

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Mélangeur VELOCITY de 600 watts

SÉRIES CBT-600C

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais le bloc-moteur dans de l'eau ou un liquide quelconque.
3. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
4. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y ajouter ou d'en enlever des pièces et avant de nettoyer ou de vider le récipient. **Ne mettez jamais les mains dans le récipient et ne touchez jamais le couteau quand l'appareil est branché.**
5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
6. N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés ou après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au service après-vente Cuisinart le plus près où il sera examiné, réparé et réglé au besoin.
7. L'utilisation d'accessoires, y compris des pots de conserve ou des bocaux ordinaires, non recommandés ou vendus par Cuisinart peut causer un incendie ou un choc électrique ou présenter un risque de blessure.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table, ni toucher des surfaces chaudes.
10. **Ne mettez jamais les mains ni des ustensiles dans le récipient pendant que l'appareil fonctionne sous peine de subir des blessures graves ou d'endommager celui-ci.** Vous pouvez utiliser une spatule en plastique ou en caoutchouc, mais seulement quand le mélangeur est éteint (arrêt).
11. Quand le mélangeur est allumé, ne touchez pas au couteau, ne gênez pas le mouvement du couteau et n'enlevez pas le couvercle du récipient.
12. **LE COUTEAU EST TRÈS COUPANT. MANIPULEZ-LE AVEC SOIN.**

13. Pour réduire le risque de blessures, ne mettez jamais le couteau sur le bloc-moteur sans le récipient.
14. Mettez toujours le couvercle sur le récipient quand vous faites fonctionner le mélangeur.
15. Ne laissez jamais le mélangeur fonctionner sans surveillance.
16. Vissez le couteau amovible fermement sur le récipient. Vous risquez de vous blesser si le couteau devait être exposé.
17. En ce qui a trait au cordon : Le mélangeur VELOCITY de 600 watts de Cuisinart^{MD} est muni d'un cordon plus long pour qu'il soit plus facile à utiliser à l'endroit qui vous convient. Manipulez-le avec soin. Soyez prudent pour éviter les risques d'emmêlement ou de trébuchement. Placez le cordon de façon qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuché dessus. Placez l'excédent de cordon dans le rangement au dos du bloc-moteur du mélangeur.
18. Lavez le récipient, le couteau et le couvercle du mélangeur avant la première utilisation.
19. **MISE EN GARDE : AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE ET DE CHOC ÉLECTRIQUE, N'ENLEVEZ PAS LE PANNEAU DU BLOC-MOTEUR. IL N'Y A AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR À L'INTÉRIEUR. CONFIEZ LES RÉPARATIONS À UNE PERSONNE COMPÉTENTE.**
20. Quand vous mélangez des liquides chauds, enlevez le bouchon mesure du couvercle (partie centrale du couvercle) pour laisser la vapeur s'échapper.
21. Ne faites pas fonctionner l'appareil dans un module de rangement sur le comptoir ni dans une armoire murale. **Lorsque vous rangez votre appareil dans un module de rangement, prenez soin de le débrancher de la prise électrique.** Le fait de laisser l'appareil branché peut causer un risque d'incendie, spécialement s'il touche les parois du module ou la porte de l'armoire lorsqu'elle est fermée.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

AVIS :

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

L'appareil est pourvu d'un fusible thermique réarmable pour protéger le moteur en cas de surcharge extrême. Si l'appareil s'arrête soudainement de manière imprévue, il suffit de le débrancher et de le laisser refroidir pendant 15 minutes avant de le remettre en marche (voir la rubrique « Pour réinitialiser l'appareil » à la page 6).

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

1. Placez la boîte du mélangeur VELOCITY de 600 watts de Cuisinart^{MD} sur une surface plate et solide.
2. Retirez le livret d'utilisation et tout autre document de la cellulose moulée sur le dessus, puis enlevez celle-ci.
3. Sortez le bloc-moteur de la boîte avec soin et mettez-le de côté.
4. Retirez avec précaution le morceau de cellulose moulée dans lequel se trouve le récipient. Prenez garde de ne pas incliner le récipient en le sortant.

Pour assembler le mélangeur, suivez les instructions qui figurent à la page 5 du présent livret. Remettez tous les morceaux de cellulose moulée dans la boîte et conservez la boîte au cas où vous devriez remballer votre mélangeur.

Avant d'utiliser le mélangeur la première fois, lavez toutes les pièces comme il est indiqué sous la rubrique « Nettoyage et entretien » à la page 6 afin d'éliminer toute poussière et tout résidu.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes	2
Instructions de déballage	3
Caractéristiques et avantages	4
Assemblage	4
Rappels utiles	5
Mode d'emploi	5
Nettoyage et entretien	5
Choses à faire et à éviter	6
Quelques conseils d'utilisation	6
Aide-mémoire (livret de recettes)	7
Recettes	8
Renseignements sur la garantie	18

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- Couvercle**
Enfoncez simplement sur le récipient. Son joint étanche empêche les fuites.
- Bouchon mesure**
Permet de mesurer et d'ajouter des ingrédients dans le récipient sans enlever le couvercle.
- Récipient en copolyester Tritan^{MD} de 48 oz (1,5 L) sans BPA**
Conception unique et robuste. Large ouverture.
- Couteau de haute qualité munis de lames en acier inoxydable brevetés**
Assez robuste pour toutes les tâches de mélange, même les plus difficiles, comme le broyage de la glace.
- Cadran rotatif**
Réglages : arrêt, haute vitesse, basse vitesse et impulsions.
- Bloc-moteur puissant**
Une puissance capable de triompher d'une grande variété de tâches de mélange.
- Pieds antidérapants (non montrés)**
Empêchent le mélangeur de se déplacer sur le comptoir ou la table en cours de fonctionnement et d'y laisser des marques
- Rangement de cordon (non montré)**
Reçoit l'excédent de cordon pour garder le comptoir dégagé et sûr.

* Tritan est une marque déposée de la Eastman Chemical Co.

ASSEMBLAGE

Pour utiliser votre mélangeur VELOCITY de 600 watts de Cuisinart^{MD}, commencez par assembler le récipient.

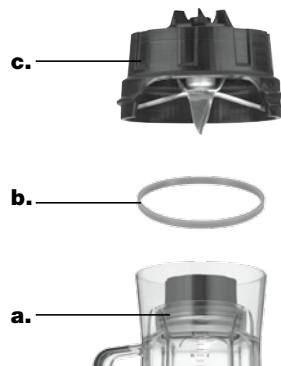
- Tournez le récipient (a) à l'envers et déposez-le à plat sur une surface solide.
- Insérez le joint d'étanchéité (b) dans la rainure de l'assemblage du couteau, s'il ne s'y trouve pas déjà.
- Tournez le couteau (c) à l'envers et insérez-le dans le récipient, lames vers l'intérieur.

Remarque : Le couteau est très coupant... manipulez-le avec précaution

- Vissez le couteau dans le sens des aiguilles d'une montre.



Remarque : Le couteau est très coupant... manipulez-le avec précaution.



QUELQUES RAPPELS UTILES

- Quand le couvercle est fermé, il est possible d'ajouter des ingrédients pendant que le mélangeur fonctionne, simplement en retirant le bouchon mesure. Vous n'avez qu'à ôter le bouchon, ajouter les ingrédients et reposer le bouchon.
- Laissez toujours le couvercle sur le récipient quand le mélangeur fonctionne.
- Mise en garde :** Ne mettez pas le récipient sur le bloc-moteur pendant que l'appareil tourne.
- Ne retirez pas le couteau du récipient quand vous séparez le récipient du bloc-moteur. Soulevez simplement le récipient.
- Ne mettez jamais des liquides bouillants ni d'aliments surgelés (sauf des glaçons ou des fruits congelés en morceaux de 1/2 po [1,25 cm]) dans le récipient.
- Ne mettez jamais des glaçons, des aliments congelés ni des liquides très froids dans le récipient qui sort directement du lave-vaisselle.
- Ne mettez pas de liquides ou d'aliments très chauds dans le récipient qui sort directement du congélateur. Laissez les liquides bouillants refroidir 5 minutes avant de les verser dans le récipient.
- Avant d'utiliser le mélangeur la première fois, nettoyez-le en suivant les instructions qui paraissent sous la rubrique « Nettoyage et entretien » à la page 6.

