ou trois de 12 pouces [30 cm]), soit l'équivalent de 6 portions.

⌚ Temps de préparation : 5 à 10 minutes. Prévoir également
55 minutes pour le levage et le repos de la pâte, 5 minutes
pour l'assemblage et 10 minutes pour la cuisson.

Dans une tasse à mesurer de 2 tasses (500 ml), dissoudre la
levure et le sucre dans l'eau tiède. Laisser reposer pendant 3 à
5 minutes jusqu'à ce que le mélange commence à mousser.

Poser le couteau pétrisseur dans le grand bol du robot culinaire
Cuisinart^{MD} et y mettre la farine et le sel.

Pendant que le robot tourne, verser le liquide lentement dans
le petit entonnoir aussi vite que la farine peut l'absorber.
Lorsque la pâte commence à se former et qu'elle se détache
des parois du bol, continuer à pétrir pendant 30 secondes. La
pâte pourrait être légèrement collante. Enduire la pâte d'huile
d'olive uniformément et la transférer dans un grand sac en
plastique à glissière. Laisser la pâte gonfler dans un endroit
chaud pendant environ 45 minutes.

Transférer la pâte sur une surface légèrement farinée, la
dégonfler d'un coup de poing et la laisser reposer pendant 5 à
10 minutes. Abaisser la pâte au diamètre voulu et transférer sur
des plaques de cuisson enduites d'enduit végétal de cuisson.
Garnir selon la recette.

Information nutritionnelle par portion (1 oz [28 g]) :

Calories 112 (2 % de matières grasses) | glucides 24 g |
protéines 3 g | lipides 0 g | gras saturés 0 g | cholestérol 0 mg |
sodium 134 mg | calcium 0 mg | fibres 1 g

PÂTES ALIMENTAIRES FRAÎCHES

Les pâtes fraîches sont un vrai régal. Elles sont meilleures si elles sont
servies immédiatement, mais vous pouvez également les congeler après
les avoir abaissées et coupées.



- 2 TASSES (500 ML) DE
FARINE TOUT USAGE
NON BLANCHIE
- 1 TASSE (250 ML)
DE SEMOULE
- 1 C. À SOUPE (15 ML)
DE SEL CASCHER
- 4 GROS ŒUFS

Donne 1½ lb (750 g), soit environ 10 portions.

⌚ Temps de préparation : 5 minutes.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du
robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre la farine, la semoule et le sel
dans le bol et les combiner en donnant 5 à 6 impulsions.

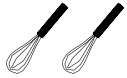
Pendant que le robot tourne, ajouter les œufs, un à la fois,
jusqu'à ce que la pâte commence à se former, puis continuer à
la pétrir pendant 30 secondes. Diviser la pâte en quatre parties
égales et la couper avec une machine à pâtes.

Information nutritionnelle par portion de 2oz (60 g) :

Calories 165 (12 % de matières grasses) | glucides 30 g |
protéines 7 g | lipides 2 g | gras saturés 1 g | cholestérol 85 mg |
sodium 668 mg | calcium 11 mg | fibres 1 g

PÂTE À TARTE FEUILLETÉE CLASSIQUE

Cette recette donne assez de pâte pour une tarte de 9 à 11 pouces (23 à 28 cm) ordinaire ou épaisse.



POUR UNE CROÛTE :

- 1½ TASSE (375 ML) DE FARINE TOUT USAGE NON BLANCHIE
- ¼ C. À THÉ (1 ML) DE SEL DE TABLE
- ⅛ C. À THÉ (0,5 ML) DE POWDRE À PÂTE
- ½ TASSE (125 ML OU 1 BÂTONNET) DE BEURRE NON SALÉ, FROID ET COUPÉ EN DÉS DE ½ PO (1,25 CM)
- 2 C. À SOUPE (30 ML) DE SHORTENING VÉGÉTAL (DE PRÉFÉRENCE NON HYDROGÉNÉ) FROID ET COUPÉ EN DÉS DE ½ PO (1,25 CM)
- 2 À 4 C. À SOUPE (30 À 60 ML) D'EAU GLACÉE

POUR DEUX CROÛTES :

- 3 TASSES (750 ML) DE FARINE TOUT USAGE NON BLANCHIE
- ½ C. À THÉ (2 ML) DE SEL DE TABLE
- ¼ C. À THÉ (1 ML) DE POWDRE À PÂTE
- 1 TASSE (250 ML OU 2 BÂTONNETS) DE BEURRE NON SALÉ, FROID ET COUPÉ EN DÉS DE ½ PO (1,25 CM)
- 4 C. À SOUPE (60 ML) DE SHORTENING VÉGÉTAL (DE PRÉFÉRENCE NON HYDROGÉNÉ) FROID, COUPÉ EN DÉS DE ½ PO (1,25 CM)
- 5 À 8 C. À SOUPE (75 À 120 ML) D'EAU GLACÉE

⌚ Temps de préparation : 10 minutes. Prévoir également 30 minutes de temps de repos.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre la farine, le sel et la poudre à pâte dans le bol et les battre pendant 10 secondes pour les tamiser. Ajouter le beurre et le shortening froids et les transformer en donnant 15 à 20 brèves impulsions jusqu'à l'obtention d'un mélange grumeleux où aucun morceau de beurre n'est plus gros qu'un pois. Verser la moitié de la quantité totale d'eau glacée sur le mélange; l'incorporer en donnant 5 à 6 impulsions. La pâte sera friable, mais commencera à se tenir quand on en presse une petite quantité dans la main. Ajouter de l'eau, une cuillerée (ou deux pour la recette double) à la fois, en donnant 2 à 3 impulsions rapides après chaque addition. Il faut ajouter juste assez d'eau pour que la pâte se tienne facilement quand on la presse dans la main. Ne pas laisser la pâte se former en boule dans le robot! Ajouter l'eau modérément pour que la pâte ne soit pas collante. Prendre soin de ne pas transformer la pâte à l'excès car elle serait dure.

Transférer la pâte sur une surface légèrement farinée et la former en boule (ou deux dans le cas de recette double) dans les mains. Abaisser la boule en une rondelle d'environ 6 pouces (15 cm) de diamètre. Envelopper la rondelle dans une pellicule plastique et la réfrigérer pendant 1 heure avant de continuer. La pâte se conservera pendant trois jours au réfrigérateur ou pendant un mois (doublement emballée) au congélateur. Décongeler à la température de la pièce pendant 1 heure avant l'emploi. Utiliser selon les instructions de la recette.

Pour faire cuire un fond de tarte à blanc : Abaisser la pâte à une épaisseur de ⅛ de pouce (3 mm), au diamètre du moule à tarte, couper et pincer les bords, puis piquer le fond à la fourchette. Mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Protéger la croûte d'un papier d'aluminium ou sulfuré et couvrir celui-ci de riz, de haricots secs ou de grenailles prévues à cette fin. Faire cuire pendant 15 minutes.

On peut abaisser les restants de pâte et y découper des formes qu'on peut utiliser comme garniture sur le dessus de la tarte ou qu'on peut badigeonner de lait et saupoudrer de sucre (ou d'un mélange de sucre et de cannelle) et faire cuire au four comme des biscuits jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Information nutritionnelle pour 12 portions d'une tarte à une croûte :

Calories 138 (65 % de matières grasses) | protéines 1 g | glucides 11 g | lipides 10 g | gras saturés 1 g | cholestérol 20 mg | sodium 48 mg | calcium 2 mg | fibres 0 g

Information nutritionnelle pour 12 portions d'une tarte à deux croûtes :

Calories 277 (65 % de matières grasses) | protéines 3 g | glucides 22 g | lipides 20 g | gras saturés 1 g | cholestérol 40 mg | sodium 104 mg | calcium 2 mg | fibres 0 g

PÂTE BRISÉE

Cette pâte brisée peut servir à la fois pour des mets sucrés ou salés.



- 2 TASSES (500 ML) DE FARINE TOUT USAGE NON BLANCHIE
- 1 C. À THÉ (5 ML) DE SEL DE TABLE
- 1 TASSE (250 ML OU 2 BÂTONNETS) DE BEURRE NON SALÉ, FROID ET COUPÉ EN DÉS DE ½ PO (1,25 CM)
- ¼ TASSE (60 ML) D'EAU GLACÉE

Donne une quantité suffisante de pâte pour deux tartes de 9 pouces (23 cm) à une croûte (24 portions) ou une tarte à deux croûtes (12 portions).

⌚ Temps de préparation : 5 minutes. Prévoir également 30 minutes de repos.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre la farine et le sel dans le bol et les battre pendant 10 secondes pour les tamiser. Ajouter le beurre et transformer par impulsions jusqu'à l'obtention d'un mélange grumeleux. Verser l'eau sur le mélange, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, et transformer seulement jusqu'à ce que le mélange commence à se tenir. (Il est possible qu'on n'ait pas besoin d'utiliser toute la quantité d'eau.) Diviser la pâte en deux quantités égales et façonner chacune en une rondelle. Envelopper chaque rondelle dans une pellicule plastique et la réfrigérer jusqu'au moment de l'utiliser. Bien emballée, la pâte se conservera pendant six mois au congélateur.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 39 (6 % de matières grasses) | glucides 8 g | protéines 1 g | lipides 0 g | gras saturés 0 g | cholestérol 0 mg | sodium 98 mg | calcium 2 mg | fibres 0 g

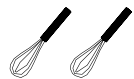
ASTUCE : Pour une croûte sucrée, ajouter 1½ c. à soupe (25 ml) de sucre granulé aux ingrédients secs dans le bol.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 47 (5 % de matières grasses) | glucides 10 g | protéines 1 g | lipides 0 g | gras saturés 0 g | cholestérol 0 mg | sodium 98 mg | calcium 2 mg | fibres 0 g


PÂTE SUCRÉE

Il vous reste de la pâte? Utilisez cette pâte sucrée pour faire des biscuits. Vous n'avez qu'à l'abaisser et à la découper dans vos formes favorites.



- 2 TASSES (500 ML) DE FARINE TOUT USAGE NON BLANCHIE
- 2 C. À SOUPE (30 ML) DE SUCRE GRANULÉ
- ½ C. À THÉ (2 ML) DE SEL DE TABLE
- ¾ TASSE (175 ML) DE BEURRE NON SALÉ, À LA TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE
- 2 GROS JAUNES D'ŒUF
- 1 C. À SOUPE (15 ML) D'EAU GLACÉE
- ¼ C. À THÉ (1 ML) DE ZESTE DE CITRON (FACULTATIF)
- ½ C. À THÉ (2 ML) D'EXTRAIT DE VANILLE PUR

Donne une quantité suffisante de pâte pour deux tartes de 9 pouces (23 cm) à une croûte ou une tarte à deux croûtes.

 Temps de préparation : 5 minutes. Prévoir également 30 minutes de repos.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre la farine, le sucre et le sel dans le bol et les battre pendant 10 secondes pour tamiser. Ajouter le beurre et transformer pendant environ 30 secondes jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés. Pendant que le robot tourne, ajouter les jaunes d'œuf, un à la fois, et les transformer jusqu'à ce qu'ils soient incorporés. Ajouter l'eau, le zeste et la vanille; combiner le tout en donnant 3 à 4 impulsions.

Diviser la pâte en deux parties égales et façonner chacune en une rondelle. Envelopper chacune dans une pellicule plastique et la réfrigérer jusqu'au moment de l'utiliser. La pâte doit être suffisamment ferme pour pouvoir être abaissée.

Pour faire une pâte sucrée aux amandes, remplacer 1 tasse (250 ml) de farine tout usage par des amandes grillées. Hacher finement les amandes pendant 45 secondes et les ajouter aux autres ingrédients secs. Transformer pendant 10 secondes pour tamiser le mélange, puis continuer selon les instructions qui précèdent.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 92 (58 % de matières grasses) | glucides 8 g | protéines 1 g | lipides 6 g | gras saturés 4 g | cholestérol 32 mg | sodium 23 mg | calcium 2 mg | fibres 0 g

Pâte sucrée aux amandes :

Information nutritionnelle par portion :

Calories 94 (63 % de matières grasses) | glucides 7 g | protéines 1 g | lipides 7 g | gras saturés 4 g | cholestérol 32 mg | sodium 23 mg | calcium 5 mg | fibres 0 g


SCONES CLASSIQUES

Pour obtenir de délicieux scones, légers et aérés, le secret est tout simplement de ne pas trop mélanger la pâte.



- 2½ TASSES (625 ML) DE FARINE TOUT USAGE NON BLANCHIE
- 4 C. À SOUPE (60 ML) DE SUCRE GRANULÉ, DIVISÉ
- 2 C. À THÉ (10 ML) DE POUDRE À PÂTE
- 1 C. À THÉ (5 ML) DE SEL
- 6 C. À SOUPE (90 ML) DE BEURRE NON SALÉ, FROID ET COUPÉ EN PETITS DÉS
- ½ TASSE (125 ML) PLUS 1 C. À SOUPE (15 ML) DE BABEURRE
- ¼ C. À THÉ (1 ML) D'EXTRAIT DE VANILLE PUR
- 1 GROS ŒUF
- ½ TASSE (125 ML) DE RAISINS SECS DE CORINTHE
- 1 C. À SOUPE (15 ML) DE CRÈME ÉPAISSE

Donne 8 scones.

 Temps de préparation : 10 minutes. Prévoir également 30 minutes de cuisson.

