

# Cuisinart<sup>MD</sup> LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



**Éclateur de maïs EasyPop<sup>MD</sup>**

**SÉRIE CPM-700C**

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

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. **Lisez toutes les instructions.**
2. **Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de poser ou déposer des pièces et avant de le nettoyer.**
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais l'appareil, son cordon ou sa fiche dans l'eau ou un autre liquide. Seuls la plaque de cuisson amovible, le couvercle du bol et le bol ont été conçus pour être immergés dans l'eau. N'immergez jamais aucune autre partie de l'appareil.
4. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
6. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
7. N'utilisez jamais un appareil électrique qui a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit ou dont le cordon ou la fiche sont endommagés. Confiez l'appareil à un centre de service après-vente autorisé pour le faire examiner, réparer ou régler, au besoin.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Cuisinart peut causer un incendie ou un choc électrique ou présenter un risque de blessure.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table, ni toucher des surfaces chaudes.
11. Ne placez pas l'appareil sur un élément de cuisinière au gaz ou électrique chaud ou à proximité, ni dans un four chaud.
12. Soyez des plus prudents lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.

13. Mettez toujours l'interrupteur à la position d'arrêt (OFF) avant de retirer la fiche de la prise murale.
14. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
15. Ne faites jamais cuire des aliments à la vapeur sur la plaque de cuisson.
16. Ne laissez pas l'éclateur de maïs sans surveillance lorsqu'il est branché.
17. **ATTENTION** : On peut se brûler lorsqu'on utilise mal l'appareil. Lisez bien les instructions pour savoir comment utiliser l'appareil correctement.
18. **ATTENTION** : Faites très attention quand vous séparez la plaque du bol. Placez-le toujours sur un comptoir pour éviter que les résidus d'huile chaude ou l'eau ne causent des brûlures.
19. N'utilisez pas l'éclateur de maïs dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. **Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique.** Un contact pourrait accidentellement mettre l'appareil en marche, ce qui représente un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche une paroi intérieure de l'armoire ou que la porte de l'armoire touche l'appareil lorsque vous la fermez.

## CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

# INSTRUCTIONS SPÉCIALES CONCERNANT LE CORDON

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court afin de réduire les risques d'emmêlement ou de chute reliés à un cordon long.

Vous pouvez utiliser une rallonge électrique à condition qu'elle ait un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil et qu'elle soit placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ou les animaux domestiques ne puissent l'atteindre ou quelqu'un ne trébuche dessus.

## AVIS

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

## TABLE DES MATIÈRES

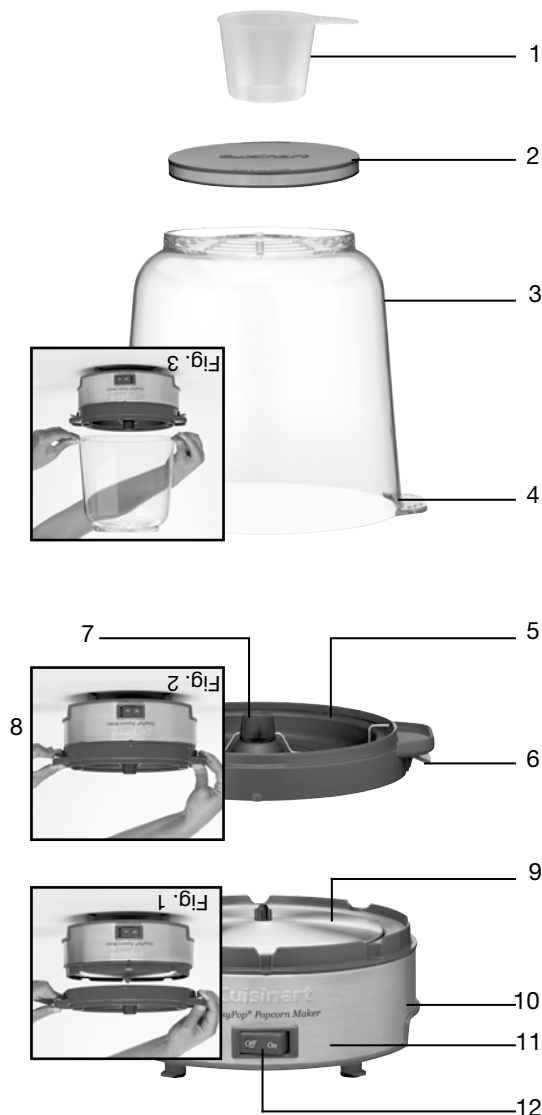
Précautions importantes . . . . .	2
Instructions de déballage . . . . .	3
Pièces et caractéristiques . . . . .	4
Instructions d'assemblage . . . . .	5
Mode d'emploi . . . . .	5
Trucs et conseils . . . . .	6
Suggestions d'assaisonnement . . . . .	7
Nettoyage et entretien . . . . .	7
Recettes . . . . .	8
Garantie . . . . .	13

# INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

1. Placer la boîte sur une grande surface plane et solide.
2. Ouvrir la boîte et retirer le livret d'instructions et tout autre document.
3. Glisser le matériel d'emballage, l'éclateur de maïs et les accessoires hors de la boîte.
4. Retirer toutes les autres pièces dans les morceaux de cellulose moulée et les sortir de leur emballage. **Vérifier qu'on a bien toutes les pièces énumérées sous la rubrique « Pièces et caractéristiques » à la page 4 avant de mettre le matériel au rancart.**
5. Retirer toutes les étiquettes de protection ou de promotion sur l'éclateur de maïs et les autres pièces.

## CARACTÉRISTIQUES

- Mesure graduée**  
Capacité de ½ tasse (125 ml).
- Couvercle du bol**  
Couvre les événements du bol et devient la base du bol lorsqu'on utilise comme bol de service.
- Bol d'éclatement et de service**  
Bol en plastique avec événements intégrés, couvercle amovible et poignées.
- Poignées du bol**
- Plaque de cuisson amovible**  
Plaque de cuisson en aluminium lavable au lave-vaisselle, qui diffuse la chaleur uniformément et rapidement vaisselle.
- Poignées de verrouillage de la plaque**  
Assujettissent solidement la plaque de cuisson à la base; l'éclateur ne fonctionne que si la plaque est correctement verrouillée.
- Arbre de rotation**  
Fait tourner l'agitateur.
- Agitateur motorisé**  
Déplace les grains de maïs pour assurer un éclatement uniforme.
- Plaque chauffante**
- Poignées de la base**
- Base**  
Base élégante en acier inoxydable
- Interrupteur marche-arrêt**  
Fonctionnement simple une touche
- Sans BPA (non montré)**  
Toutes les matières avec lesquelles les aliments entrent en contact sont exemptes de BPA.



## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

### Comment assembler l'éclateur de maïs

- Placer la base de l'appareil et toutes les pièces amovibles sur une surface plate et propre. S'assurer que la base n'est pas branchée dans la prise murale et que toutes les pièces ont été lavées et essuyées parfaitement avant de les assembler.
- Saisir la plaque de cuisson par ses poignées et la déposer sur la base, en alignant bien ses encoches à l'avant et au dos avec les rainures à l'avant et au dos de la base (figure 1).
- Appuyer délicatement sur les poignées de chaque côté de la plaque jusqu'à ce que celle-ci soit bien posée. **Remarque :** La plaque est bien posée lorsqu'elle est assise à plat sur la base. L'appareil ne fonctionne pas lorsque la plaque n'est pas posée correctement (figure 2).
- Saisir le bol de service par ses poignées et le déposer sur la plaque de cuisson, en plaçant ses poignées dans les rainures de la plaque (figure 3). **Remarque :** Le bol ne doit pas être recouvert de son couvercle pendant qu'on fait éclater des grains de maïs.
- Brancher l'appareil dans une prise électrique de 120 v. Il est maintenant prêt à être utilisé.

## MODE D'EMPLOI

- Déposer la base de l'appareil et toutes les pièces amovibles sur une surface plate et propre. S'assurer que la base n'est pas branchée dans la prise murale et que toutes les pièces ont été lavées et essuyées parfaitement avant de les assembler.