MODE D'EMPLOI

- Placez le bloc-moteur du mélangeur VELOCITY de 600 watts de Cuisinart^{MD} sur une surface plate et solide, propre et sèche. Assemblez le mélangeur selon les instructions. Une fois que le récipient est assemblé et posé sur le bloc-moteur, branchez l'appareil dans une prise de courant.
- Mettez tous les ingrédients nécessaires dans le récipient et posez le couvercle. Vous pouvez ajouter des ingrédients par l'ouverture du bouchon mesure. Vous n'avez qu'à enlever le bouchon, ajouter les ingrédients et reposer le bouchon. Ne mettez jamais les mains dans le mélangeur quand il est branché.

Remarque : Commencez par verser les ingrédients liquides, puis ajouter les ingrédients solides. Non seulement vous obtiendrez une consistance plus uniforme, mais vous réduirez également les efforts du moteur.

Remarque : Pour retirer le couvercle du récipient, soulevez-le par un bord. Enlever le bouchon mesure n'enlèvera pas le couvercle.

- Pour activer une vitesse de mélange : Réglez le cadran à la vitesse BASSE ou HAUTE désirée. L'appareil fonctionne tant que le cadran n'est pas remis à ARRÊT.

Pour utiliser la fonction Impulsions : La fonction d'impulsions produit une action puissante de courte durée pour une opération rapide et efficace. Pour l'utiliser, tournez le cadran à IMPULSIONS. Abaissez

et relâchez en alternance jusqu'à ce que les ingrédients aient atteint la consistance désirée.

Pour broyer de la glace : Le moteur du mélangeur VELOCITY de 600 watts de Cuisinart^{MD} est assez puissant pour broyer de la glace, sans liquide. Pour broyer les glaçons, mettez-les dans le récipient et posez le couvercle. Réglez le cadran à la HAUTE vitesse et laissez fonctionner jusqu'à ce que la glace soit broyée comme vous le désirez. Arrêtez l'appareil en mettant le bouton à ARRÊT.

Pour arrêter le mélange :

Réglez simplement le bouton à la position d'ARRÊT.

Pour déloger des aliments : Commencez par éteindre le mélangeur. Utilisez une spatule en plastique ou en caoutchouc pour déloger les aliments qui sont pris dans les branches du couteau. Reposez le couvercle et le bouchon mesure avant de relancer l'opération, au besoin. Ne laissez pas la spatule dans le récipient pendant l'opération.

Pour réinitialiser l'appareil : L'appareil est pourvu d'un fusible thermique réarmable. En cas de surcharge extrême, l'appareil s'éteindra pour empêcher le moteur de surchauffer. Dans un tel cas, il suffit de débrancher le mélangeur et de le laisser refroidir pendant 15 minutes, puis de réduire le contenu du récipient ou de défaire l'obstruction, et de remettre le mélangeur en marche selon le mode d'emploi.

L'opération terminée : Éteignez le mélangeur en réglant le bouton à la position ARRÊT et débranchez-le de la prise de courant. N'enlevez jamais le récipient du bloc-moteur avant d'avoir éteint le mélangeur. Ne dévissez pas le couteau du récipient quand vous enlevez celui-ci du bloc-moteur. Soulevez simplement le récipient. Ne mettez jamais les mains dans le récipient quand le mélangeur est branché.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez toujours le mélangeur VELOCITY de 600 watts de Cuisinart^{MD} de la prise de courant avant toute opération de nettoyage. Le mélangeur est fait de pièces à l'épreuve de la corrosion, qui sont faciles à nettoyer. Avant d'utiliser le mélangeur la première fois et après chaque utilisation, nettoyez chaque pièce parfaitement. À l'occasion, vérifiez l'état des pièces avant de les assembler. Si une pièce est endommagée ou que le récipient est ébréché ou fissuré, N'UTILISEZ PAS LE MÉLANGEUR.

Enlevez le récipient du bloc-moteur en le soulevant bien droit. Retirez le couteau en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse, rincez-le et essuyez-le parfaitement.

MISE EN GARDE : Manipulez le couteau avec précaution, car il est TRÈS COUPANT et vous pourriez vous couper. N'essayez pas de défaire l'assemblage du couteau.

Enlevez le couvercle du récipient et ôtez son bouchon mesure. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et essuyez-les parfaitement, ou encore mettez-les dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Le récipient peut être lavé à la main à l'eau chaude savonneuse, rincé et essuyé ou encore, lavé à l'envers dans le lave-vaisselle.

Essayez le bloc-moteur avec un linge humide, puis séchez-le parfaitement. Ne mettez jamais le bloc-moteur dans l'eau ou un autre liquide, ni au lave-vaisselle.

Truc : Voici une autre façon de laver le couteau. Versez une très petite quantité de savon à vaisselle dans le récipient assemblé et remplissez-le à moitié d'eau. Faites fonctionner le mélangeur à basse ou haute vitesse pendant 15 secondes. Videz le récipient et répétez l'opération avec de l'eau du robinet. Rincez toutes les pièces et essuyez-les parfaitement.

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

CHOSSES À FAIRE ET À ÉVITER AVEC VOTRE MÉLANGEUR

Choses à faire :

- Assurez-vous que la prise de courant est de la même tension que celle qui est indiquée sur le dessous du bloc-moteur du mélangeur.
- Utilisez toujours le mélangeur sur une surface propre, sèche et solide.
- Commencez toujours par mettre les ingrédients liquides dans le récipient et ajoutez ensuite les ingrédients solides. Vous obtiendrez ainsi un mélange plus homogène.**
- Coupez la plupart des aliments en dés de 1 po (2,5 cm). Pour obtenir des résultats plus uniformes, coupez les fromages en dés d'au plus ½ po (1,25 cm).
- Utilisez le bouchon mesure pour mesurer et ajouter les ingrédients liquides, comme les boissons alcooliques. Reposez le bouchon dans le couvercle après avoir ajouté le liquide.
- Utilisez une spatule en caoutchouc ou en plastique pour racler les parois, au besoin, mais toujours après avoir pris soin d'éteindre le mélangeur. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal, sous peine d'endommager le récipient ou le couteau.
- Posez fermement le couvercle. Le récipient doit toujours être couvert quand vous faites fonctionner le mélangeur.
- Assurez-vous que l'assemblage du couteau amovible est solidement vissé au récipient.
- Enlevez toujours le couteau avant de nettoyer le récipient.
- Quand vous raclez les parois du récipient avec une spatule, détachez les aliments des parois et repoussez-les vers le centre, sur le couteau.
- Avant d'hacher des ingrédients, tels que des herbes fraîches, de l'ail, de l'oignon, du zeste

d'agrumes, des miettes de pain ou des noix, assurez-vous que le récipient et le couteau sont parfaitement secs.

- Si les aliments adhèrent aux parois du récipient pendant le mélange, faites fonctionner le mélangeur par brèves impulsions.
- Les impulsions doivent être brèves. Espacez-les de façon que le couteau s'immobilise entre chacune.