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Chemiser une plaque à pâtisserie d'un papier sulfurisé.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre la farine, 3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé, la poudre à pâte et le sel, et les combiner pendant environ 15 secondes. Ajouter le beurre et l'incorporer en donnant environ 8 impulsions jusqu'à ce que les morceaux n'aient pas plus que la grosseur d'un pois. Dans une tasse à mesurer, mélanger ensemble le babeurre, la vanille et l'œuf. Mettre le robot en marche en mode « Pâte » et pendant qu'il tourne, verser le liquide lentement par l'entonnoir; mélanger seulement jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés; éviter de trop mélanger. Ajouter les raisins secs et donner 2 ou 3 impulsions pour mélanger seulement jusqu'à ce qu'ils soient combinés.

Verser la pâte sur une surface propre. Façonner la pâte en un long rectangle plat, et le découper en huit triangles. Placer les triangles sur la plaque à pâtisserie, en les espaçant uniformément. Badigeonner le dessus de la crème épaisse et saupoudrer du sucre réservé.

Faire cuire pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement cuits et dorés.

Information nutritionnelle par scone :

Calories 180 (46 % de matières grasses) | glucides 23 g | protéines 2 g | lipides 9 g | gras saturés 6 g | cholestérol 39 mg | sodium 171 mg | calcium 53 mg | fibres 1 g

QUICHE AU POIREAU, À LA SAUCISSE ET AU FONTINA

La recette idéale pour le brunch du dimanche.



GARNITURE :

- 1 **GOUSSE D'AIL**
- 1 **PETIT POIREAU, PARTIES BLANCHES ET VERT PÂLE SEULEMENT, COUPÉ EN MORCEAUX DE ½ PO (1,25 CM)**
- 6 OZ (170 G) **DE SAUCISSE PRÉCUITE AU POULET ET AUX POMMES, COUPÉES EN PETITS DÉS**
- 1 C. **À SOUPE (15 ML) DE BEURRE NON SALÉ**
- ¼ C. **À THÉ (1 ML) DE POIVRE NOIR FRAIS MOULU, DIVISÉ**
- 2 **OZ (60 G) DE FONTINA**
- ¾ **TASSE (175 ML) DE LAIT ENTIER**
- ¾ **TASSE (175 ML) DE CRÈME ÉPAISSE**
- 2 **GROS ŒUFS**
- 2 **GROS JAUNES D'ŒUF**
- ¼ **C. À THÉ (1 ML) DE SEL CASCHER**

Donne 12 portions.

⌚ Temps de préparation : 20 minutes. Prévoir également 40 minutes de cuisson.

Préparer la pâte brisée selon la recette donnée à la page 37.

Abaisser une rondelle* de pâte à une épaisseur de 1/8 de pouce (3 mm) au diamètre d'un moule à tarte de 9 pouces (23 cm). Réfrigérer pendant environ 30 minutes.

Pendant ce temps, préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

Piquer le fond à la fourchette, en évitant de le percer. Protéger la croûte d'un papier sulfurisé et couvrir celui-ci de riz, de haricots secs ou de grenailles prévues pour la cuisson à blanc. Faire cuire pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que la croûte sous le papier ne soit plus mouillée. Retirer le papier et le riz ou les haricots et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Retirer et réserver.

Pendant que la croûte cuit, poser le petit couteau hachoir en métal dans le petit bol du robot. Hacher l'ail finement. Ajouter les poireaux et hacher en donnant environ 6 impulsions.

Dans un poêlon à feu moyen, faire cuire la saucisse pendant environ 3 minutes. Ajouter le beurre, l'ail, le poireau et une pincée de poivre. Faire cuire en remuant, à feu moyen-doux, pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient mous.

Remplacer le petit couteau hachoir par le disque déchiqueteur réversible, face moyenne vers le haut, sur le bol grand selon du robot et déchiqueter le fontina. Vider et réserver. Remplacer le disque déchiqueteur par le gros disque hachoir en métal et ajouter le lait, la crème, les œufs et les jaunes d'œuf, le sel, le reste du poivre et la moitié du fontina déchiqueté dans le bol. Transformer pendant environ 10 secondes pour combiner tous les ingrédients.

Assembler la quiche : Étaler le mélange de saucisse et de légumes sur le fond de tarte cuit. Verser le mélange liquide par-dessus et garnir du reste du fontina.

Faire cuire pendant 35 à 40 minutes jusqu'à ce que la quiche soit légèrement prise et légèrement dorée.

Sortir du four et laisser reposer pendant 5 à 10 minutes avant de servir.

* La seconde rondelle de pâte peut être réfrigérée et utilisée dans les trois jours ou être conservée au congélateur, bien emballée.

Information nutritionnelle par portion (croûte à tarte incluse) :

Calories 181 (83 % de matières grasses) | glucides 3 g | protéines 4 g | lipides 17 g | gras saturés 10 g | cholestérol 116 mg | sodium 301 mg | calcium 62 mg | fibres 0 g

TREMPETTE AU YOGOURT, À L'ARTICHAUT ET AUX FINES HERBES

Une trempette faible en gras qui est délicieuse
avec des crudités ou des croustilles.



Donne 4 tasses (1 L).

⌚ Temps de préparation : 6 minutes. Prévoir également 2 heures de repos (facultatif).

- 1 **OZ (30 G) DE PARMESAN, COUPÉ EN DÉS DE ½ PO (1,25 CM)**
- 2 **C. À SOUPE (30 ML) DE MENTHE FRAÎCHE**
- ¼ **TASSE (50 ML) DE BASILIC FRAIS**
- ¼ **TASSE (50 ML) DE PERSIL FRAIS**
- 2 **BOCAUX DE 12 OZ (340 G) DE CŒURS D'ARTICHAUT**
- 16 **OZ (475 ML) DE YOGOURT NATURE À FAIBLE TENEUR EN GRAS**
- ½ **C. À THÉ (2 ML) DE ZESTE DE CITRON**
- ½ **C. À THÉ (2 ML) DE POIVRE NOIR FRAIS MOULU**
- ¼ **C. À THÉ (1 ML) DE SEL CASCHER**
- ½ **C. À THÉ (0,5 ML) DE MUSCADE FRAÎCHEMENT MOULUE**

Poser le petit couteau hachoir en métal dans le petit bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Hacher le parmesan finement; réserver. Ajouter les fines herbes dans le bol et les hacher en donnant environ 5 impulsions. Ajouter le reste des ingrédients, y compris le parmesan réservé; combiner en donnant 5 impulsions, puis transformer sans arrêt jusqu'à ce que tous les ingrédients soient parfaitement incorporés.

Laisser la trempette reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures pour permettre aux saveurs de se mélanger. Sortir du réfrigérateur ½ heure avant de servir.

Information nutritionnelle par portion (¼ tasse [60 ml]) :

Calories 41 (52 % de matières grasses) | glucides 3 g | protéines 2 g | lipides 2 g | gras saturés 1 g | cholestérol 2 mg | sodium 115 mg | calcium 73 mg | fibres 0 g

GUACAMOLE AVEC GROS MORCEAUX

Faites de la guacamole fraîche pour la partie de football du dimanche après-midi ou servez-la avec des quesadillas pour un repas amusant et sympa.



- 2 GOUSSES D'AIL
- 1 PIMENT JALAPEÑO, ÉGRENÉ ET COUPÉ EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- ½ OIGNON MOYEN, COUPÉ EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- 2 C. À SOUPE (30 ML) DE CORIANDRE FRAÎCHE
- ½ TASSE (125 ML) DE TOMATES GRAPPE
- 6 AVOCATS MÛRS, COUPÉS EN DEUX ET DÉNOYAUTÉS
- 2 À 3 C. À SOUPE (30 À 45 ML) DE JUS DE LIME FRAIS
- 1 C. À THÉ (5 ML) DE SEL CASCHER

Donne 6 tasses (1,5 litre).

Temps de préparation : 10 minutes.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Pendant que le robot tourne, ajouter l'ail dans le bol par le petit entonnoir et le hacher finement. Ajouter le piment jalapeño et le hacher en donnant 5 impulsions. Ajouter l'oignon et le hacher en donnant 4 impulsions. Ajouter la coriandre et la hacher en donnant 3 impulsions. Ajouter les tomates et les hacher en donnant 3 impulsions. Transférer la chair de l'avocat directement dans le bol et ajouter le jus de lime et le sel. Transformer en donnant 10 à 12 impulsions, jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Information nutritionnelle par portion (¼ tasse [50 ml]) :

Calories 76 (73 % de matières grasses) | glucides 5 g | protéines 1 g | lipides 7 g | gras saturés 1 g | cholestérol 0 mg | sodium 104 mg | calcium 8 mg | fibres 3 g

HOUMOS

Le robot de cuisine est l'outil parfait pour faire un houmos onctueux à souhait.



- ½ TASSE (125 ML) DE FEUILLES DE PERSIL ITALIEN FRAIS
- 1 C. À THÉ (5 ML) DE ZESTE DE CITRON
- 1 C. À THÉ (5 ML) DE SEL CASCHER
- 1 À 2 GOUSSES D'AIL
- 4 BOÎTES DE 15½ OZ (440 G) DE POIS CHICHES, ÉGOUTTÉS
- ¼ TASSE (50 ML) DE TAHINI
- ¼ TASSE (50 ML) DE JUS DE CITRON FRAIS
- 1/3 TASSE (75 ML) D'EAU
- 1 C. À THÉ (5 ML) DE CUMIN MOULU
- ¼ C. À SOUPE (50 ML) D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Donne 4 tasses (1 litre).

Temps de préparation : 10 minutes.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre le persil, le zeste de citron, le sel et l'ail dans le bol et les transformer pendant environ 6 secondes. Racler le bol et répéter. Ajouter le reste des ingrédients et transformer pendant environ 1 minute jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Racler le bol et transformer à nouveau afin que tous les ingrédients soient parfaitement incorporés.

Information nutritionnelle par portion (2 c. à soupe [30 ml]) :

Calories 55 (49 % de matières grasses) | glucides 5 g | protéines 2 g | lipides 3 g | gras saturés 0 g | cholestérol 0 mg | sodium 163 mg | calcium 13 mg | fibres 1 g

CONTENANCES RECOMMANDÉES EN FONCTION DES ALIMENTS

ALIMENT	CONTENANCE BOL DE 14 TASSES (3,5 L)	CONTENANCE BOL DE 4,5 TASSES (1,12 L)
Fruits, légumes ou fromages tranchés ou râpés	14 tasses (3,5 L)	Non applicable
Fruits, légumes ou fromages hachés	12 tasses (3 L)	3 tasses (750 ml)
Fruits, légumes ou fromages en purée	12 tasses (3 L) cuits \ 8 tasses (2 L) en purée	3 tasses (750 ml) cuits 1½ tasse (375 ml) en purée
Viande, poisson ou fruits de mer hachés ou en purée	2¼ lb (1 kg)	½ lb (226 g)
Liquides clairs* (vinaigrette, soupe, etc.)	10 tasses (2,5 L)	3 tasses (700 ml)
Pâte à gâteau	Deux gâteaux au fromage de 9 po (23 cm) 4 étages de gâteau maison de 8 po (20 cm) (2 boîtes d'une préparation pour gâteau de 18,5 oz [525 g])	Non applicable
Pâte à biscuits	8 douzaines (recette moyenne de biscuits aux grains de chocolat)	Non applicable
Pâte à pain blanc	6 tasses de farine (1,5 L)	Non applicable
Pâte à pain de blé entier	4 tasses de farine (1 L)	Non applicable
Noix pour beurrés	4 tasses de farine (1 L)	1½ tasse (375 ml)

* Réduire la capacité maximale de 2 tasses (500 ml) dans le cas des liquides à base d'œuf (comme la base pour les quiches)

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE :

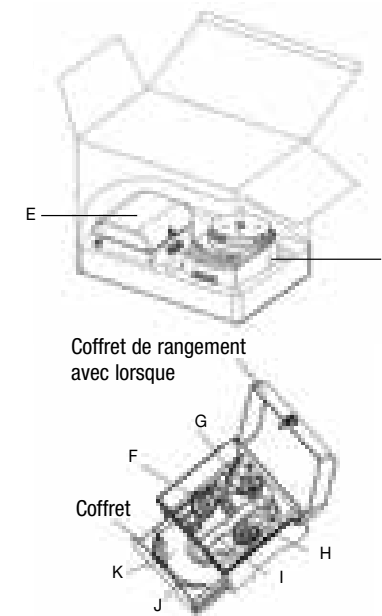
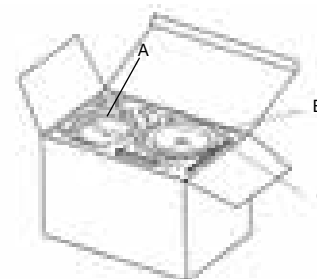
L'emballage contient un robot culinaire de 14 tasses (3,5 L) Collection Elite 2.0 de Cuisinart^{MD} et ses pièces standard : bols de 14 tasses (3,5 L) et de 4,5 tasses (1,125 L), couvercle, petit et gros couteaux hachoirs-mélangeurs en métal, couteau pétrisseur, disque éminceur réglable, disque déchiqueteur réversible, adaptateur d'arbre, petit et gros poussoirs, spatule, coffret de rangement et livret d'instructions et de recette.

MISE EN GARDE : LES OUTILS DE COUPE ONT DES ARÊTES TRÈS COUPANTES. Pour ne pas

vous blesser pendant le déballage, veuillez suivre les consignes suivantes :

1. Placez la boîte sur une table basse ou sur le plancher près du comptoir ou de la table où vous garderez le robot. Assurez-vous que la boîte est à l'endroit.
2. Ouvrez les rabats supérieurs de la boîte – vous verrez un bloc rectangulaire de styromousse qui loge les différentes pièces du robot, chacune dans sa propre cavité.
3. Retirez le livret d'instructions et de recettes et le couvercle du bol (A) logés dans un côté du bloc en styromousse. Sortez le petit et le gros poussoirs.
4. Retirez les bols (B) et la spatule (C) de l'autre côté du bloc en styromousse.