Choses à éviter :

- Ne conservez pas d'aliments ou de liquides dans le récipient.
- Ne mettez pas le couteau sur le bloc-moteur sans le récipient.
- N'essayez pas de transformer des pommes de terre en purée, de pétrir du pain ou de battre les blancs d'œuf avec le mélangeur.
- N'enlevez pas le récipient du bloc-moteur pendant que le mélangeur est en marche (ON). Gardez le couvercle du récipient en place pendant que le moteur tourne.
- Ne dévissez pas le couteau du récipient quand vous retirez le récipient du bloc-moteur. Soulevez simplement le récipient bien droit.
- Ne sur-transformez pas les aliments. Quelques secondes (non pas des minutes) suffisent pour la plupart des fonctions.
- Ne surchargez pas le mélangeur. Si le moteur cale, arrêtez immédiatement le mélangeur, débranchez-le et enlevez une partie des aliments avant de reprendre l'opération.
- Ne mettez jamais un ustensile dans le récipient quand le mélangeur est en marche.
- N'utilisez aucun contenant ni accessoire non recommandé par Cuisinart. Vous risqueriez de vous blesser.
- Ne mettez jamais les mains dans le récipient pendant que le moteur tourne.
- Ne mettez jamais de liquides bouillants ni d'aliments surgelés dans le récipient en verre, sauf des glaçons ou des cubes de fruits congelés de ½ pouce (1,25 cm). Laissez les liquides bouillants refroidir 5 minutes avant de les verser dans le récipient.
- Ne faites pas fonctionner le mélangeur à vide.

QUELQUES CONSEILS D'UTILISATION

Vous trouverez dans les pages qui suivent, certaines des recettes favorites de Cuisinart, mais aussi quelques combinaisons créatives qui sont sûres de ravir votre famille et vos amis. Grâce à la puissance de broyage supérieure de votre mélangeur VELOCITY de 600 watts de Cuisinart^{MD}, vous pourrez également préparer de délicieuses boissons glacées.

Pour hacher des noix

Mettez ½ tasse (118 ml) de noix écalées dans le récipient et posez le couvercle. Transformez par

impulsions jusqu'à l'obtention de la texture désirée. Donnez quelques impulsions de moins pour obtenir des noix grossièrement hachées. Pour de meilleurs résultats, ne transformez pas plus de ½ tasse (118 ml) à la fois.

Pour émietter du pain, des biscuits ou des biscottes

Déchirez, brisez ou coupez le pain, les biscuits ou les biscottes en morceaux de ½ po (1,25 cm) ou moins. (Pour de meilleurs résultats, utilisez du pain d'un jour ou plus vieux encore.) Mettez les morceaux dans le récipient. Hachez par impulsions, puis transformez sans arrêt jusqu'à l'obtention de la texture désirée. Pour obtenir des résultats optimaux, ne transformez pas plus de 1 tasse (237 ml) à la fois.

Pour broyer de la glace

Mettez jusqu'à 10 glaçons de taille standard dans le récipient, posez le couvercle et mélangez au réglage HAUTE vitesse jusqu'à ce que les glaçons soient broyés.

Pour râper du zeste d'agrumes frais

Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que le récipient et le couteau sont parfaitement propres et secs. Coupez l'écorce de l'agrumes en lanières (à l'aide d'un éplucheur) et utilisez un couteau bien affûté pour retirer la partie blanche amère du zeste. Ne transformez pas plus de huit lanières à la fois (cela correspond au zeste d'un citron moyen). Coupez les lanières en deux et mettez-les dans le récipient avec 1 c. à thé (5 ml) de sucre ou de gros sel (selon la recette). Couvrez. Transformez à basse vitesse pendant 15 à 20 secondes.

Pour préparer des aliments pour bébé

Combinez ½ tasse (118 ml) de viandes, de fruits ou de légumes cuits avec 3 à 4 c. à soupe (45 à 60 ml) de liquide (eau, lait, jus de fruit, bouillon ou liquide de cuisson) dans le récipient. Couvrez. Transformez à basse vitesse pendant 15 à 20 secondes jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Ajoutez plus de liquide, au besoin, et transformez de nouveau jusqu'à l'obtention de la texture désirée. Consultez toujours votre pédiatre ou votre médecin de famille pour savoir quels sont les meilleurs aliments pour votre bébé et le moment approprié pour introduire de nouveaux aliments dans son régime alimentaire.

Pour râper du fromage dur

Coupez le fromage en dés de ½ pouce (1,25 cm) et enlevez la croûte dure. Mettez les dés dans le récipient. Couvrez. Hachez au moyen de 10 à 12 impulsions, puis sans arrêt à haute vitesse jusqu'à l'obtention de la texture désirée. Pour de meilleurs résultats, ne transformez pas plus de 3 onces (85 g) de fromage à la fois.

Pour mouddre des épices

Assurez-vous que le récipient et le couteau sont parfaitement propres et secs. Versez ¼ à ½ tasse (60 à 125 ml) d'épices, de graines ou de poivre en grains dans le récipient. Couvrez. Mélangez par impulsions pour défaire les épices, puis sans arrêt pendant 20 à 40 secondes.

Pour fouetter de la crème

Si possible, réfrigérez le récipient et son couteau pendant 15 minutes au préalable. Versez 1 tasse (250 ml) de crème à fouetter ou épaisse dans le récipient. Couvrez. Transformez à basse vitesse jusqu'à ce que la crème ait épaissi. (Ne mélangez pas trop la crème pour éviter la formation de grumeaux de beurre.) Si vous le désirez, ajoutez 1 c. à soupe (15 ml) de sucre et 1 ou 2 c. à thé (5 à 10 ml) de vanille ou d'autre arôme. D'une consistance épaisse, mais non moussieuse, la crème fouettée obtenue sera idéale pour garnir les desserts et les cafés.

Lorsque vous utilisez le mélangeur pour réduire en purée des mélanges chauds, tels que les potages ou des aliments pour bébé, utilisez une passoire pour égoutter les solides et réservez le liquide de cuisson. Ensuite, mettez les aliments cuits dans le mélangeur avec ½ à 1 tasse (125 à 250 ml) de liquide réservé. Commencez à basse vitesse, puis passez à haute vitesse jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.

Laissez les aliments chauds refroidir légèrement avant de les mélanger pour éviter que de la vapeur ne s'accumule à l'intérieur et ne provoque le soulèvement violent du couvercle du récipient.

Gardez votre mélangeur sur le comptoir à portée de la main. Vous serez étonné de voir combien de fois vous l'utiliserez!

Ayez toujours un stock de cubes de fruits, de yogourt, de lait ou de purée de fruits congelés à utiliser au lieu des cubes de glace ordinaires qui diluent le goût des boissons fouettées ou glacées.

Pour un nettoyage rapide, versez 1 tasse (250 ml) d'eau chaude avec une goutte de détergent liquide pour la vaisselle dans le récipient. Couvrez. Faites tourner le mélangeur à vitesse basse ou haute pendant 30 secondes ou plus, au besoin. Jetez l'eau savonneuse et rincez le récipient parfaitement à l'eau claire avant de le réutiliser.

AIDE-MÉMOIRE

Pour mettre le mélangeur en marche	Brancher. Régler le bouton à la vitesse désirée
Pour mélanger	Régler le bouton à la vitesse désirée
Pour changer de vitesse	Régler le bouton à la vitesse désirée
Pour transformer par impulsions	Régler le bouton à la fonction IMPULSIONS
Pour broyer de la glace	Mélanger à HAUTE vitesse
Pour arrêter la fonction et éteindre le mélangeur	Régler le bouton à la position ARRÊT et débrancher l'appareil

GUIDE DE SÉLECTION DES RÉGLAGES

Consultez le guide ci-dessous pour choisir le réglage approprié aux résultats désirés.