5. Sortez le bloc de styromousse et le cadre en carton.
6. Sortez le socle-moteur (D) d'un côté du fond de la boîte. Assemblez les bols sur le socle en les plaçant sur la tige et en les tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, à l'aide de la poignée, pour les verrouiller.
7. Placez le robot sur le comptoir ou la table. Lisez les instructions d'assemblage et d'utilisation attentivement avant de l'utiliser.
8. Le coffret de rangement (E) se trouve de l'autre côté au fond de la boîte
9. Sortez le coffret de rangement, déverrouillez le couvercle et retirez le bloc en styromousse. Vous trouverez le petit couteau hachoir-mélangeur en métal (F), le couteau pétrisseur (G), le gros couteau hachoir-mélangeur en métal (H) et l'adaptateur d'arbre (I) dans leur cavité individuelle. **SAISISSEZ LE COUPEAU HACHOIR-MÉLANGEUR PAR SON MOYEU CENTRAL ET SOULEVEZ-LE BIEN DROIT. PRENEZ GARDE DE TOUCHER LE BORD DE LA LAME, CAR ELLE EST AUSSI COUPANTE QU'UNE LAME DE RASOIR.**
10. Ouvrez le tiroir du coffret de rangement; vous y trouverez le disque éminceur réglable (J). **SORTEZ-LE EN LE SAISISANT PAR LE MOYEU EN PLASTIQUE. NE TOUCHEZ PAS LA LAME, CAR ELLE EST AUSSI COUPANTE QU'UNE LAME DE RASOIR.** Le disque déchiqueteur réversible (K) se trouve, lui aussi, dans le tiroir. Sortez-le avec précaution en le saisissant par le moyeu en plastique. N'oubliez pas de verrouiller les pièces dans le coffret de rangement lorsqu'elles ne sont pas utilisées.
11. Conservez la boîte et les blocs en styromousse. Ils vous seront très utiles si vous avez besoin de remballer le robot à une date ultérieure. REMARQUE : Nous vous recommandons d'enregistrer votre produit sur notre site Web à www.cuisinart.ca. C'est rapide et efficace.



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Prenez toujours les précautions de sécurité ci-après quand vous utilisez le robot.

Préparation

1. Lisez toutes les instructions.
2. **Les couteaux et les disques sont coupants.** Manipulez-les avec le plus grand soin.
3. **Débranchez toujours le robot avant de poser ou d'enlever des pièces, de sortir des aliments et de nettoyer le robot. À cette fin, saisissez la fiche du cordon et tirez-la hors de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon même.**
4. N'utilisez pas le robot à l'extérieur.
5. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou de la table, ni toucher des surfaces chaudes.
6. N'utilisez pas le robot quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a été endommagé ou échappé.

ALIMENT	ACCESSOIRE	QUANTITÉ OBTENUE	INSTRUCTIONS
Durs : parmesan, et romano	Couteau en métal	Hacher	¼ lb = 3 t. (750 ml)
	Disque déchiqueteur	Râper moy.	¼ lb = 1 t. (250 ml)
	Disque déchiqueteur	Râper fin	¼ lb = 1 t. (250 ml)
AUTRES ALIMENTS Aliments pour bébé	Couteau en métal	Purée	Comme pour toutes les purées, couper les aliments en dés de 1 po (2,5 cm). Faire cuire à la vapeur jusqu'à ce que les ingrédients soient mous. Hacher par impulsions, puis transformer sans arrêt jusqu'à consistance lisse. Pour éviter les grumeaux, passer le mélange dans une passoire fine. Verser dans des bacs à glaçons en portions de 1 oz (30 ml) et conserver au congélateur.
Beurre	Couteau en métal	Hacher	¼ lb (1 bâtonnet) = ½ t. (125 ml)
	Couteau en métal	Trancher	¼ lb (1 bâtonnet) = ½ t. (125 ml)
Chocolat	Couteau en métal	Hacher	1 oz = ¼ t. (50 ml) râpé
	Disque déchiqueteur	Râper	1 oz = ¼ t. (50 ml) râpé
Miettes de pain, biscuits ou craquelins	Couteau en métal	Hacher	12 à 14 biscuits Graham = 1 t. (250 ml) de miettes 1 tranche de pain = ½ t. (125 ml) de miettes
Blancs d'œuf	Couteau en métal	Hacher	8 blancs d'œuf = 1 t. (250 ml) de blancs en neige
Viande, volaille et poisson	Couteau en métal	Hacher	2 ¼ lb, désossé = 4 ½ t. (1,125 L)
	Couteau en métal	Purée	1 lb, désossé = 2 t. (500 ml)
	Disque éminceur	Trancher	1 lb, désossé = 2 t. (500 ml)

ALIMENT	ACCESSOIRE	QUANTITÉ OBTENUE	INSTRUCTIONS
Lait frappé	Couteau en métal	Hacher/ purée	Peut faire jusqu'à 16 portions de 8 oz (250 ml)
Noix	Couteau en métal	Hacher	¼ lb = 3 t. (750 ml)
	Couteau en métal	Purée	¼ lb = 1 t. (250 ml)
	Disque éminceur	Trancher	¼ lb = 1 t. (250 ml)
	Disque déchiqueteur	Râper (moy. ou fin.)	¼ lb = 1 t. (250 ml)
Sucre granulé (pour obtenir du sucre extra fin)	Couteau en métal	Hacher	1 lb = 2 t. (500 ml)
Tofu	Couteau en métal	Purée	10 oz = ¾ t. (175 ml)
Crème à fouetter	Couteau en métal	Hacher	1 t. = ½ t. (125 ml) fouettée
PÂTES Pâte à pâtisserie	Couteau en métal	Mélanger	Transformer le mélange par impulsions jusqu'à consistance grumeleuse. Ajouter l'eau, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, et transformer par impulsions jusqu'à ce que la pâte se tienne.
Pâte lisse Pain éclair, gâteaux et biscuits	Couteau en métal	Mélanger	Commencer par tamiser les ingrédients secs en les battant dans le robot, réserver. Transformer les gras et les sucres ensemble, puis ajouter les autres ingrédients liquides. Ajouter les ingrédients secs réservés et transformer par impulsions. Tout ingrédient qui doit être haché grossièrement peut être ajouté en même temps que les ingrédients secs. Pour les ingrédients qu'on veut finement hachés, hacher séparément dans le petit bol et les ajouter à la pâte à la fin.
Pâte à levure Pains	Couteau en métal Couteau pétrisseur	Mélanger Pétrir	CONSEIL : Dissoudre 2 ¼ c. à thé (11 ml) de levure active sèche dans 3/4 t. (175 ml) de liquide chaud. Ajouter 1 c. à thé (5 ml) de sucre ou de miel au liquide pour activer la levure. Le robot accepte jusqu'à 6 tasses (1,5 L) de farine blanche pour la pâte à pain. La pâte devrait être lisse, élastique et légèrement collante.
Pâte sucrée Pains et brioches	Couteau en métal Couteau pétrisseur	Mélanger Pétrir	Voir le CONSEIL ci-dessus. La pâte sucrée est riche et collante et elle ne se détache pas des parois du bol. Une fois les ingrédients mélangés, la pâte est facile à pétrir.

SALSA AUX TROIS TOMATES

Servez cette salsa fraîche et piquante avec des croustilles de tortilla chaudes.



Donne 3 tasses (750 ml).

Temps de préparation : 10 minutes.

- ½ **BOTTE DE CORIANDRE FRAÎCHE**
- ½ **GROS OIGNON VIDALIA, COUPÉ EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)**
- 1 **PETITE GOUSSE D'AIL**
- 1 **PETIT PIMENT JALAPEÑO, ÉGRENÉ**
- 2 **C. À THÉ (10 ML) DE SEL MARIN**
- ½ **LB (250 G) DE TOMATES ITALIENNES, COUPÉES EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)**
- ½ **LB (250 G) DE TOMATES DE SERRE VERTE, COUPÉES EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)**
- ½ **LB (250 G) DE TOMATES JAUNES, COUPÉES EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)**
- 1 **C. À THÉ (5 ML) DE JUS DE LIME FRAIS**

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre la moitié de la coriandre, la moitié de l'oignon, la gousse d'ail et le piment jalapeño dans le bol du robot avec 1 c. à thé (5 ml) de sel et la moitié des tomates; hacher en donnant environ 10 impulsions. Répéter avec l'autre moitié des ingrédients.

Combiner les deux lots dans le grand bol et incorporer le jus de lime. Goûter et corriger l'assaisonnement, au goût.

Pour une meilleure consistance, égoutter la salsa dans une passoire pour éliminer le liquide en trop.

Servir avec vos croustilles de tortilla préférées.

ASTUCE : Il est possible de préparer la salsa en un seul lot; cependant, la consistance sera meilleure si on transforme les tomates en deux lots.

Information nutritionnelle par portion (¼ tasse [60 ml]) :

Calories 13 (9 % de matières grasses) | glucides 3 g | protéines 1 g | lipides 0 g | gras saturés 0 g | cholestérol 0 mg | sodium 209 mg | calcium 7 mg | fibres 1 g

BRUSCHETTA CLASSIQUE

Classique et délicieuse.



Donne 50 bruschettes.

Temps de préparation : 15 à 20 minutes, y compris le temps de grillage et d'assemblage.

- 6 **GOUSSES D'AIL**
- 2 **TASSES (500 ML) DE BASILIC FRAIS**
- 6 **TASSES (1,5 L) DE TOMATES, COUPÉES EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)**
- ½ À ¾ **C. À THÉ (2 À 3,75 ML) DE SEL CASCHER**
- ¼ **C. À THÉ (1 ML) DE POIVRE NOIR FRAIS MOULU**
- 3 **C. À SOUPE (45 ML) D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA**
- 1 **C. À SOUPE (15 ML) DE JUS DE CITRON FRAIS**
- 1 **BAGUETTE, COUPÉE EN TRANCHES DE ½ PO (1,25 CM)**
- 2 **GOUSSES D'AIL ÉCRASÉES**

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre l'ail dans le bol et le hacher finement. Ajouter le basilic et le hacher grossièrement en donnant 5 à 6 impulsions. Ajouter les tomates et les hacher grossièrement par impulsions. Égoutter le mélange, verser dans un grand bol et remuer avec du sel, du poivre, de l'huile et du jus de citron. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).

Frotter les tranches de pain avec l'ail écrasé. Étaler les tranches sur une plaque de cuisson et les faire griller au four pendant 5 minutes.

Déposer ½ à 1 c. à soupe (7 à 15 ml) de garniture sur chacune des tranches de pain grillé et servir immédiatement.

Information nutritionnelle par bruschette :

Calories 80 (19 % de matières grasses) | glucides 14 g | protéines 2 g | lipides 2 g | gras saturés 0 g | cholestérol 0 mg | sodium 176 mg | calcium 23 mg | fibres 1 g

QUESADILLAS AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS, AU BIFTECK ET AU GRUYÈRE

La prochaine fois que vous recevrez vos amis,
savourer ces quesadillas, version adulte!



- 3 **LB (1,5 KG)
D'OIGNON JAUNE**
- ½ **TASSE (125 ML)
DE BEURRE NON SALÉ**
- ¼ **C. À THÉ (1 ML)
DE SEL CASCHER**
- ¼ **C. À THÉ (1 ML)
DE POIVRE NOIR
FRAIS MOULU**
- 8 **OZ (225 G) DE GRUYÈRE**
- 1½ **LB (750 G) DE BIFTECK
DE SURLONGE**
- 16 **TORTILLAS À LA FARINE
DE 8 PO (20 CM)**

Donne 32 portions.

⌚ Temps de préparation : 1 heure.

Poser le disque éminceur réglé à une épaisseur de 2 mm dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Trancher les oignons. Dans un grand poêlon, faire fondre le beurre à feu moyen, y ajouter les oignons avec le sel et le poivre et faire cuire à feu doux pendant environ 1 heure, jusqu'à ce qu'ils soient mous et de couleur caramel.

Pendant ce temps, remplacer le disque éminceur par le disque déchiqueteur réversible, râpe moyenne sur le dessus, et râper le gruyère.

Faire griller le bifteck sur le grill ou dans le poêlon jusqu'à cuisson saignante ou médium saignante. (Il continuera à cuire dans les quesadillas.) Laisser refroidir et trancher finement.

Pour assembler : Mettre ¼ tasse (50 ml) d'oignons sur une tortilla, ajouter 4 à 5 lanières de bifteck, ½ tasse (80 ml) de gruyère râpé et couvrir d'une autre tortilla. Répéter avec le reste des ingrédients.

Préchauffer le Supergril^{MD} Cuisinart^{MD} muni de ses plaques rainurées et fermé, à 375 °F (190 °C). Badigeonner le dessus et le dessous de la quesadilla d'un peu d'huile d'olive. Faire griller pendant environ 3 minutes, jusqu'à ce que la tortilla soit chaude et qu'elle présente des stries dorées.

Les quesadillas peuvent également être réchauffées dans un four à 375 °F (190 °C), sur des plaques de cuisson chemisées de papier sulfurisé.

Couper les quesadillas en quatre morceaux et les servir avec de la salsa, de la guacamole et de la crème sure.

Remarque : La saveur des oignons caramélisés fait toute la différence! Elle vaut bien le temps de préparation additionnel.

Information nutritionnelle par portion d'un quart de quesadilla :

Calories 166 (44 % de matières grasses) | glucides 15 g | protéines 8 g | lipides 8 g | gras saturés 4 g | cholestérol 28 mg | sodium 208 mg | calcium 112 mg | fibres 0 g

POTAGE PARMENTIER ALLÉGÉ AU BROCOLI

Une délicieuse alternative santé au potage crème traditionnel.



- 4 **OZ (115 G)
DE CHEDDAR**
- 2 **GOUSSES D'AIL**
- 1 **PETIT OIGNON,
COUPÉ EN DÉS
DE 1 PO (2,5 CM)**
- 2 **C. À SOUPE (30 ML)
D'HUILE D'OLIVE
VIERGE EXTRA**
- ½ **C. À SOUPE (7 ML)
DE SEL DE MER OU
CASCHER, DIVISÉ**
- 1 **C. À THÉ (5 ML)
DE POIVRE NOIR
FRAIS MOULU, DIVISÉ**
- 1 **LB (500 G) DE POMMES
DE TERRE**
- 2 **LB (1 KG) DE BROCOLI,
DONT LES TIGES ONT
ÉTÉ PELÉES ET
LES FLEURETS, SÉPARÉS**
- 2½ **TASSES (625 ML)
DE SHERRY**
- 1 **PINTE (0,9 L)
DE BOUILLON
DE LÉGUMES**
- ¾ **C. À THÉ (3,75 ML)
DE ZESTE DE CITRON**

Donne environ 10 tasses (2,5 L).

⌚ Temps de préparation : 25 à 30 minutes.

Poser le disque déchiqueteur, râpe moyenne sur le dessus, dans le bol grand selon du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Râper le cheddar; vider et réserver. Remplacer le disque par le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol. Mettre le robot en marche et laisser tomber les gousses d'ail dans le bol par le petit entonnoir et les hacher finement. Ajouter l'oignon dans le bol et le hacher en donnant 10 impulsions.

Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu doux, puis y faire revenir l'ail et l'oignon, avec une pincée de sel et de poivre, pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils aient ramolli.

Pendant ce temps, remplacer le disque déchiqueteur dans le grand bol par le disque éminceur réglé à une épaisseur de 4 mm. Trancher les pommes de terre et les tiges de brocoli.

Monter le feu à chaleur moyenne. Ajouter les pommes de terre, le brocoli et une pincée de sel et de poivre dans la casserole. Faire revenir pendant 2 à 3 minutes, puis ajouter le sherry. Laisser le sherry réduire jusqu'à ce qu'il soit presque évaporé. Ajouter le bouillon et porter à ébullition.

Réduire le feu à moyen-doux et ajouter les fleurets de brocoli, le zeste de citron, une ½ tasse (125 ml) de cheddar et le reste du sel et du poivre. Laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Passer le mélange dans une passoire et réserver le liquide. Transférer les solides dans le grand bol du robot muni du gros couteau hachoir en métal et transformer pendant environ 1 minute jusqu'à l'obtention d'une purée parfaitement lisse.

Pendant que le robot tourne, ajouter le liquide réservé par l'entonnoir jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Ajouter le reste du cheddar.

Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.

ASTUCE : Ce potage est très épais. On peut ajouter une plus grande quantité de bouillon si l'on préfère une consistance plus claire.

Information nutritionnelle par portion (1 tasse [250 ml]) :

Calories 140 (39 % de matières grasses) | glucides 17 g | protéines 5 g | lipides 7 g | gras saturés 2 g | cholestérol 5 mg | sodium 680 mg | calcium 71 mg | fibres 4 g

CRÈME DE TOMATE

La soupe confort par excellence! Celle-ci, relevée d'un petit goût de bacon fumé, n'a vraiment pas sa pareille.



Donne environ 8 tasses (2 L).

Temps de préparation : 30 minutes. Prévoir également 20 minutes de mijotage.

- 8 OZ (225 G) DE BACON TRANCHÉ ÉPAIS, COUPÉ EN PETITS DÉS
 - 6 OZ (170 G) DE TOMATES GRAPPE
 - 1 OIGNON MOYEN, COUPÉ EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
 - 2 CAROTTES MOYENNES, COUPÉES EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
 - 1 BRANCHE DE CÉLERI, COUPÉE EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
 - 3 C. À SOUPE (45 ML) DE FARINE TOUT USAGE NON BLANCHIE
 - 1½ C. À THÉ (7,5 ML) DE BASILIC DÉSHYDRATÉ
 - ¾ C. À THÉ (4 ML) DE MARJOLAINE
 - 5 TASSES (1250 ML) DE TOMATES ITALIENNES ENTIÈRES EN PURÉE (APPROX. 1½ BOÎTE DE 28 OZ [796 ML])
 - 3 TOMATES SÉCHÉES AU SOLEIL, ENTIÈRES
 - 1 PINCÉE DE BICARBONATE DE SOUDE
 - 3½ TASSES (875 ML) DE BOUILLON DE LÉGUMES
 - 1½ C. À THÉ (7,5 ML) DE SEL CASCHER
 - ¾ C. À THÉ (4 ML) DE POIVRE NOIR FRAIS MOULU
- Dans une marmite de 6 pintes (5,7 L), faire revenir le bacon à feu moyen, pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit; transférer dans un bol et réserver. Ajouter les tomates grappe entières dans la marmite et les faire cuire pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles éclatent. Transférer dans un bol séparé et réserver.
- Pendant ce temps, poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Ajouter l'oignon dans le bol et le hacher en donnant environ 10 impulsions. Ajouter les carottes et le céleri dans le bol et les hacher en donnant environ 10 impulsions.
- Faire revenir l'oignon dans le gras de bacon dans la marmite pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à ce qu'il soit mou. Ajouter les carottes et le céleri, et les faire revenir pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter la farine et faire cuire pendant 1 minute.
- Ajouter les tomates avec leur jus, les tomates séchées au soleil, les tomates grappe réservées, le bicarbonate de soude, le bouillon et les épices. Couvrir et porter à ébullition douce. Réduire le feu et laisser mijoter, à découvert, pendant environ 20 minutes.
- Verser le mélange dans le robot avec précaution et réduire en purée. Remettre le mélange dans la marmite pour réchauffer parfaitement. Ajouter le bacon réservé.
- Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.
- Information nutritionnelle par portion (1 tasse [250 ml]) :*
- Calories 160 (55 % de matières grasses) | glucides 16 g | protéines 3 g | lipides 10 g | gras saturés 5 g | cholestérol 15 mg | sodium 870 mg | calcium 94 mg | fibres 3 g

POTAGE DE COURGE MUSQUÉE RÔTIE

Un potage consistant et réconfortant pour les soirées froides d'hiver.



Donne environ 12 tasses (3 L).

Temps de préparation : 20 minutes. Prévoir également 45 minutes pour la cuisson de la courge et 20 minutes pour le mijotage.

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).

- 5 LB (2 KG) DE COURGE MUSQUÉE (ENVIRON 2 COURGES DE 2 LB [1 KG] CHACUNE)
 - 1 C. À SOUPE (15 ML) D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
 - 2 OIGNONS MOYENS-GROS, COUPÉS EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
 - ¼ TASSE (60 ML OU ½ BÂTONNET) DE BEURRE NON SALÉ
 - 2½ C. À THÉ (12,5 ML) DE SEL CASCHER, DIVISÉ
 - 1 C. À SOUPE (15 ML) DE CASSONADE DORÉE OU BRUNE
 - ¼ TASSE (50 ML) DE GINGEMBRE FRAIS FINEMENT HACHÉ
 - 2 PINTES (1,9 L) DE BOUILLON DE LÉGUMES
 - 1½ C. À THÉ (7,5 ML) DE MUSCADE MOULUE
 - ¾ C. À THÉ (3,75 ML) DE POIVRE NOIR FRAIS MOULU
 - ½ C. À THÉ (2 ML) DE THYM FRAIS
- Couper les courges en deux et en retirer les graines. Badigeonner la chair d'huile d'olive. Mettre chaque moitié, face coupée sur le dessous, dans une rôtissoire peu profonde et faire cuire au four pendant environ 45 minutes, jusqu'à ce que la courge soit tendre.
- Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre les oignons dans le bol et les hacher en donnant 8 à 10 impulsions.
- Dans une marmite de 6 pintes (5,7 L), faire fondre le beurre à feu moyen, puis y faire revenir l'oignon avec ¼ c. à thé (1 ml) de sel pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à ce qu'il ait ramolli. Incorporer la cassonade et faire revenir pendant 10 minutes. Ajouter le gingembre et le faire revenir pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'il soit tendre et qu'il embaume.
- Ajouter le bouillon, la courge rôtie, la muscade et le reste du sel et du poivre dans la marmite. Couvrir et porter à ébullition douce, puis découvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 15 à 20 minutes. Passer le tout dans une passoire et réserver le liquide. Vider les solides dans le grand bol du robot muni du gros couteau hachoir en métal et les transformer pendant 1 minute jusqu'à l'obtention d'une purée parfaitement lisse.
- Pendant que le robot tourne, ajouter le liquide réservé par l'entonnoir jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
- Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.
- Information nutritionnelle par portion (1 tasse [250 ml]) :*
- Calories 200 (60 % de matières grasses) | glucides 19 g | protéines 2 g | lipides 14 g | gras saturés 4 g | cholestérol 10 mg | sodium 470 mg | calcium 69 mg | fibres 1 g

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

Le bouillon de veau fait maison confère toute la saveur à cette soupe riche. Si vous utilisez du bouillon de commerce, choisissez-en un de haute qualité.



- 4 LB (1,8 KG) D'OIGNONS JAUNES, PELÉS
- 1 TASSE (250 ML OU 2 BÂTONNETS) DE BEURRE NON SALÉ
- 2 C. À THÉ (10 ML) DE SEL CASCHER, DIVISÉ
- 1 C. À THÉ (5 ML) DE POIVRE NOIR FRAIS MOULU, DIVISÉ
- 20 OZ (570 G) DE GRUYÈRE
- 2 C. À SOUPE (30 ML) DE FARINE TOUT USAGE NON BLANCHIE
- 3 PINTES (2,8 L) DE BOUILLON DE BŒUF OU DE VEAU
- 2 TIGES DE THYM FRAIS
- 2 FEUILLES DE LAURIER
- 2 TASSES (500 ML) DE SHERRY SEC
- 1 BAGUETTE, COUPÉE EN TRANCHES DE ½ PO (1,25 ML)

Donne 20 portions.

Temps de préparation : environ 45 minutes, y compris le temps de cuisson.

Poser le disque éminceur réglé à une épaisseur de 4 mm dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD} et trancher les oignons.

Dans une marmite de 8 pintes (7,6 L), faire fondre le beurre à feu moyen-doux, puis y ajouter les oignons et ¼ c. à thé (1 ml) de sel et de poivre. Laisser cuire pendant environ 1½ heure, jusqu'à ce que les oignons soient caramélisés.

Pendant ce temps, remplacer le disque éminceur par le disque déchiqueteur, râpe moyenne sur le dessus, et hacher le gruyère; réserver dans le bol.

Lorsque les oignons sont cuits, incorporer la farine et faire cuire pendant 1 à 2 minutes. Ajouter le bouillon, le thym et les feuilles de laurier. Monter le feu à moyen-vif et porter à ébullition douce. Ajouter le sherry et remettre à mijoter. Réduire le feu et mijoter pendant 50 minutes. Ajouter le reste du sel et du poivre; remuer. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.

Pendant que la soupe cuit, passer les tranches de baguette sous le grilloir jusqu'à ce qu'elles soient légèrement grillées; réserver. Lorsque la soupe est prête, retirer les feuilles de laurier et les tiges de thym et verser la soupe dans des bols à gratin individuels, déposer les tranches de pain dessus et garnir du gruyère. Passer sous le grill jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré. Servir immédiatement.

Information nutritionnelle par portion (1 tasse [250 ml]) :

Calories 311 (53 % de matières grasses) | glucides 21 g | protéines 13 g | lipides 19 g | gras saturés 11 g | cholestérol 54 mg | sodium 806 mg | calcium 318 mg | fibres 2 g

SALADE HACHÉE

Cette salade fraîche du jardin plaît à tous, même à ceux qui ne sont pas particulièrement friands de salade!



- 3 BRANCHES DE CÉLERI, COUPÉES EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- 3 CAROTTES MOYENNES (ENVIRON 4 OZ [100 G]), COUPÉES EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- 1 OIGNON ROUGE, COUPÉ EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- 1 TASSE (250 ML) DE PERSIL PLAT
- 8 OIGNONS VERTS, PARÉS ET COUPÉS EN MORCEAUX DE 1 PO (2,5 CM)
- 1 CONCOMBRE (ENVIRON 12 OZ [340 G]), COUPÉ EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- 1 LB (500 G) DE TOMATES MÛRES, COUPÉES EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- 2 TASSES (500 ML) DE MAÏS, FRAIS OU CONGELÉ ET DÉCONGELÉ
- 1 BOÎTE DE 19 OZ (538 G) DE POIS CHICHES
- ¾ C. À THÉ (3,75 ML) DE SEL CASCHER
- ½ C. À THÉ (2 ML) DE POIVRE NOIR FRAIS MOULU
- ¼ TASSE (50 ML) DE VINAIGRETTE AUX FINES HERBES (PAGE 29)

Donne 12 tasses (3 L).