Ingrédient/Recette	Réglage	Résultat
Reconstituer du jus d'orange concentré congelé	Basse vitesse	Lisse et bien en chair
Mayonnaise	Basse vitesse	Épaisse et onctueuse
Vinaigrette	Basse ou haute vitesse	Parfaitement mélangée et émulsifiée
Noix (écalées, ½ tasse [125 ml] ou moins à la fois)	Haute vitesse - Impulsions pour hacher	Texture grossière à fine
Crème épaisse ou à fouetter	Basse vitesse - Impulsions	Riche et onctueuse
Pains, biscuits ou biscottes (morceaux de ½ po [1,25 ml], au plus 1 tasse [250 ml] à la fois)	Haute vitesse - Impulsions d'abord, puis sans arrêt	Texture grossière à fine (au goût)
Zeste d'agrumes râpé ou haché (ajouter 1 à 2 c. à thé [5 à 10 ml] de sucre ou de sel, selon la recette)	Basse vitesse - Impulsions d'abord, puis sans arrêt	Texture fine uniforme
Boissons fouettées, laits frappés, boissons santé	Basse ou haute vitesse	Veloutés, crémeux et onctueux
Aliments pour bébé, purées de fruits ou de légumes	Haute vitesse	Texture lisse et crémeuse
Fromages durs	Haute vitesse	Texture épaisse de barbotine
Épices	Haute vitesse - Impulsions d'abord, puis sans arrêt	Texture grossière à fine
Spices	Basse ou haute vitesse - Impulsions d'abord, puis sans arrêt	Texture grossière à fine

RECETTES

Boisson fouettée petits fruits et cerises.....	9
Boisson fouettée ultra protéinée.....	9
Boisson fouettée aux petits fruits.....	9
Boisson fouettée au chou frisé.....	9
Boisson fouettée stimulant le système immunitaire.....	10
Boisson fouettée bourrée de vitamine C.....	10
Piña Colada.....	10
Daiquiri aux fraises.....	11
Chocolat chaud glacé au Baileys.....	11
Lait frappé aux pistaches.....	11
Potage à la courge musquée et à la noix de coco au cari.....	12
Chaudrée de maïs aux piments du Chili verts.....	12
Potage parmentier allégé au brocoli.....	13
Crème de tomates.....	13
Vinaigrette au champagne.....	14
Vinaigrette César crémeuse.....	14
Vinaigrette crémeuse à l'aneth.....	15
Sauce hollandaise.....	15
Sauce thaïlandaise aux cacahuètes.....	15
Crêpes aux bananes et au babeurre.....	16
Mousse au chocolat sans produits laitiers.....	16
Sauce aux framboises.....	17

Boisson fouettée petits fruits et cerise

Cette boisson fouettée qui plaira aux enfants est une façon bourrée de vitamines de démarrer la journée

Donne environ 4 tasses (1 L)

- ½ **de tasse (125 ml) jus d'orange**
- ½ **de tasse (125 ml) de yogourt nature**
- 2 bananes mûres, en morceaux**
- 1 tasse (250 ml) de fraises fraîches, équeutées et coupées en deux**
- 1 tasse (250 ml) de bleuets congelés**
- 2 tasses (500 ml) de cerises congelées**
- 1 à 2 c. à soupe (15 à 30 ml) de miel (facultatif)**

- Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué.
- Mélanger à haute vitesse pendant 1 minute jusqu'à consistance lisse.
- Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion de [8 oz (227 g)]:
Calories 160 (9 % des lipides) • glucides 37 g • protéines 3 g
• lipides 1 g • gras sat. 0 g • cholestérol 4 mg • sodium 20 mg
• calcium 70 mg • fibres 4 g

Boisson fouettée ultra protéinée

Préparez cette boisson fouettée pour vous revigorer après une séance d'entraînement.

Donne environ 5 tasses (1,25 L)

- 2 tasse (500 ml) de boisson de soja, d'amande ou de chanvre (ou du lait de vache)**
- ½ **tasse (125 ml) de yogourt nature ou à la vanille**
- 2 c. à soupe (30 ml) de protéines en poudre**
- 3 c. à soupe (45 ml) de beurre d'amande (ou tout autre beurre de noix)**
- 2 c. à soupe (30 ml) de miel**
- 2 bananes mûres, en morceaux**
- 1 tasse (250 ml) de pêches congelées**
- 1 tasse (250 ml) de bleuets congelés**

- Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué.
- Mélanger à haute vitesse pendant 1 minute jusqu'à consistance lisse.

- Servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion de [8 oz (227 g)]:
Calories 175 (23 % des lipides) • glucides 28 g • protéines 8 g
• lipides 5 g • gras sat. 1 g • cholestérol 3 g • sodium 76 mg
• calcium 70 mg • fibres 3 g

Boisson fouettée aux petits fruits

Une formule simple pour une boisson estivale, le mélange de fruits frais et congelés donne une parfaite consistance de barbotine.

Donne environ 3 tasses (750 ml)

- 1 tasse (250 ml) de jus d'orange**
- 1 banane mûre, en morceaux**
- 1 tasse (250 ml) de fraises fraîches, équeutées**
- ½ **de tasse (125 ml) de petits fruits mélangés congelés**
- 1 tasse (250 ml) de fraises congelées**

- Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué.
- Mélanger à haute vitesse pendant 1½ minute jusqu'à consistance lisse.

Valeur nutritive par portion de [8 oz (227 g)]:
Calories 56 (3 % des lipides) • glucides 14 g • protéines 1 g
• lipides 0 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 6 mg
• calcium 8 mg • fibres 2 g

Boisson fouettée au chou frisé

Les boissons fouettées vertes ont la cote et avec raison! Elles sont bourrées d'éléments nutritifs et constituent une excellente façon de démarrer la journée. La recette qui suit est une boisson verte pour les débutants, la mangue et les fraises ajoutent ce qu'il faut de sucré pour équilibrer le chou frisé.

Donne 2½ tasses (625 ml)

- 1 tasse (250 ml) de lait d'amande ou de jus d'orange**
- 2 tasse (500 ml) de chou frisé locinato haché (soit 4 tiges, parées et coupées en morceaux de 2 po (5 cm))**
- 1 pomme moyenne, évidée et coupée en dés de 1 po (2,5 cm)**
- ½ **de tasse (125 ml) de mangue en morceaux congelée**
- ½ **de tasse (125 ml) de fraises congelées**

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué.
2. Mélanger à haute vitesse pendant 1½ minute environ, jusqu'à ce que la boisson soit parfaitement lisse et d'un beau vert vif.
3. Servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion de 10 oz (310 ml) :
Calories 48 (16 % des lipides) • glucides 9 g • protéines 2 g
• lipides 1 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 10 mg
• calcium 27 mg • fibres 3 g

Boisson fouettée stimulant le système immunitaire

Quand vos batteries sont à plat, préparez cette boisson fouettée pour vous réenergiser!

Donne environ 4 tasses (1 L)

- ¾ **de tasse (175 ml) de jus de grenade**
- 1 mangue mûre, coupée en dés de 1 po (2,5 cm), soit 1¼ à 1½ tasse (310 à 375 ml)**
- 2 kiwis, coupés en 4 morceaux**
- 1 tasse (250 ml) de fraises congelées**
- 1 tasse (250 ml) de mûres congelées**
- 1 c. à soupe (15 ml) de germe de blé**
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile de graines de lin**

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué.
2. Mélanger à haute vitesse pendant 1½ minute jusqu'à consistance lisse.
3. Servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion de [8 oz (227 g)]:
Calories 150 (24 % des lipides) • glucides 29 g • protéines 2 g
• lipides 4 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 6 mg
• calcium 33 mg • fibres 5 g

Boisson fouettée bourrée de vitamine C

Cette combinaison d'ingrédients vous fournit plus que l'apport quotidien recommandé de vitamine C. La papaye confère une belle couleur à cette boisson, qui ne demande qu'à être servie dans un grand verre transparent et glacé.

Donne environ 5 tasses (1,25 L)

- 1 tasse (250 ml) de jus d'orange**
- 2 tasses (500 ml) de fraises fraîches, équeutées et coupées en deux**

- 1 orange de moyenne taille, en segments (environ 1 tasse, [250 ml])**
- 1 tasse de papaye, coupée en dés de 1 po (2,5 cm) pièces]**
- 1½ tasses de mangue, coupée en dés de 1 po (2,5 cm) quartiers de lime pour servir**

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué.
2. Mélanger à haute vitesse pendant 1 minute jusqu'à consistance lisse.
3. Servir immédiatement avec un quartier de lime.

Valeur nutritive par portion de [8 oz (227 g)]:
Calories 94 (5 % des lipides) • glucides 23 g • protéines 2 g
• lipides 1 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 10 mg
• calcium 41 mg • fibres 3 g

Piña Colada

Voici une version plus naturelle de la piña colada traditionnelle, dans laquelle nous avons remplacé la crème de noix de coco par du lait de coco

Donne environ 6 tasses (1,5 L)

- 1 tasse (250 ml) de rhum blanc de bonne qualité**
- ½ de tasse (125 ml) de lait de coco non sucré**
- 3 tasses (750 ml) d'ananas frais, bien mûrs, coupés en dés de 2 po (5 cm)**
- 1 tasse (250 ml) de sorbet à la noix de coco**
- 1 tasse (250 ml) d'ananas congelé, coupé en dés de ½ po (1,25 cm)**
- 6 glaçons**

1. Mettre tous les ingrédients, sauf les glaçons, dans le récipient.
2. Mélanger à haute vitesse pendant 45 secondes environ. Pendant que le moteur tourne, retirer le bouchon mesure et ajouter les glaçons, un à la fois, par l'ouverture du couvercle.
3. La boisson pourrait être plutôt claire; elle sera excellente sur des glaçons.

Valeur nutritive par portion de [8 oz (227 g)]:
Calories 237 (14 % des lipides) • glucides 27 g • protéines 1 g
• lipides 4 g • gras sat. 4 g • cholestérol 0 mg • sodium 15 mg
• calcium 11 mg • fibres 1 g

Daiquiri aux fraises

Quatre ingrédients se mélangent ensemble pour créer ce cocktail glacé classique. Petits parapluies décoratifs facultatifs.

Donne environ 4 tasses (1 L)

- 1½ tasses (375 ml) de rhum blanc de bonne qualité**
- ¼ tasse (60 ml) de jus de lime frais**
- ¼ tasse (60 ml) de sirop simple***
- 4 tasses (1 L) de fraises congelées (sac de 1 lb [454 g])**

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué.
2. Mélanger à haute vitesse pendant 45 secondes jusqu'à consistance lisse.
3. Servir immédiatement. De préférence, dans des grands verres glacés.

* Le sirop simple est un mélange de sucre et d'eau. Verser de l'eau et du sucre granulé en quantités égales dans une casserole et faire chauffer à feu moyen. Le sirop est prêt lorsque le sucre est dissout. Laisser refroidir parfaitement avant l'emploi.

Valeur nutritive par portion de [8 oz (227 g)]:
Calories 266 (0 % des lipides) • glucides 21 g • protéines 1 g
• lipides 0 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 g • sodium 1 mg
• calcium 22 g • fibres 3 g

Chocolat chaud glacé au Baileys

Cette boisson est un pur ravissement. Elle assouvirait les envies de chocolat les plus incontrôlables. Et pourquoi ne pas vraiment vous gâter? Couronnez le tout de crème fouettée et de copeaux de chocolat.

Donne environ 5 tasses (1,25 L)

- 2 tasses (500 ml) de lait entier**
- 4 oz (113 g) de grains de chocolat mi-sucré [environ ½ de tasse (125 ml)]**
- 1 c. à soupe (15 ml) de poudre de cacao**
- 1/3 de tasse (79 ml) de sucre granulé**
- 2 tablespoons (30 ml) de liqueur Irish Cream**
- 3 tasses (750 ml) de glaçons (environ 21) crème fouettée comme garniture copeaux de chocolat comme garniture**

1. Faire chauffer le lait dans une casserole de taille moyenne à feu moyen jusqu'à ce qu'il commence à peine à bouillir.
2. Pendant ce temps, mettre les grains de chocolat, la poudre de cacao et le sucre dans un petit bol à mélanger résistant à la chaleur. Lorsque le lait est chaud, le verser sur le mélange de chocolat. Laisser reposer pendant quelques minutes, puis mélanger parfaitement remuer à l'aide d'un fouet et laisser refroidir à la température de la pièce.
3. Lorsque le mélange a refroidi, le verser dans le récipient du mélangeur, ajouter la liqueur et les glaçons.
4. Mélanger à haute vitesse pendant 35 secondes environ, jusqu'à consistance homogène. Verser dans des grands verres et garnir de crème fouettée et de copeaux de chocolat. Servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion de [4 oz (113 g)]:
Calories 235 (36 % des lipides) • glucides 33 g • protéines 4 g
• lipides 10 g • gras sat. 6 g • cholestérol 10 g • sodium 47 mg
• calcium 120 mg • fibres 2 g

Lait frappé aux pistaches

Si l'on peut préparer des laits frappés à toutes sortes de saveurs, à Cuisinart, nous avons une préférence avouée pour les pistaches. Ne lésinez pas sur les ingrédients. Recherchez la crème glacée de la meilleure qualité que vous pouvez trouver. C'est un dessert après tout!

Donne environ 3 tasses (750 ml)

- 1 à 1¼ tasse (250 à 300 ml) de lait entier**
- 2 tasses (500 ml) de crème glacée aux pistaches pistaches grillées et hachées comme garniture**

1. Verser 1 tasse (250 ml) de lait avec la crème glacée dans le récipient du mélangeur.
2. Mélanger à basse vitesse pendant 15 à 20 secondes jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés, en ajoutant du lait au besoin par l'ouverture du couvercle.
3. Diviser entre quelques verres et saupoudrer des pistaches hachées.

Valeur nutritive par portion de [6 oz (170 g)]:
Calories 327 (61 % des lipides) • glucides 25 g • protéines 7 g
• lipides 22 g • gras sat. 12 g • cholestérol 116 g
• sodium 106 mg • calcium 169 mg • fibres 1 g

Potage à la courge musquée et à la noix de coco au cari

Le lait de coco combiné à la courge musquée en purée donne un potage savoureux et crémeux, sans les calories de la crème épaisse.