Temps de préparation : 20 à 25 minutes, y compris le temps de préparation de la vinaigrette.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre le céleri, les carottes, l'oignon, le persil et les oignons verts dans le bol et les hacher en donnant environ 10 impulsions; vider dans un grand bol à mélanger. Ajouter le concombre dans le bol du robot et hacher grossièrement en donnant 5 impulsions; ajouter dans le bol à mélanger. Hacher grossièrement les tomates en donnant 5 impulsions; ajouter dans le bol à mélanger avec le maïs et les pois chiches. Remuer tous les ingrédients ensemble avec le sel, le poivre et la vinaigrette.

Goûter et corriger l'assaisonnement au goût. Servir immédiatement.

Information nutritionnelle par portion (1 tasse [250 ml]) :

Calories 140 (28 % de matières grasses) | glucides 23 g | protéines 5 g | lipides 5 g | gras saturés 1 g | cholestérol 0 mg | sodium 342 mg | calcium 53 mg | fibres 5 g


SALADE DE CHOU CLASSIQUE

Avec le robot de cuisine Cuisinart^{MD}, il est vraiment facile de préparer cette salade incontournable des pique-nique.



- 1 CHOU VERT, COUPÉ EN QUATRE ET CŒUR RETIRÉ
- ½ CHOU ROUGE, COUPÉ EN DEUX ET CŒUR RETIRÉ
- 1 LB (500 G) DE CAROTTES
- 1 BULBE DE FENOUIL
- 2½ C. À THÉ (13 ML) DE SEL CASCHER
- 1 TASSE (250 ML) DE MAYONNAISE
- ¾ C. À THÉ (3,75 ML) DE POIVRE NOIR FRAIS MOULU
- ½ C. À THÉ (2 ML) DE SUCRE GRANULÉ

Donne 12 tasses (3 L).

 Temps de préparation : 5 à 10 minutes. Prévoir également 1 heure de repos.

Poser le disque éminceur réglé à une épaisseur de 4 mm dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD} et trancher les choux; vider dans un grand bol à mélanger. Remplacer le disque éminceur par le disque déchiqueteur, râpe moyenne sur le dessus, et hacher les carottes et le fenouil. Transférer dans le bol contenant le chou, ajouter le sel et mélanger. Laisser reposer pendant 1 heure, puis exprimer le liquide et égoutter. Ajouter le reste des ingrédients.

Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.

Information nutritionnelle par portion (1 tasse [250 ml]) :

Calories 177 (74 % de matières grasses) | glucides 10 g | protéines 2 g | lipides 15 g | gras saturés 2 g | cholestérol 7 mg | sodium 597 mg | calcium 65 mg | fibres 4 g

AUBERGINE AU PARMESAN


Toutes les étapes de cette recette classique peuvent être réalisées au robot culinaire!



ENDUIT VÉGÉTAL DE CUISSON

- 2½ LB (1,1 KG) D'AUBERGINE
- 2 TASSES (500 ML) DE FARINE TOUT USAGE NON BLANCHIE
- 6 À 7 GROS ŒUFS, LÉGÈREMENT BATTUS
- 3 TASSES (750 ML) DE CHAPELURE AUX FINES HERBES (PAGE 29)
- ½ TASSE (125 ML) D'HUILE D'OLIVE
- 1 OZ (30 G) DE PARMESAN
- 8 OZ (225 G) DE MOZZARELLA, FROIDE
- 4 TASSES (1 L) DE SAUCE AUX TOMATES VITE FAITE (PAGE 32)

Donne 2 moules de 13 x 9 po (33 x 23 cm), soit 16 portions.

 Temps de préparation : 10 à 15 minutes. Prévoir également 20 minutes de rôtissage au four et 20 minutes pour la cuisson au four du plat assemblé.

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Tapisser une plaque de cuisson de papier sulfurisé et vaporiser un plat de 13 x 9 pouces (33 x 23 cm) d'enduit de cuisson végétal.

Poser le disque éminceur réglé à une épaisseur de 4 mm, dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Trancher l'aubergine en tranches.

Mettre la farine, les œufs et la chapelure dans des plats distincts peu profonds. Passer chaque tranche d'aubergine dans la farine, puis dans les œufs, puis dans la chapelure. Secouer légèrement. Verser l'huile d'olive dans la plaque préparée, y étaler les tranches d'aubergine en une seule couche, et faire cuire au four pendant 20 minutes, en les retournant à mi-cuisson.

Pendant ce temps, remplacer le disque éminceur par le disque déchiqueteur, râpe fine sur le dessus, et râper le parmesan. Tourner le disque sur l'autre face (râpe moyenne) pour râper la mozzarella. Mélanger les deux fromages à l'aide d'une spatule.

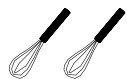
Sortir les aubergines du four et réduire le feu à 375 °F (190 °C). Verser 1 tasse (250 ml) de sauce dans le plat préparé, étaler les tranches d'aubergine par-dessus, recouvrir de ¾ à 1 tasse (175 à 250 ml) de sauce, puis garnir de fromage. Cuire au four pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le tout soit chaud et que le fromage soit fondu et doré.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 258 (45 % de matières grasses) | glucides 29 g | protéines 11 g | lipides 15 g | gras saturés 4 g | cholestérol 92 mg | sodium 353 mg | calcium 142 mg | fibres 5 g

BOULETTES DE VIANDE CLASSIQUES

Une recette classique que vous pouvez servir en boulettes ou en pain de viande.



- 1 OIGNON MOYEN (ENVIRON 3 OZ [85 G]), COUPÉ EN QUARTIERS
- ½ TASSE (125 ML) DE FEUILLES DE PERSIL, LÉGÈREMENT TASSÉES
- 2 TRANCHES DE PAIN D'UN JOUR, DÉCHIRÉES EN MORCEAUX
- 1 LB (500 G) D'ÉPAULE DE BŒUF DÉOSSÉE, COUPÉE EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- 1 LB (500 G) DE PORC DÉOSSÉ, COUPÉ EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- ¼ TASSE (50 ML) DE LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE
- 1½ C. À THÉ (7 ML) DE SEL CASCHER
- ½ C. À THÉ (2 ML) DE MUSCADE MOULUE
- ¼ C. À THÉ (1 ML) DE THYM DÉSHYDRATÉ
- 2 GROS ŒUFS
- ⅓ TASSE (75 ML) D'EAU FROIDE

Donne approximativement 32 boulettes de viande.

Temps de préparation (boulettes) : 10 minutes. Prévoir également 25 minutes pour la cuisson.

Temps de préparation (pain de viande) : 10 minutes. Prévoir également 90 minutes pour la cuisson.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot Cuisinart^{MD}. Mettre l'oignon, le persil, le pain, les viandes, le lait en poudre et les épices dans le bol du robot et mélanger les ingrédients en donnant 4 à 6 impulsions, puis les hacher finement. Ajouter les œufs et l'eau, puis mélanger par impulsions jusqu'à l'obtention de la consistance désirée, en évitant de transformer le mélange à l'excès.

Former le mélange en boulettes d'environ 2 c. à soupe (30 ml) chacune.

Déposer les boulettes en une seule couche dans un plat allant au four et faire cuire à 375 °F (190 °C) pendant 25 minutes ou les faire mijoter dans une sauce tomate jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

Pour faire un pain de viande : Tasser le mélange dans un moule à pain de 9 x 5 x 3 pouces (23 x 13 x 7,6 cm) et le mettre à cuire au four à 375 °F (190 °C) pendant environ 90 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré et que la température interne atteigne 160 °F (71 °C).

Information nutritionnelle par portion (1 boulette) :

Calories 78 (55 % de matières grasses) | glucides 2 g | protéines 7 g | lipides 5 g | gras saturés 2 g | cholestérol 31 mg | sodium 125 mg | calcium 20 mg | fibres 0 g

Information nutritionnelle par portion (1 tranche de pain de viande de 1 po [2,5 cm]) :

Calories 376 (55 % de matières grasses) | glucides 10 g | protéines 31 g | lipides 22 g | gras saturés 8 g | cholestérol 151 mg | sodium 601 mg | calcium 95 mg | fibres 1 g

CROQUETTES DE CRABE

Un délice vite fait qui convient à toutes les occasions.



- 16 OZ (450 G) DE CHAIR DE CRABE
- 1 GOUSSE D'AIL
- 1 POIVRON ROUGE D'ENVIRON 7 OZ (198 G), COUPÉ EN MORCEAUX DE 2 POUCES (5 CM)
- 3 OIGNONS VERTS, COUPÉS EN MORCEAUX DE 1 PO (2,5 CM)
- ½ TASSE (125 ML) DE PERSIL
- 1 C. À THÉ (5 ML) D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
- ¼ C. À THÉ (1 ML) DE SEL CASCHER
- ¼ C. À THÉ (1 ML) DE POIVRE FRAIS MOULU
- 2 GROS ŒUFS, LÉGÈREMENT BATTUS
- 1 TASSE (250 ML) DE CHAPELURE CLASSIQUE (PAGE 26)
- ½ TASSE (125 ML) DE MAYONNAISE
- 1 C. À THÉ (5 ML) DE SAUCE WORCESTERSHIRE
- 1½ C. À THÉ (7,5 ML) D'ASSAISONNEMENT OLD BAY
- 2 C. À THÉ (10 ML) DE MOUTARDE DE DIJON SAUCE PIQUANTE, FACULTATIVE

Donne 12 croquettes de 3 oz (85 g).

Temps de préparation : 10 minutes. Prévoir également 20 minutes de cuisson.

Aérer la chair de crabe à l'aide d'une fourchette et retirer tout morceau de cartilage et de carapace; conserver au réfrigérateur. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Vaporiser une plaque de cuisson d'enduit végétal de cuisson.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre le robot en marche et laisser tomber l'ail dans le petit entonnoir pour le hacher. Ajouter le piment, l'oignon et le persil, et les hacher grossièrement en donnant 10 à 12 impulsions.

Dans un grand poêlon, faire chauffer l'huile à feu moyen, y ajouter les légumes hachés avec le sel et le poivre, et les faire cuire pendant 5 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient mous. Vider dans un grand bol à mélanger et laisser refroidir légèrement.

Lorsque les légumes ont refroidi un peu, ajouter le crabe, les œufs, la chapelure, la mayonnaise, la sauce Worcestershire, l'assaisonnement Old Bay, la moutarde de Dijon et une larme ou deux de sauce piquante. Mélanger parfaitement, mais délicatement, afin ne pas trop défaire les morceaux de crabe.

Former le mélange en galettes de 2 pouces (5 cm) de diamètre. Déposer sur la plaque préparée et faire cuire au four pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les croquettes soient dorées.

ASTUCE : Pour varier, remplacer le crabe par du filet de poisson cuit.

Information nutritionnelle par portion (2 croquettes) :

Calories 123 (33 % de matières grasses) | glucides 11 g | protéines 11 g | lipides 5 g | gras saturés 2 g | cholestérol 77 mg | sodium 912 mg | calcium 54 mg | fibres 1 g

POIVRONS RÔTIS FARCIS

Ces poivrons consistants peuvent être servis comme mets principal. Ils sont délicieux avec notre sauce aux tomates vite faite.



- 4 **ENDUIT VÉGÉTAL DE CUISSON**
- 4 **GOUSSES D'AIL**
- 1 **GROS OIGNON ROUGE, COUPÉ EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)**
- 2 **C. À SOUPE (30 ML) DE LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE**
- 1 **C. À THÉ (5 ML) DE PERSIL ITALIEN FRAIS**
- 1 **C. À THÉ (5 ML) DE BASILIC DÉSHYDRATÉ**
- 1 **C. À THÉ (5 ML) DE GRAINES DE CÉLÉRI**
- 2 **C. À THÉ (10 ML) DE SEL CASCHER**
- ½ **C. À THÉ (2 ML) DE POIVRE NOIR FRAIS MOULU**
- 2¼ **LB (1 KG) D'ÉPAULE DE PORC, COUPÉE EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)**
- 3 **C. À SOUPE (45 ML) D'HUILE D'OLIVE**
- 1¼ **TASSE (300 ML) APPROX. DE CHAPELURE CLASSIQUE (PAGE 26)**
- 2 **GROS ŒUFS**
- 6 **POIVRONS MOYEN MULTICOLORES, ÉVIDÉS**

Donne six poivrons.

⌚ Temps de préparation : 25 minutes. Prévoir également 45 minutes de cuisson.

Préchauffer le four à 325 °F (160 °C). Vaporiser un plat de 13 x 9 pouces (33 x 23 cm) d'un peu d'enduit végétal de cuisson.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le bol grand selon du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre le robot en marche et laisser tomber l'ail dans l'entonnoir pour le hacher. Ajouter l'oignon, le lait en poudre, le persil, le basilic, les graines de céleri, le sel et le poivre; hacher le tout en donnant 8 à 10 impulsions. Vider et réserver.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol. Ajouter le porc et hacher grossièrement en donnant 10 impulsions, puis hacher finement en laissant le robot tourner pendant environ 35 secondes.