Donne environ 5½ tasses (1,3 L)

- 2 c. à soupe (30 ml) butter or ghee***
- 1 petit oignon, haché**
- 1 piment jalapeño, égrené et haché finement**
- 1 morceau de gingembre de 1 po (2,5 cm), pelé et finement haché**
- 2 gousses d'ail, finement hachées**
- 1 c. à soupe (15 ml) de poudre de cari**
- 1 courge musquée, environ 2½ lb (1,1 kg), pelée, égrenée et coupée en dés de 2 po (5 cm)**
- 1 boîte de 13,5 oz (383 g) de lait de coco**
- 1½ tasse (375 ml) de bouillon de poulet, faible en sodium**
- ½ c. à thé (2 ml) de sel cascher**

1. Faire chauffer le beurre ou le ghee dans une casserole de 6 pintes (5,6 L) à feu mi-doux. Une fois que le beurre a fondu, ajouter l'oignon, le jalapeño, le gingembre et l'ail; remuer. Ajouter la poudre de cari et faire revenir très délicatement pendant environ 5 minutes, en gardant le feu assez bas pour chauffer doucement, sans brûler.
2. Incorporer la courge et remuer pour que tous les ingrédients soient bien enrobés. Ajouter le lait de coco, le bouillon et le sel; porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter, à découvert, pendant environ 30 minutes, en remuant occasionnellement, jusqu'à ce que la courge soit tendre.
3. Séparer alors les solides des liquides. Mettre environ la moitié du liquide et la moitié des solides dans le récipient du mélangeur. Transformer à basse vitesse pendant environ 10 secondes, puis passer à haute vitesse pour mélanger parfaitement. Verser la soupe dans une soupière propre. Répéter avec le reste des ingrédients, en ajoutant graduellement le reste du bouillon jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.

* Le ghee est un beurre clarifié qui vient de l'Orient qu'on trouve au rayon des produits de spécialité dans les supermarchés ou les boutiques d'aliments santé.

Valeur nutritive par portion de [1 tasse (250 ml)]:
Calories 296 (54 % des lipides) • glucides 33 g • protéines 4 g
• lipides 19 g • gras sat. 16 g • cholestérol 12 mg
• sodium 443 mg • calcium 123 mg • fibres 5 g

Chaudrée de maïs aux piments du Chili verts

Cette chaudrée est très relevée. Vous voudrez peut-être utiliser seulement la moitié du jalapeño si vous êtes sensible aux épices.

Donne environ 6 tasses (1,5 L)

- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé**
- 1 oignon moyen, finement haché**
- 1 piment jalapeño, égrené et finement haché**
- 1 gousse d'ail, finement hachée**
- 1 poivron rouge moyen, finement haché**
- 1 c. à thé (5 ml) de sel cascher, divisé**
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poivre noir frais moulu, divisé**
- 1 c. à soupe (15 ml) de farine tout usage non blanchie**
- ½ tasse (125 ml) de bière de style lager**
- 1 boîte de 4,5 oz (128 g) de piments du Chili verts hachés**
- 3 tasses (750 ml) de grains de maïs provenant de 3 épis de maïs (ou des grains de maïs congelés et décongelés)**
- 1 tasse (250 ml) de bouillon de poulet, faible en sodium**
- ⅓ de tasse (75 ml) de crème épaisse**

1. Faire chauffer le beurre dans une casserole de 6 pintes (5,6 L) à feu moyen. Lorsque le beurre a fondu, ajouter l'oignon, le piment jalapeño et l'ail avec la moitié du sel et la moitié du poivre. Faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient fragrant, mais sans les laisser prendre de la couleur. Ajouter le poivron rouge et faire sauter pendant 2 à 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajouter la farine et cuire pendant 1 à 2 minutes.
2. Ajouter la bière, les piments du Chili, les grains de maïs, le bouillon et le reste du sel et du poivre. Porter à ébullition. Couvrir et baisser le feu. Laisser mijoter doucement pendant environ 15 minutes pour que les saveurs se marient. Ajouter la crème et laisser mijoter encore pendant 15 minutes encore, en remuant occasionnellement, jusqu'à ce que le mélange ait réduit un peu.

3. Retirer environ 2 tasses (500 ml) de la soupe et transférer le reste dans le récipient du mélangeur. Mélanger à basse vitesse pendant quelques secondes, puis passer à haute vitesse pendant environ 1 minute pour réduire en purée.
4. Ajouter le reste du mélange réservé. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût. Servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion :
Calories 177 (45 % des lipides) • glucides 21 g • protéines 3 g
• lipides 9 g • gras sat. 6 g • cholestérol 28 g • sodium 449 mg
• calcium 22 mg • fibres 3 g

Potage parmentier allégé au brocoli

Tout le monde cherche à rendre les potages un peu plus légers et santé. Nous avons ici la preuve que c'est possible. Cette version d'une bonne vieille recette populaire ne comporte ni lait ni crème. Les pommes de terre mélangées avec le brocoli créent une texture onctueuse dont tous raffolent.

Donne environ 4 tasses (1 L)

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive**
- 1 gousse d'ail, haché**
- 1 petit poireau, parties blanches et vert pâle seulement, finement tranché**
- 1 c. à thé (5 ml) de sel cascher, divisé**
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu, divisé**
- 1 lb (454 g) de brocoli, dont les tiges ont été pelées et les fleurets, séparés**
- ½ lb (227 g) de pommes de terre rouges, pelées et coupées en dés de ½ po (1,25 cm)**
- 3 tasses (750 ml) de bouillon de légumes ou de poulet, réduit en sodium**

1. Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole de 6 pintes (5,6 L) à feu moyen. Lorsqu'elle est chaude, ajouter l'ail et le poireau avec ½ c. à thé (2 ml) de sel et de poivre. Faire sauter pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Monter le feu à moyen et ajouter les tiges de brocoli, les pommes de terre et le reste du sel; faire revenir pendant 2 ou 3 minutes. Ajouter le bouillon et porter à ébullition. Baisser à feu moyen et ajouter les fleurets. Laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

2. Séparer les solides des liquides. Ajouter environ la moitié des liquides et la moitié des solides dans le récipient du mélangeur. Mélanger à basse vitesse pendant environ 10 secondes, puis passer à haute vitesse pour mélanger parfaitement. Transférer la soupe dans une casserole propre. Répéter avec le reste des ingrédients.
3. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût. Servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion de [1 tasse (250 ml)]:
Calories 76 (4% des lipides) • glucides 17 g • protéines 4 g
• lipides 0 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 g • sodium 795 mg
• calcium 54 mg • fibres 4 g

Crème de tomates

Simple et satisfaisante. Cette soupe peut être préparée en moins de 20 minutes.

Donne environ six portions de 8 oz (227 g)

- 2 c. à thé (10 ml) d'huile d'olive**
- 1 oignon de petite ou moyenne taille, haché**
- 2 gousses d'ail, hachées**
- ¾ c. à thé (3,75 ml) de sel cascher**
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu**
- ¼ c. à thé (1 ml) de thym déshydraté**
- 2 boîtes de 14,5 oz (411 g) de tomates en dés**
- 1 tasse (250 ml) de bouillon de poulet, faible en sodium**
- ½ de tasse (125 ml) de crème épaisse**

1. Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter les oignons et l'ail avec le sel, le poivre et le thym. Faire sauter pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que les légumes soient tendres et fragrant.
2. Ajouter les tomates et monter le feu et porter à ébullition. Baisser le feu, mais continuer à faire mijoter à gros bouillons. Ajouter la crème et laisser mijoter pendant 5 à 8 minutes.
3. Verser le tout dans le récipient du mélangeur. Mélanger à basse vitesse pendant 10 secondes, puis passer à haute vitesse pour mélanger parfaitement.
4. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût juste avant de servir.

Valeur nutritive par portion de [1 tasse (250 ml)]:
Calories 102 (67 % des lipides) • glucides 6 g • protéines 2 g
• lipides 7 g • gras sat. 5 g • cholestérol 27 mg
• sodium 474 mg • calcium 21 mg • fibres 1 g

Vinaigrette au champagne

Cette vinaigrette tout usage peut tantôt accompagner une salade, tantôt servir de marinade, tantôt rehausser des légumes rôtis.

Donne environ 1 scant tasse

- 2½ **c. à soupe (40 ml) de vinaigre de Champagne**
- 1 **c. à thé (5 ml) de moutarde de Dijon**
- 1 **petite échalote, coupée en deux**
- ¼ **c. à thé (1 ml) de sel cascher pincée de de poivre noir frais moulu**
- ¾ **de tasse (175 ml) d'huile d'olive vierge extra**

1. Mettre le vinaigre, la moutarde, l'échalote, le sel et le poivre dans le récipient du mélangeur. Mélanger à basse vitesse jusqu'à ce qu'ils soient transformés. Verser l'huile en un filet mince par l'ouverture du couvercle tout en mélangeant à basse vitesse (utiliser le bouchon mesure ou un linge comme pare-éclaboussures autour de l'ouverture).
2. Continuer à mélanger pendant 20 secondes environ.
3. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.

Valeur nutritive par portion de [1 c. à soupe (15 ml)]:
Calories 91 (96 % des lipides) • glucides 0 g • protéines 0 g
• lipides 11 g • gras sat. 2 g • cholestérol 0 mg
• sodium 45 mg • calcium 0 mg • fibres 0 g

Vinaigrette César crémeuse

Le secret d'une salade César authentiquement savoureuse! Ajoutez la vinaigrette à de la laitue Romaine croquante, des croûtons et du parmesan frais râpé.

Donne environ ¾ tasse (175 ml)

- 1 **oz (28 g) de parmesan, coupé en dés de ½ po (1,25 cm)**
- 1 **grosse gousse d'ail, pelée**
- 1 **gros jaune d'œuf***
- 2 **c. à thé (10 ml) de moutarde de Dijon**
- 1 **c. à soupe (15 ml) de vinaigre blanc (de vin ou de Champagne)**

- 1 **c. à soupe (15 ml) de vinaigre balsamique**
- 1 **c. à soupe (15 ml) de jus de citron frais**
- 1 **c. à thé (5 ml) de sauce Worcestershire**
- 1 **filet d'anchois (ou 1 à 2 c. à thé [5 à 10 ml] de pâte d'anchois)**
- ½ **c. à thé (2.5 ml) de sel cascher**
- ¼ **c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu**
- ⅓ **de tasse (75 ml) d'huile végétale**
- ⅓ **de tasse (75 ml) d'huile d'olive vierge extra**

1. Mettre le fromage et l'ail dans le récipient du mélangeur. Hacher à haute vitesse pendant 5 secondes.
2. Racler les parois du récipient. Ajouter le jaune d'œuf, la moutarde, les vinaigres, le jus de citron, la sauce Worcestershire, les anchois, le sel et le poivre. Combiner à basse vitesse pendant 10 secondes.
3. Combiner les huiles ensemble dans une tasse à mesurer munie d'un bec verseur. Pendant que le moteur tourne à basse vitesse, verser l'huile en un filet mince par l'ouverture du couvercle (utiliser le bouchon mesure comme pare-éclaboussures autour de l'ouverture).
4. Mélanger pendant 45 secondes jusqu'à ce que la préparation soit émulsionnée.
5. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût. Servir immédiatement. La vinaigrette se conservera jusqu'à trois jours au réfrigérateur dans un contenant fermé hermétiquement.

Valeur nutritive par portion de [1 c. à soupe (15 ml)]:
Calories 109 (94 % des lipides) • glucides 1 g • protéines 1 g
• lipides 12 g • gras sat. 2 g • cholestérol 25 mg
• sodium 146 mg • calcium 27 mg • fibres 0 g

- * Mise en garde concernant les œufs crus : Les aliments contenant des œufs crus ou à peine cuits peuvent présenter des risques de salmonella ou d'autre maladie d'origine alimentaire. 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. Pour faire une mayonnaise plus faible en cholestérol et ne pas utiliser des œufs crus, on peut remplacer les jaunes d'œuf par un succédané d'œufs sans cholestérol.

Vinaigrette crémeuse à l'aneth

Cette vinaigrette vraiment savoureuse est parfaite pour les concombres tranchés ou le saumon poché. Préparez-la la veille... les saveurs se développeront et la consistance épaissira.

Donne environ 3 tasses (750 ml)

- 1 **tasse (250 ml) de babeurre**
- 1 **tasse (250 ml) de crème sure**
- ½ **de tasse (125 ml) de mayonnaise (légère, si on le souhaite)**
- ⅓ **de tasse (150 ml) d'aneth frais, tassé**
- 1 **c. à soupe (15 ml) + 2 c. à thé (10 ml) de jus de citron frais**
- 1 **petite échalote (environ ½ oz [15 g])**
- ¾ **c. à thé (3,75 ml) de sel cascher**
- 1 **pincée de poivre noir frais moulu**

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué.
2. Mélanger à basse vitesse pendant environ 30 secondes, puis passer à haute vitesse pendant environ 10 secondes jusqu'à consistance lisse.
3. Servir immédiatement ou laisser reposer pendant au moins 30 minutes pour que les saveurs se marient.

Remarque : Cette vinaigrette se conserve pendant une semaine au réfrigérateur.

Valeur nutritive par portion de [1 c. à soupe (15 ml)]:
Calories 29 (88 % des lipides) • glucides 1 g • protéines 0 g
• lipides 3 g • gras sat. 1 g • cholestérol 4 mg • sodium 56 mg
• calcium 13 mg • fibres 0 g

Sauce hollandaise

Mieux vaut vous prévenir : C'est quasiment trop facile de préparer cette sauce crémeuse et décadente avec le mélangeur Cuisinart^{MD}.

Makes 1 tasse (250 ml)

- ½ **tasse (125 g ou 1 bâtonnet) de beurre non salé**
- 4 **gros jaunes d'œuf**
- ¼ **c. à thé (1 ml) de sel cascher pincée de moutarde moulue**
- 1 **pincée de poivre noir frais moulu**
- 1½ **c. à soupe (25 ml) de jus de citron frais**

1. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux jusqu'à ce qu'il commence à grésiller.
2. Pendant ce temps, mettre tous les autres ingrédients dans le récipient du mélangeur. Environ 1 minute avant d'y ajouter le beurre, mélanger à basse vitesse pendant environ 30 secondes pour combiner les ingrédients.
3. Pendant que le mélangeur tourne à basse vitesse, ôter le bouchon mesure avec précaution. Verser le beurre chaud en un mince filet par l'ouverture du couvercle (en utilisant le bouchon mesure ou un linge de cuisine comme pare-éclaboussures autour de l'ouverture). Ne pas verser les solides de lait blancs collés au fond de la casserole. Lorsque tout le beurre a été versé, vérifier la consistance de la sauce. Éteindre le mélangeur et remuer la sauce avec une longue spatule fine pour bien incorporer le jaune d'œuf qui pourrait s'être accumulé autour du couteau. Si la consistance est trop épaisse, ajouter un peu d'eau chaude, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
4. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.
5. Servir immédiatement ou transférer dans un bain-marie pour garder la sauce chaude jusqu'au moment de la servir.

Valeur nutritive par portion de [1 c. à soupe (15 ml)]:
Calories 114 (97 % des lipides) • glucides 0 g • protéines 1 g • lipides 12 g • gras sat. 7 g • cholestérol 82 mg • sodium 35 mg
• calcium 6 mg • fibres 0 g

Sauce thaïlandaise aux cacahuètes

Cette sauce qu'on sert habituellement avec le saté au poulet ou un bœuf est délicieuse sur le riz vapeur ou les légumes sautés. Vous en deviendrez accro!