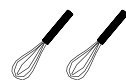
Dans un grand poêlon, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen, y ajouter le mélange d'oignon et le faire cuire pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit mou. Incorporer le porc et le faire cuire pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'il soit cuit; réserver. Ajouter la chapelure et l'œuf et bien mélanger. Farcir les poivrons de ce mélange, les placer dans le plat préparé, et les faire cuire au four pendant 40 à 45 minutes jusqu'à ce qu'ils soient mous et légèrement dorés.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 324 (42 % de matières grasses) | glucides 20 g | protéines 27 g | lipides 15 g | gras saturés 4 g | cholestérol 120 mg | sodium 631 mg | calcium 81 mg | fibres 3 g

POMMES DE TERRE DUCHESSE

Essayez cette version riche (mais pas trop) de la purée de pommes de terre traditionnelle



- ¾ **LB (1,7 KG) DE POMMES DE TERRE YUKON GOLD, PELÉES ET COUPÉES EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)**
- ¼ **D'UNE BOTTE DE CIBOULETTE, PARÉE, BIEN ESSORÉE ET COUPÉE EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)**
- 1½ **OZ (45 G) DE PARMESAN, COUPÉ EN DÉS DE ½ POUCE (1,25 CM)**
- ¼ **TASSE (50 ML) DE BEURRE NON SALÉ**
- ¾ **C. À THÉ (3,75 ML) DE SEL CASCHER**
- ¾ **C. À THÉ (3,75 ML) DE POIVRE NOIR FRAIS MOULU**
- ¾ **TASSE (175 ML) DE LAIT ENTIER**
- ¾ **TASSE (175 ML) DE MASCARPONE, À LA TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE**

Donne 7½ tasses (1,7 L), soit 15 portions de ½ tasse (125 ml).

⌚ Temps de préparation : 35 minutes.

Dans une grande marmite, faire cuire les pommes de terre couvertes d'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Poser le petit couteau hachoir en métal dans le petit bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Ajouter la ciboulette dans le bol et le hacher finement par impulsions; retirer le bol et réserver.

Remplacer le couteau par le disque déchiqueteur réversible, râpe fine sur le dessus, dans le grand bol du robot et râper le parmesan. Retourner le disque, râpe moyenne sur le dessus, et râper les pommes de terre cuites. Remplacer le disque par le gros couteau hachoir en métal; ajouter le beurre, le sel et le poivre dans le bol et combiner les ingrédients par impulsions. Ajouter le lait par l'entonnoir tout en mélangeant par impulsions. Ajouter le mascarpone et les ciboulettes, puis combiner les ingrédients en donnant seulement quelques impulsions. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 160 (35 % de matières grasses) | glucides 21 g | protéines 5 g | lipides 6 g | gras saturés 4 g | cholestérol 18 mg | sodium 211 mg | calcium 75 mg | fibres 3 g

NETTOYAGE, RANGEMENT ET ENTRETIEN

Gardez le robot prêt à l'emploi, sur le comptoir de la cuisine. Débranchez-le quand vous ne vous en servez pas.

Le robot est livré avec un coffret muni d'un verrou pour ranger les disques et les couteaux de manière sécuritaire. Rangez les disques et les couteaux hors de la portée des enfants.

Toutes les pièces, sauf le bloc-moteur, vont au lave-vaisselle et il est recommandé de les laver au lave-vaisselle, **dans le panier supérieur seulement**. En raison de la chaleur intense, le lavage dans le panier inférieur pourrait endommager les bols, le couvercle et les accessoires à la longue. Mettez le couvercle, entonnoir vers le haut, pour assurer un bon nettoyage du joint d'étanchéité. (Remarque : Le joint d'étanchéité n'est pas amovible et l'eau s'égouttera adéquatement.) Mettez les bols et les poussoirs à l'envers. Au moment de vider le lave-vaisselle, pour éviter de vous couper, n'oubliez pas que vous y avez mis les disques et les couteaux.

Pour simplifier le nettoyage, rincez les bols, le couvercle, l'ensemble-poussoir et le couteau ou le disque immédiatement après l'emploi, pour éviter que les aliments n'y adhèrent en séchant. Si des aliments sont coincés dans un poussoir, délogez-les en le passant à l'eau ou en le frottant avec une brosse à bouteille.

Quand vous lavez les couteaux ou les disques à la main, faites très attention! Manipulez les couteaux et les disques par le moyeu. Ne les plongez pas dans l'eau savonneuse où vous risqueriez de les perdre de vue. Pour nettoyer le couteau en métal, remplissez le bol d'eau savonneuse, tenez le couteau par son moyeu en plastique, posez-le sur l'arbre dans le bol et agitez-le de haut en bas. Vous pouvez également utiliser une douchette ou, s'il le faut, une brosse.

Les bols sont faits en plastique durable, incassable et résistant à la chaleur. Ils ne doivent pas aller au four à micro-ondes, car ils sont munis d'un tube qui renferme la tige métallique du mécanisme d'activation du moteur.

Le bloc-moteur peut être nettoyé avec un chiffon enduit d'un produit savonneux, non abrasif. Essuyez-le parfaitement.

Quatre pieds antidérapants en caoutchouc empêchent le robot de glisser sur la plupart des surfaces pendant la transformation de lourdes charges. Si ces pieds marquent le comptoir, vaporisez-le avec un produit détachant, puis essuyez-le avec une éponge humide. Si les marques n'ont pas été éliminées, répétez et essuyez avec une éponge humide et une poudre à récurer non abrasive.

Le coffret de rangement est fabriqué d'un plastique résistant et présente une surface lisse facile à nettoyer. Essuyez-le occasionnellement avec une éponge savonneuse humide. Pour éliminer les taches rebelles, appliquez une solution de savon douce dessus, puis essuyez-les avec une éponge humide. **Ne lavez pas le coffret de rangement dans le lave-vaisselle.** Les couteaux, l'adaptateur d'arbre et les disques doivent toujours être nettoyés avant d'être rangés dans le coffret. N'utilisez pas le coffret pour loger les couteaux sales entre les utilisations.

IMPORTANT : Ne rangez jamais un couteau ou un disque sur l'arbre du moteur. Il ne faut pas poser un couteau ou un disque sur l'arbre quand le robot n'est pas en service.

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

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Comme tout autre appareil électrique puissant, un robot culinaire doit être utilisé avec prudence. Suivez les lignes directrices qui suivent pour vous protéger, vous et votre famille, contre un usage inapproprié qui pourrait causer des blessures.

Manipulez et rangez les disques et les couteaux avec soin, car ils sont extrêmement coupants.

Posez toujours l'adaptateur d'arbre sur l'arbre du moteur avant d'assembler les disques.

Ne posez jamais un disque ou un couteau sur l'arbre du moteur tant que le bol n'est pas verrouillé en position.

Vérifiez toujours que le disque ou le couteau est calé à fond sur l'arbre.

Posez toujours le couteau hachoir en métal ou le couteau pétrisseur dans le bol avant d'ajouter les ingrédients.

Utilisez toujours le poussoir pour trancher ou déchiqueter les aliments; ne mettez jamais les doigts ou une spatule dans l'entonnoir.

Attendez toujours que le couteau ou le disque ait cessé de tourner avant de retirer le poussoir ou le couvercle du bol.

Débranchez toujours l'appareil avant de sortir des aliments du bol, ou de nettoyer, de poser ou de déposer des pièces.

Séparez toujours le bol du bloc-moteur avant de retirer le couteau hachoir ou le couteau pétrisseur.

DONNÉES TECHNIQUES

Le moteur du robot se branche à une prise de courant ordinaire. La tension et la fréquence du courant sont indiquées sur une étiquette sous le bloc-moteur.

Un disjoncteur thermique automatique protège le moteur contre le grillage. Si le robot fonctionne pendant une période exceptionnellement longue pour hacher, mélanger ou pétrir de gros lots successifs, il est possible que le moteur surchauffe et alors, il s'arrêtera. Mettez le robot hors tension et attendez que le moteur refroidisse. Cela prend une dizaine de minutes en général, mais cela peut aller jusqu'à une heure dans des cas extrêmes.

Des interrupteurs de sécurité empêchent le robot de fonctionner quand le bol ou le couvercle n'est pas verrouillé. Le moteur s'arrête en quelques secondes quand on appuie sur la touche « Arrêt » et un circuit d'arrêt rapide l'arrête instantanément quand on retire le poussoir.

Cuisinart offre une garantie limitée de trois ans sur le robot.

DÉPANNAGE

Transformation des aliments

1. **Problème :** L'aliment n'est pas transformé uniformément.

Solution :

- Couper les ingrédients en morceaux de ½ à 1 po (1,3 à 2,5 cm) de la même grosseur avant de les transformer.
- Procéder par lots afin de ne pas surcharger le robot.

2. **Problème :** Les tranches ne sont pas égales ou droites.

Solution :

- Placer des morceaux d'à peu près la même grosseur dans l'entonnoir.
 - Appliquer une pression uniforme sur le poussoir.
3. **Problème :** Les aliments tombent de côté dans l'entonnoir.

Solution :

- Les aliments doivent être entassés dans le grand entonnoir pour obtenir de meilleurs résultats. Pour les plus petites quantités, utiliser le petit entonnoir.
4. **Problème :** Il reste des morceaux d'aliments sur le dessus du disque.

Solution :

- Cela est normal. Couper les derniers morceaux à la main et les ajouter aux aliments transformés.

Transformation de la pâte

1. **Problème :** La touche « Pâte » ne fonctionne pas.

Solution :

- La fonction « Pâte » fonctionne conjointement avec la touche « Marche ». Le robot ne se met en marche que lorsqu'on abaisse la touche « Marche » après avoir actionné la fonction « Pâte ».

2. **Problème :** Le moteur ralentit.

Solution :

- Il est possible que la contenance maximale du bol ait été dépassée. Séparer la pâte en deux lots et la remettre à pétrir.
- Il est possible que la pâte soit trop mouillée (voir le numéro 10). Si le moteur accélère, poursuivre la transformation. Sinon, ajouter de la farine, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, jusqu'à ce que le moteur accélère. Continuer à transformer jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol.


PAIN BLANC CLASSIQUE CUISINART^{MD}

Choyez votre famille avec du pain maison.



- 2¼ C. À THÉ (11,25 ML)
DE LEVURE SÈCHE ACTIVE
- 1 C. À SOUPE (15 ML)
DE SUCRE GRANULÉ
- 1/3 TASSE (80 ML) D'EAU TIÈDE
(105 À 110°F [40 À 43 °C])
- 6 TASSES (1,5 L)
DE FARINE TOUT
USAGE NON BLANCHIE
- 6 C. À SOUPE (90 ML)
DE BEURRE NON SALÉ,
COUPÉ EN DÉS
DE 1 PO (2,5 CM)
- 2½ C. À THÉ (13 ML) DE SEL
- 1 2/3 TASSE (400 ML) D'EAU
FROIDE
ENDUIT VÉGÉTAL
DE CUISSON

Donne 24 portions, soit deux pains de 9 x 5 pouces (23 x 13 cm) de 1½ lb (750 g) chacun.

 Temps de préparation : 10 à 15 minutes. Prévoir également 2 ½ heures de levage et repos, 35 minutes de cuisson et 1 heure ou plus de refroidissement.

Dans une grande tasse à mesurer, dissoudre la levure et le sucre dans l'eau tiède et laisser reposer pendant 5 minutes jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

Poser le couteau pétrisseur dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre la farine, le beurre et le sel dans le bol, et mélanger pendant 10 à 15 secondes. Ajouter l'eau froide au mélange de levure. Pendant que le robot tourne, verser le liquide lentement dans le petit entonnoir aussi vite que la farine peut l'absorber. Lorsque la pâte commence à se former et qu'elle se détache des parois du bol, la pétrir pendant 45 secondes. La pâte devrait être lisse et élastique.

Transférer la pâte dans un grand sac en plastique à glissière légèrement fariné, expulser l'air et fermer le sac. Laisser la pâte gonfler dans un endroit chaud pendant environ 1 à 1½ heure, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Enduire deux moules à pain de 9 x 5 pouces (23 x 13 cm) d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Transférer la pâte sur une surface légèrement farinée et la dégonfler d'un coup de poing; laisser reposer pendant 5 à 10 minutes. Diviser la pâte en deux parties égales, façonner chacune en forme de pain et déposer dans les moules préparés. Couvrir, sans serrer, d'une pellicule plastique et laisser lever pendant 45 minutes à 1 heure, jusqu'à ce que la pâte dépasse le haut du moule.

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).

Mettre au four à cuire pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré et qu'il rende un son creux quand on tape dessus. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Information nutritionnelle par portion (1 tranche) :

Calories 139 (19 % de matières grasses) | glucides 25 g |
protéines 3 g | lipides 3 g | gras saturés 2 g |
cholestérol 8 mg | sodium 243 mg | calcium 30 mg | fibres 1 g


PAIN AU BLÉ ENTIER CLASSIQUE CUISINART^{MD}

Le goût de noisette du blé entier fait de ce pain un grand favori de tous.



- 2 ¼ C. À THÉ (11 ML)
DE LEVURE SÈCHE ACTIVE
- 1 C. À SOUPE (15 ML) PLUS
1 C. À THÉ (5 ML) DE SUCRE
GRANULÉ
- 1/3 TASSE (75 ML) D'EAU TIÈDE
(105 À 110°F [40 À 43 °C])
- 2 TASSES (500 ML)
DE FARINE TOUT
USAGE NON BLANCHIE
- 2 TASSES (500 ML)
DE FARINE DE BLÉ ENTIER
- 4 C. À SOUPE (60 ML) DE
BEURRE NON SALÉ, COUPÉ
EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- 1/2 C. À THÉ (2 ML) DE SEL
- 1 TASSE (250 ML) D'EAU
FROIDE
ENDUIT VÉGÉTAL
DE CUISSON

Donne 12 portions, soit un pain de 9 x 5 pouces (23 x 13 cm).

 Temps de préparation : 10 à 15 minutes. Prévoir également 2½ heures de levage et repos, 35 minutes de cuisson et 1 heure ou plus de refroidissement.

Dans une grande tasse à mesurer, dissoudre la levure et le sucre dans l'eau tiède et laisser reposer pendant 5 minutes jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

Poser le couteau pétrisseur dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre les farines, le beurre et le sel dans le bol et mélanger le tout pendant 10 à 15 secondes. Ajouter l'eau froide au mélange de levure. Pendant que le robot tourne, verser le liquide lentement dans le petit entonnoir aussi vite que la farine peut l'absorber. Lorsque la pâte commence à se former et qu'elle se détache des parois du bol, pétrir pendant 45 secondes. La pâte devrait être lisse et élastique.

Transférer la pâte dans un grand sac en plastique à glissière légèrement fariné, expulser l'air et fermer le sac. Laisser la pâte gonfler dans un endroit chaud pendant environ 1 à 1½ heure, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Enduire un moule à pain de 9 x 5 pouces (23 x 13 cm) d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Transférer la pâte sur une surface légèrement farinée et la dégonfler d'un coup de poing; laisser reposer pendant 5 à 10 minutes. Façonner la pâte en forme de pain et déposer dans le moule. Couvrir, sans serrer, d'une pellicule plastique et laisser lever pendant 45 minutes à 1 heure, jusqu'à ce que la pâte dépasse le haut du moule.

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).

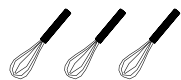
Mettre à cuire au four pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré et qu'il rende un son creux quand on tape dessus. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Information nutritionnelle par portion (1 tranche) :

Calories 135 (20 % de matières grasses) | glucides 23 g |
protéines 4 g | lipides 3 g | gras saturés 2 g |
cholestérol 8 mg | sodium 244 mg | calcium 30 mg | fibres 3 g

PETITS PAINS AUX GRAINES DE SÉSAME

Il n'y a rien comme des petits pains chauds pour transformer un repas!



- 1¼ TASSE (1 BOÎTE DE 20 OZ [300 ML]) DE LAIT ÉVAPORÉ EN FAIBLE TENEUR EN GRAS
- 4½ C. À THÉ (23 ML) DE LEVURE SÈCHE ACTIVE
- 3 C. À SOUPE (45 ML) DE SUCRE GRANULÉ
- 2 GROS ŒUFS, BATTUS
- 5¾ TASSES (1,30 L) DE FARINE TOUT USAGE NON BLANCHIE
- 1 BÂTONNET PLUS 6 C. À SOUPE (75 ML) DE BEURRE NON SALÉ, COUPÉ EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- 2 C. À THÉ (10 ML) DE SEL CASHER
- 1 ENDUIT VÉGÉTAL DE CUISSON
- 1 GROS ŒUF
- 1 C. À THÉ (5 ML) D'EAU
- 2 C. À THÉ (10 ML) DE GRAINES DE SÉSAME

Donne 32 petits pains.

⌚ Temps de préparation : 20 à 25 minutes. Prévoir également 2½ heures de levage et repos, 40 minutes de cuisson et 10 à 15 minutes de refroidissement.

Dans une petite casserole à feu moyen, faire chauffer le lait jusqu'à ce qu'il atteigne une température de 105 ° à 110 °F (40 à 43 °C). Retirer du feu. Ajouter la levure et le sucre; remuer pour dissoudre et laisser reposer pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter les œufs battus; remuer délicatement pour combiner. Transférer dans une grande tasse à mesurer et réserver.

Poser le couteau pétrisseur dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre la farine, le beurre et le sel dans le bol et mélanger le tout en mode « Pâte » pendant 15 à 20 secondes. Pendant que le robot tourne, verser le liquide lentement dans le petit entonnoir aussi vite que la farine peut l'absorber. Lorsque la pâte commence à se former et qu'elle se détache des parois du bol, pétrir pendant 45 secondes. La pâte devrait être lisse et élastique.

Transférer la pâte dans un sac à glissière en plastique légèrement fariné, expulser l'air et fermer le sac. Laisser reposer pendant 1 à 1½ heure jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Vaporiser légèrement trois moules de 8 pouces (20 cm) d'enduit végétal de cuisson. Placer la pâte sur une surface légèrement farinée et la dégonfler d'un coup de poing; ****laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.

Diviser la pâte en 32 morceaux de même grosseur (environ 1 oz [28 g]) et les façonner en boule. Placer 16 boules dans chaque moule de sorte qu'elles se touchent à peine. Recouvrir d'une pellicule plastique sans serrer et laisser reposer pendant 1 heure.

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

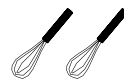
Combiner l'œuf et l'eau. Badigeonner les pains de cette dorure et saupoudrer de graines de sésame. Faire cuire pendant 35 à 40 minutes dans le four préchauffé, jusqu'à ce que les pains soient dorés. Laisser refroidir sur une grille.

Information nutritionnelle par petit pain :

Calories 150 (36 % de matières grasses) | glucides 20 g | protéines 4 g | lipides 6 g | gras saturés 3 g | cholestérol 34 mg | sodium 164 mg | calcium 30 mg | fibres 1 g

POPOVERS

Savourez les popovers frais cuits pour apprécier pleinement leur texture délicieuse.



- 2¼ TASSES (550 ML) DE FARINE TOUT USAGE NON BLANCHIE
- 2½ TASSES (625 ML) DE LAIT ÉVAPORÉ
- 6 GROS ŒUFS
- 3 C. À SOUPE (45 ML) DE BEURRE NON SALÉ, FONDU
- 1 C. À THÉ (2 ML) DE SEL BEURRE OR ENDUIT VÉGÉTAL DE CUISSON POUR LE MOULE

Donne 18 popovers.

⌚ Temps de préparation : 5 minutes. Prévoir également 45 minutes de repos et 50 minutes de cuisson.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre la farine, le lait, les œufs, le beurre et le sel dans le bol et transformer le tout pendant 20 à 30 secondes jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement lisse. Transférer dans un grand bol à mélanger et laisser reposer à la température de la pièce pendant 30 à 45 minutes.

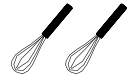
Préchauffer le four à 450 °F (230 °C). (Utiliser la cuisson à convection, de préférence.) Enduire 18 ramequins de 5 oz (145 g) ou cavités de moule à muffins d'une bonne couche de beurre ou d'enduit végétal de cuisson et les déposer sur deux plaques à pâtisserie. Verser environ 1/3 tasse (75 ml) de pâte dans chaque moule. Faire cuire au four pendant 30 minutes, puis réduire le feu à 350 °F (180 °C) et poursuivre la cuisson pendant 20 minutes. Sortir du four et démouler avec soin. Servir immédiatement.

Information nutritionnelle pour chaque popover :

Calories 136 (39 % de matières grasses) | glucides 14 g | protéines 6 g | lipides 6 g | gras saturés 3 g | cholestérol 87 mg | sodium 188 mg | calcium 98 mg | fibres 0 g

GÂTEAU AU FROMAGE CLASSIQUE

Cette recette facile est infallible.



- BEURRE POUR PRÉPARER LE MOULE**
- 1 RECETTE DE CROÛTE À TARTE GRAHAM (CI-CONTRE)**
- 24 OZ (680 G) DE FROMAGE EN CRÈME, À LA TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE**
- 1½ TASSE (375 ML) DE SUCRE GRANULÉ**
- ½ C. À THÉ (2 ML) DE SEL**
- 4 GROS ŒUFS, À LA TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE**
- 1 C. À THÉ (5 ML) D'EXTRAIT DE VANILLE PUR**
- ¾ TASSE (175 ML) DE RICOTTA, À LA TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE**
- ¾ TASSE (175 ML) DE CRÈME SURE, À LA TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE**

Donne un gâteau de 10 pouces (25 cm), soit 24 portions.

Temps de préparation : 15 minutes. Prévoir également 3 heures de cuisson et de repos et au moins 6 heures de refroidissement.

Préchauffer le four à 325 °F (160 °C). Placer une grosse rôtissoire contenant 1 à 2 pouces (2,5 à 5 cm) d'eau sur la grille inférieure du four.

Beurrer un moule à charnière de 9 pouces (23 cm). Préparer la croûte Graham selon la recette ci-contre. Tasser la croûte uniformément dans le moule préparé.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Couper chaque bloc de fromage en crème en six morceaux et les mettre dans le bol du robot; hacher en donnant 10 impulsions, puis mettre en crème pendant 45 secondes. Racler les parois, ajouter le sucre et le sel et transformer le mélange pendant 30 à 45 secondes jusqu'à ce que la consistance soit lisse. Pendant que le robot tourne, ajouter les œufs, un à la fois, avec la vanille, et mélanger par impulsions seulement jusqu'à ce que les œufs soient incorporés. Ajouter le ricotta et la crème sure; mélanger par impulsions seulement jusqu'à ce que ces ingrédients soient incorporés, en raclant les parois du bol au besoin.

Verser la garniture également dans le moule préparé et mettre le moule sur la grille au centre du four. Remplacer l'eau qui pourrait s'être évaporée dans la rôtissoire. Faire cuire pendant 1 heure. Éteindre le four, mais y laisser le gâteau reposer pendant au moins 2 heures sans ouvrir la porte.

Sortir le gâteau et le déposer sur une grille. Lorsqu'il est froid, l'envelopper dans une pellicule plastique et le réfrigérer pendant au moins 6 heures avant de le servir.

Servir avec des petits fruits frais et la sauce aux framboises (page 69).

Information nutritionnelle par portion (ecette de 12 portions) :

Calories 456 (60 % de matières grasses) | glucides 38 g | protéines 8 g | lipides 31 g | gras saturés 18 g | cholestérol 154 mg | sodium 391 mg | calcium 72 mg | fibres 1 g

CROÛTE AUX BISCUITS GRAHAM



- 9 OZ (255 G) DE BISCUITS GRAHAM (ENVIRON 2 SACHETS)**
- 1 C. À THÉ (5 ML) DE CANNELLE MOULUE**
- ¼ TASSE (50 ML) DE SUCRE GRANULÉ**
- 6 C. À SOUPE (90 ML) DE BEURRE NON SALÉ, FONDU**

Donne deux croûtes à tarte de 9 pouces (23 cm), soit 24 portions.

Temps de préparation : 2 minutes.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le bol moyen du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Briser les biscuits en quatre, les mettre dans le bol du robot et les hacher finement en donnant 10 à 12 longues impulsions. Ajouter la cannelle et le sucre et transformer pendant 15 secondes. Ajouter le beurre et transformer pendant 45 secondes jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien combinés.

Tasser dans deux moules à tarte de 9 pouces (23 cm).

Calories 78 (44% from fat) | carb. 10g | pro. 1g | fat 4g | sat. fat 2g | chol. 8mg | sod. 64mg | calc. 4mg | fiber 0g

TARTE AUX POMMES CROUSTILLANTE

Le disque éminceur réglable fait de la préparation de cette tarte un vrai jeu d'enfant.



- ½ RECETTE DE PÂTE BRISÉE SUCRÉE (PAGE 37)**
- 5 GROSSES POMMES (GOLDEN DELICIOUS, GINGER GOLD OU AUTRE VARIÉTÉ SEMBLABLE), PELÉES, ÉVIDÉES ET COUPÉES EN DEUX JUS DE 2 CITRONS**
- 1 C. À THÉ (5 ML) DE PÂTE DE VANILLE ***
- ½ TASSE (125 ML) DE SUCRE GRANULÉ**
- 2 C. À SOUPE (30 ML) DE CONFITURE D'ABRICOT**
- 1 RECETTE DE GARNITURE CROUSTILLANTE (CI-CONTRE)**

Donne une tarte épaisse de 9 pouces (23 cm), soit 8 à 12 portions.

Temps de préparation : 55 à 65 minutes, y compris le temps de cuisson.

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

Abaisser la pâte en une rondelle de 10 pouces (25 cm). Foncer un moule à tarte en céramique de 9 pouces (23 cm) de 1,5 pinte (1,4 L) non graissé.

Réfrigérer pendant environ 20 minutes.

Poser le disque éminceur réglé à une épaisseur de 4 mm dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD} et trancher les pommes.

Dans un grand bol, mettre les pommes, le jus de citron, la pâte de vanille et le sucre et les remuer délicatement pour bien les enrober. Préparer la garniture croustillante. Étaler la confiture avec soin sur le fond de tarte refroidi et déposer des couches de pommes en éventail par-dessus.

Garnir les pommes de garniture croustillante et cuire au four pendant 40 à 50 minutes jusqu'à ce que le dessus soit brun doré foncé.

* La pâte de vanille se vend dans les épiceries fines. On peut la remplacer par de l'extrait de vanille pur.

Information nutritionnelle par portion (recette de 12 portions) :

Calories 166 (8 % de matières grasses) | glucides 36 g | protéines 3 g | lipides 1 g | gras saturés 0 g | cholestérol 36 mg | sodium 225mg | calcium 10 mg | fibres 2 g

GARNITURE CROUSTILLANTE

Utilisez cette garniture avec notre recette de tarte aux pommes croustillante ou avec n'importe quelle autre tarte aux fruits.



- 1/3 TASSE (75 ML) DE PACANES GRILLÉES
- 3/4 TASSE (175 ML) DE FARINE TOUT USAGE NON BLANCHIE
- 1/3 TASSE (75 ML) DE BEURRE NON SALÉ, FROID ET COUPÉ EN DÉS
- 1 1/4 C. À THÉ (6 ML) DE CANNELLE MOULUE
- 1/4 C. À THÉ (1 ML) DE SEL DE MER

Donne assez de garniture pour une tarte.

⌚ Temps de préparation : 3 minutes.

Poser le petit couteau hachoir en métal dans le petit bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre les pacanes dans le bol et les hacher grossièrement par impulsions. Ajouter le reste des ingrédients et donner quelques impulsions jusqu'à ce que le mélange ait une texture grumeleuse.