Donne environ 1¼ tasses (425 ml)

- 1 **piment Serrano, épépiné et haché grossièrement**
- 1 **gousse d'ail**
- 1 **morceau de 1 po (2,5 cm) de gingembre, pelé et coupé en 4 morceaux**
- 1 **tasse (237 ml) de cacahuètes rôties non salées**
- ½ **de tasse (125 ml) de lait de coco**
- 2 **c. à soupe (30 ml) de sauce soja, faible en sodium**
- 1 **c. à soupe (15 ml) d'huile de sésame**
- 1 **c. à soupe (15 ml) de vinaigre de riz**

2 c. à thé (10 ml) de sauce au poisson (1 seulement si on utilise des cacahuètes salées)

2 c. à soupe (30 ml) de cassonade brune ou dorée, tassée

1 c. à soupe (15 ml) de pâte de piment du Chili

1. Mettre le piment, l'ail et le gingembre dans le récipient du mélangeur. Couvrir. Hacher finement au moyen de 2 ou 3 impulsions. Racler les parois du récipient.
2. Ajouter le reste des ingrédients. Mélanger à basse vitesse pendant 30 à 40 secondes jusqu'à consistance parfaitement lisse, puis à haute vitesse pendant 15 secondes.
3. Servir immédiatement. La sauce se conserve au réfrigérateur pendant une semaine.

*Valeur nutritive par portion de [2 c. à soupe (30 ml)]:
Calories 98 (69 % des matières grasses) • glucides 5 g
• protéines 3 g • lipides 8 g • gras saturés 2 g
• cholestérol 0 mg • sodium 125 mg • calcium 8 mg
• fibres 1 g*

Crêpes aux bananes et au babeurre

Ces crêpes plutôt sucrées sont parfaites pour le brunch du dimanche... sans dire que les enfants vont en raffoler!

Donne 16 crêpes.

1¾ tasses (425 ml) de farine tout usage non blanchie

¼ de tasse (60 ml) de sucre granulé

¼ de tasse (60 ml) de cassonade dorée, tassée

1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude

½ c. à thé (2,5 ml) de poudre à pâte

¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher

¼ c. à thé (1 ml) de cannelle moulue

1½ tasses (375 ml) de babeurre

2 gros œufs

¾ c. à thé (3,75 ml) d'extrait de vanille pur

2 bananes mûres (une moitié écrasée, le reste en tranches minces)

¼ de tasse (60 ou ½ bâtonnet) de beurre non salé, fondu

beurre non salé pour la cuisson

1. Mélanger la farine, le sucre, la cassonade, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte, le sel et la cannelle dans un petit bol.
2. Mettre le babeurre, les œufs, la vanille et la banane écrasée dans le récipient du mélangeur. Mélanger à faible vitesse pendant 10 secondes. Pendant que le moteur tourne, verser le beurre fondu en un mince filet par l'ouverture du couvercle.
3. Ajouter les ingrédients secs réservés et mélanger au moyen de 10 à 15 impulsions, puis à basse vitesse pendant 5 à 10 secondes, seulement jusqu'à ce que les ingrédients soient incorporés. Au besoin, racler les parois du récipient avec une spatule en caoutchouc avant de mélanger à basse vitesse.
4. Faire chauffer une crêpière ou une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Lorsqu'elle est chaude, faire fondre une petite quantité de beurre. Verser la pâte à crêpe sur la poêle, ¼ tasse (60 ml) à la fois. Ajouter 2 ou 3 tranches de banane sur chaque crêpe. Faire cuire les crêpes pendant 2 minutes environ, jusqu'à ce que des bulles commencent à se former; tourner et poursuivre la cuisson pendant 1 ou 2 minutes, jusqu'à ce que les crêpes soient cuites. Répéter jusqu'à ce que toute la pâte ait été utilisée.
5. Transférer les crêpes sur des assiettes chaudes pour servir. À mesure que les crêpes sont prêtes, on peut les garder chaudes en les mettant sur une grille sur une plaque à pâtisserie dans le four à 200 °F (95 °C).

*Valeur nutritive d'une portion de 2 crêpes :
Calories 199 (34 % des lipides) • glucides 27 g • protéines 6 g
• lipides 8 g • gras saturés 4 g • cholestérol 71 mg
• sodium 306 mg • calcium 81 mg • fibres 1 g*

Mousse au chocolat sans produits laitiers

Cette mousse riche est tellement bonne que le lait ne vous manquera pas du tout!

Donne 8 portions de ½ tasse (125 ml)

1 tasse (250 ml) de boisson de soja

12 oz (340 g) de grains de chocolat mi-sucré

⅓ de tasse (79 ml) de sucre granulé

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

1 paquet de 14 oz (397 g) de tofu à texture fine, égoutté et coupé en dés de 1 po (2,5 cm)

1. Verser la boisson de soja dans une casserole et la faire chauffer à feu moyen jusqu'à ce qu'elle commence à peine à bouillir.
2. Pendant ce temps, mettre le chocolat, le sucre et la vanille dans le récipient du mélangeur.

3. Lorsque la boisson est chaude, la verser sur le chocolat dans le récipient du mélangeur et mélanger à basse vitesse pendant 20 secondes environ. Pendant que le mélangeur tourne, ajouter les dés de tofu par l'ouverture du couvercle. Mélanger à basse vitesse pendant 1 minute environ, jusqu'à consistance homogène.
4. Verser la mousse dans des ramequins individuels. Recouvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer pendant au moins 2 heures avant de servir.

*Valeur nutritive par portion :
Calories 290 (41 % des matières grasses) • glucides 39 g
• protéines 5 g • lipides 14 g • gras sat. 8 g • cholestérol 0 mg
• sodium 14 mg • calcium 21 mg • fibres 2 g*

Sauce aux framboises

Cette sauce peut accompagner de nombreux desserts, allant de la crème glacée au gâteau au fromage... sans oublier le chocolat.

Donne environ 1¼ tasse (300 ml)

1 sac de 12 oz (340 g) de framboises congelées, décongelées

¼ de tasse (60 ml) de sucre granulé

1 pincée de sel cascher

1 pincée de zeste d'orange râpé

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur.
2. Mélanger à haute vitesse pendant 15 secondes.
3. Passer dans un tamis fin pour retirer les graines.
4. Goûter et corriger l'assaisonnement au besoin.

La sauce se conservera pendant sept à dix jours au réfrigérateur.

*Valeur nutritive d'une portion de 2 c. à soupe (30 ml) :
Calories 34 (0 % des lipides) • glucides 9 g • protéines 0 g
• lipides 0 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 0 mg
• calcium 5 mg • fibres 1 g*

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE

DE 3 ANS

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

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca 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: SÉRIES CBT-600C

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

- 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 03906 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

IB-14027-CAN

16CC0020135

Imprimé en Chine /
Printed in China /

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

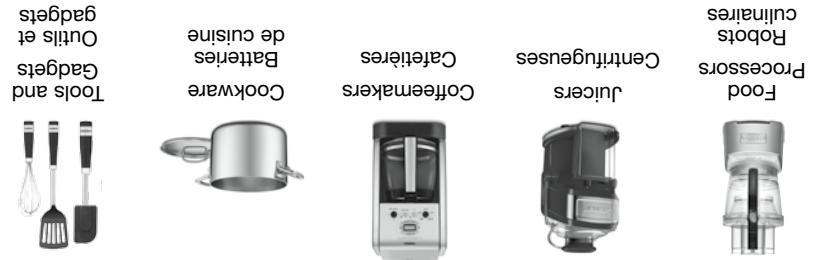
100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ont L4H 0L2

©2016 Cuisinart Canada

www.cuisinart.ca

de cuisson et savourez la bonne vie.

Cuisinart offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever. Try some of our other countertop appliances, cookware, tools and gadgets. Cuisinart™ offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de comptoir et nos ustensiles de cuisson et savourez la bonne vie.



Trademarks or service marks of third parties referred to herein are the trademarks or service marks of their respective owners. Les autres marques de commerce ou de service qui sont mentionnées dans le présent livret sont des marques de leur propriétaire respectif.

Cuisinart
® MD