Information nutritionnelle par portion (recette de 12 portions) :

Calories 89 (69 % de matières grasses) | glucides 6 g | protéines 1 g | lipides 7 g | gras saturés 3 g | cholestérol 13 mg | sodium 44 mg | calcium 5 mg | fibres 1 g

TARTE À LA CRÈME AUX BANANES

Ce dessert qui nous vient du Sud est un favori de tous.



- 1 RECETTE DE CROÛTE À TARTE AU CHOCOLAT (CI-CONTRE)
- 4 BANANES FERMES
- 1/4 C. À THÉ (1 ML) DE CANNELLE MOULUE
- 1 RECETTE DE CRÈME PÂTISSÈRE LÉGÈRE (PAGE 66)

Donne une tarte de 9 pouces (23 cm), soit 16 portions.

⌚ Temps de préparation : 50 minutes, préparation de la crème pâtissière comprise. Prévoir 2 heures de refroidissement.

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).

Préparer la croûte à tarte au chocolat selon la recette ci-contre.

Poser le disque éminceur réglé à une épaisseur de 4 mm dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD} et trancher les bananes.

Plier délicatement les bananes et la cannelle, à l'aide d'une spatule, dans la crème pâtissière légère préparée. Verser le mélange dans la croûte cuite et refroidie. Réfrigérer pendant au moins 2 heures avant de servir.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 315 (52 % de matières grasses) | glucides 35 g | protéines 4 g | lipides 19 g | gras saturés 11 g | cholestérol 11 mg | sodium 177 mg | calcium 61 mg | fibres 2 g

CROÛTE À TARTE AU CHOCOLAT

Cette croûte s'harmonise bien avec la crème aux bananes, mais elle rend le gâteau au fromage tout simplement sublime.



- 24 GAUFRETTES AU CHOCOLAT (ENVIRON LA MOITIÉ D'UNE BOÎTE)
- 2 C. À SOUPE (30 ML) DE SUCRE GRANULÉ
- 1/4 TASSE (50 ML) DE BEURRE NON SALÉ, FONDU

Donne 1 tasse (250 ml), soit 12 portions.

⌚ Temps de préparation : 1 minute. Prévoir également 15 minutes pour la cuisson.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le bol moyen du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Ajouter les biscuits dans le bol et les transformer en donnant 10 impulsions. Ajouter le sucre et le mélanger en donnant 5 impulsions. Pendant que le robot tourne, verser le beurre fondu en un mince filet en mélangeant jusqu'à ce qu'il soit incorporé.

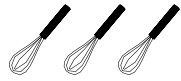
Tasser la croûte dans un moule à tarte ou à gâteau de 9 pouces (23 cm) et la faire cuire au four à 375 °F (190 °C) pendant 15 minutes. Laisser refroidir avant de garnir.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 85 (55 % de matières grasses) | glucides 9 g | protéines 1 g | lipides 5 g | gras saturés 3 g | cholestérol 10 mg | sodium 65 mg | calcium 3 mg | fibres 0 g

CRÈME PÂTISSIÈRE

Cette crème pâtissière est une excellente base pour les tartes aux fruits frais. Avec le robot, elle est vraiment facile à préparer.




- 1½ TASSE (375 ML) DE LAIT
- ½ TASSE (125 ML) DE CRÈME ÉPAISSE
- ½ TASSE (125 ML) DE SUCRE GRANULÉ, DIVISÉ
- ½ C. À THÉ (2 ML) DE SEL
- ½ C. À SOUPE (7 ML) D'EXTRAIT DE VANILLE PUR
- 4 GROS JAUNES D'ŒUF
- 2 C. À SOUPE (30 ML) D'AMIDON DE MAÏS

POUR UNE CRÈME PÂTISSIÈRE PLUS LÉGÈRE :

- ½ TASSE (125 ML) DE CRÈME ÉPAISSE
- 1½ C. À SOUPE (25 ML) DE SUCRE À GLACER

Donne environ 2¼ tasses (550 ml).

 Temps de préparation : 25 minutes, y compris le temps de cuisson.

Dans une casserole à feu moyen, porter à ébullition le lait, la crème, ¼ tasse (50 ml) de sucre, le sel et la vanille.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le bol grand selon du robot culinaire Cuisinar^{MD}. Ajouter les jaunes d'œuf, l'amidon de maïs et le reste du sucre dans le bol et transformer le mélange pendant 1 minute jusqu'à ce qu'il soit léger et épais.

Pendant que le robot tourne, verser ¾ à 1½ tasse (180 à 375 ml) du mélange de lait lentement dans l'entonnoir en mélangeant pendant environ 1 minute.

Remettre le mélange dans la casserole, porter à ébullition à feu moyen et faire cuire en remuant constamment au fouet pendant environ 2½ minutes jusqu'à ce que la crème ait épaissi. (Il est important de remuer constamment le mélange pour éviter que les œufs ne cuisent trop.) Passer le mélange dans un tamis fin au-dessus du grand bol muni du gros couteau hachoir en métal, et le transformer pendant 5 minutes. Verser le mélange dans un bol à mélanger, couvrir d'une pellicule plastique et laisser refroidir avant de la servir.

Pour une crème pâtissière plus légère : Fouetter ½ tasse (125 ml) de crème épaisse jusqu'à la formation de pics moyens avec 1½ c. à soupe (25 ml) de sucre à glacer. Plier la crème fouettée sucrée dans la crème pâtissière une fois qu'elle a refroidi.


GÂTEAU ÉTAGÉ AU CHOCOLAT

Savourez ce gâteau au chocolat riche et épais avec notre glaçage au fromage à la crème.



- 2 TASSES (500 ML) DE FARINE TOUT USAGE NON BLANCHIE
- ¾ C. À THÉ (4 ML) DE BICARBONATE DE SOUDE
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE POUDRE À PÂTE
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE SEL
- ¾ TASSE (180 ML) DE SUCRE GRANULÉ
- ¾ TASSE (180 ML) DE CASSONADE
- 5 OZ (142 G) DE CHOCOLAT MI-AMER, HACHÉ
- ¾ TASSE (180 ML) DE CHOCOLAT NON SUCRÉ EN POUDRE
- ½ C. À SOUPE (7,5 ML) D'EXPRESSO EN POUDRE
- 1 TASSE (250 ML) D'EAU BOUILLANTE
- 1 TASSE (250 ML) OU 2 BÂTONNETS) DE BEURRE NON SALÉ, FONDU ET REFROIDI
- ¾ TASSE (180 ML) DE BABEURRE
- 3 GROS OEUFS
- ½ C. À SOUPE (7,5 ML) D'EXTRAIT DE VANILLE PUR

Donne deux gâteaux de 9 po (23 cm) à assembler en un gâteau à 2 ou 4 étages, soit 12 portions.

 Temps de préparation : 15 minutes. Prévoir également 50 minutes de cuisson et du temps de refroidissement.

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Enduire deux moules à gâteau ronds de 9 pouces (23 cm) de beurre et chemiser le fond d'un disque de papier sulfurisé découpé à la taille du moule.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinar^{MD}. Mettre la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte, le sel et les sucres dans le bol; combiner le tout en donnant 10 impulsions et laisser le robot tourner pendant 20 secondes pour les tamiser.

Dans un petit bol, mettre le chocolat mi-amer, le chocolat en poudre et l'expresso en poudre; ajouter l'eau bouillante. Remuer pour combiner; réserver.

Pendant que le robot tourne, verser le beurre lentement dans l'entonnoir. Verser ensuite le babeurre, les œufs et la vanille dans l'entonnoir et le transformer seulement jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés. Verser le mélange de chocolat uniformément sur la pâte et l'incorporer par impulsions.

Diviser la pâte également entre les deux moules préparés. Faire cuire au four pendant 45 à 50 minutes, jusqu'à ce qu'une sonde à gâteau en ressorte propre.

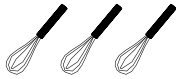
Laisser les gâteaux refroidir pendant 15 minutes sur des grilles avant de les démouler et de les laisser refroidir parfaitement sur des grilles. Lorsqu'ils sont froids, couper chaque gâteau en deux tranches et garnir chacune de glaçage au fromage à la crème pour faire un gâteau à quatre étages ou encore, les utiliser tels quels pour faire un gâteau à deux étages épais.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 258 (23 % de matières grasses) | glucides 49 g | protéines 6 g | lipides 7 g | gras saturés 3 g | cholestérol 54 mg | sodium 224 mg | calcium 38 mg | fibres 3 g

CRÊPES AUX PETITS FRUITS

Savoir faire des crêpes, ça prend de la pratique. Mais une fois que vous avez maîtrisé la technique, vous vous régalez des résultats.



PÂTE À CRÊTE SUCRÉE :

- 3 GROS ŒUFS
- ¾ TASSE (180 ML) DE FARINE TOUT USAGE NON BLANCHIE
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE SEL
- 2 C. À SOUPE (30 ML) DE SUCRE GRANULÉ
- 1 C. À THÉ (5 ML) D'EXTRAIT DE VANILLE PUR
- 1 TASSE (250 ML) DE LAIT ENTIER
- ¼ TASSE (60 ML OU ½ BÂTONNET) DE BEURRE NON SALÉ, FONDU

PETITS FRUITS :

- 2 TASSES (500 ML) DE PETITS FRUITS FRAIS MÉLANGÉS
- ¼ C. À THÉ (1 ML) DE ZESTE D'ORANGE
- 2 C. À THÉ (10 ML) DE SUCRE GRANULÉ

CRÈME AU MASCARPONE :

- 8 OZ (225 G) DE MASCARPONE
- ¾ TASSE (180 ML) DE CRÈME ÉPAISSE
- ⅓ TASSE (80 ML) DE SUCRE SUPER FIN
- 1 C. À THÉ (5 ML) D'EXTRAIT DE VANILLE PUR
- 1 PINCÉE DE SEL
- ¼ C. À THÉ (1 ML) DE ZESTE D'ORANGE
- 1 C. À THÉ (5 ML) DE BEURRE NON SALÉ SUCRE À GLACER POUR SAUPOUDRER

Donne six portions.

Temps de préparation : 30 minutes. Prévoir également un temps de repos (2 heures ou jusqu'au lendemain).

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre le robot en marche et ajouter les œufs dans le bol. Remuer ensemble la farine, le sel et le sucre; verser dans le bol du robot et mélanger seulement jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés. Pendant que le robot tourne, ajouter la vanille, le lait et le beurre et transformer le mélange jusqu'à ce qu'il soit homogène. Transférer le mélange dans un bol et laisser reposer au réfrigérateur pendant deux heures ou jusqu'au lendemain.

Poser le petit couteau hachoir en métal dans le petit bol. Mettre les petits fruits, le zeste d'orange et 2 c. à thé (10 ml) de sucre dans le bol et réduire en purée. Passer la purée dans un tamis fin et jeter les graines. Vider le bol et réserver.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le bol moyen du robot. Mettre les ingrédients du mélange de mascarpone et les transformer pendant environ 15 secondes jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés. Vider le bol et réserver.

Préparer les crêpes. Faire chauffer un poêlon de 8 pouces (20 cm) à feu moyen pendant 5 minutes, puis ajouter le beurre. Lorsque le beurre a fondu, l'étaler dans le poêlon à l'aide d'un essuie-tout. Verser à peine 3 c. à soupe (45 ml) de pâte dans le poêlon préchauffé. Étaler la pâte en une fine couche égale en faisant osciller le poêlon dans tous les sens.

Après environ 1 minute, lorsque la crêpe est prise et légèrement dorée, la retourner avec une spatule résistante à la chaleur et poursuivre la cuisson pendant une minute; réserver sur une assiette. Faire cuire toutes les crêpes de cette façon en les empilant au fur et à mesure. Lorsqu'elles sont toutes cuites, couvrir l'assiette d'un papier d'aluminium afin de les garder chaudes et mettre l'assiette sur un poêlon contenant de l'eau chauffant sur un feu moyen-doux.

Pour servir les crêpes : Tartiner ½ c. à soupe (25 ml) de mascarpone et environ 1 c. à soupe (15 ml) de purée de petits fruits sur chaque crêpe et plier en trois. Arranger trois crêpes sur chaque assiette, saupoudrer de sucre à glacer et napper de purée réservée.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 393 (56 % de matières grasses) | glucides 35 g | protéines 9 g | lipides 25 g | gras saturés 15 g | cholestérol 172 mg | sodium 342 mg | calcium 98 mg | fibres 1 g

SAUCE AUX FRAMBOISES

Cette sauce aux framboises convient à de nombreux desserts. Elle est particulièrement bonne avec les crêpes et le gâteau au fromage.



- 3 TASSES (750 ML) DE FRAMBOISES CONGÉLÉES, DÉCONGÉLÉES
- 1 TASSE (250 ML) DE FRAMBOISES FRAICHES
- 2 C. À SOUPE (30 ML) DE SUCRE GRANULÉ
- 1 PINCÉE DE SEL
- ¼ C. À THÉ (1 ML) DE ZESTE D'ORANGE

Donne 2 tasses (500 ml).

Temps de préparation : 5 minutes.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre toutes les framboises dans le bol et les transformer pendant 15 secondes. Ajouter le reste des ingrédients et transformer le tout pendant 45 secondes.

Passer dans un tamis fin et jeter les graines. Goûter et ajouter du sucre au goût.

Information nutritionnelle pour 2 c. à soupe (30 ml) :

Calories 21 (0 % de matières grasses) | glucides 6 g | protéines 0 g | lipides 0 g | gras saturés 0 g | cholestérol 0 mg | sodium 0 mg | calcium 6 mg | fibres 2 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

©2016 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ontario L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

15CC018118

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

IB-13083-CAN