**ATTENTION :** Ne pas laisser de l'eau ou un autre liquide s'infiltrer dans la base ou sur la plaque chauffante.

- Saisir la plaque de cuisson par ses poignées et la déposer sur la base, en alignant bien ses encoches à l'avant et au dos avec les rainures à l'avant et au dos de la base.

**Remarque :** La plaque est bien posée lorsqu'elle est assise à plat sur la base. L'appareil ne fonctionne pas lorsque la plaque n'est pas posée correctement.

- Choisir la quantité de maïs à faire éclater dans le tableau des quantités recommandées à la page 6.
  - Verser la quantité approximative d'huile recommandée sur la plaque de cuisson.
- Remarque :** Voir les quantités recommandées à la rubrique « Trucs et conseils » à la page 6. Toutes les huiles conviennent, sauf l'huile d'olive.
- Mesurer la quantité de grains de maïs à faire éclater à l'aide de la mesure fournie et les verser sur la plaque de cuisson.

**Remarque :** Voir les quantités recommandées à la rubrique « Trucs et conseils » à la page 6.

- Saisir le bol de service par ses poignées et le déposer sur la plaque de cuisson, en plaçant ses poignées dans les rainures de la plaque.
- Remarque :** Le bol ne doit pas être recouvert de son couvercle pendant qu'on fait éclater des grains de maïs.

- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant murale.
- Mettre l'appareil en marche (interrupteur à « ON ») : l'agitateur motorisé se mettra à tourner et l'éclatement débutera.

- Une fois que tous les grains de maïs ont éclaté (on n'entendra plus de bruit d'éclatement), éteindre l'appareil (interrupteur à OFF) et le débrancher.

**Remarque :** L'éclateur de maïs reste sous tension tant que l'interrupteur n'a pas été mis à la position OFF.

## COMMENT UTILISER LE BOL DE SERVICE

1. Poser le couvercle sur le bol avant d'ajouter des assaisonnements (figure 4).



2. Saisir les poignées de chaque côté de la plaque de cuisson et les ramener contre celles du bol de service (figure 5).



**Remarque :** Pour ramener les poignées de la plaque contre celles du bol, il faut les tirer vers le haut. La plaque de cuisson et le bol de service se sépareront alors de la base (figure 6).



3. Retourner le bol et le déposer, fond en premier, sur une surface plate.

**Remarque :** Pour éviter de brûler le maïs éclaté, retourner le bol dès que les grains ont tous fini d'éclater.



4. Retirer la plaque de cuisson du bol en la soulevant à l'aide des poignées et la remettre sur la base.

**ATTENTION : LES POIGNÉES DE LA PLAQUE DE CUISSON SONT EXTRÊMEMENT CHAUDES À LA FIN DU CYCLE D'ÉCLATEMENT.**

**ATTENTION : À la fin du cycle d'éclatement, la plaque de cuisson est EXTRÊMEMENT CHAUDE. Éviter tout contact avec les doigts. Après avoir retourné le bol pour servir le maïs éclaté, remettre la plaque directement sur la base. Il est possible que l'appareil dégage une petite odeur ou un peu de fumée lors de sa mise en service; c'est normal.**

## TRUCS ET CONSEILS

### QUANTITÉS

Grains de maïs à éclater	Huile végétale	Quantité de maïs éclaté
¼ tasse (60 ml)	1½c. à thé (7 ml)	Environ 8 tasses (2 L)
⅓ tasse (75 ml)	2 c. à thé (10 ml)	Environ 10 à 12 tasses (2,5 à 3 L)
½ tasse (125 ml)	1 c. à soupe (15 ml)	Environ 12 à 14 tasses (3 à 3,5 L)

**Remarque :** Le maïs à éclater de première qualité est fait de gros grains qui donnent habituellement une plus grande quantité de maïs éclaté. Si vous utilisez des grains de première qualité, vous devez vous attendre à obtenir environ 1 tasse (250 ml) de plus que les quantités indiquées ci-dessus.

Les possibilités d'assaisonnement du maïs éclaté sont illimitées. Arrosez-le simplement de beurre fondu et ajoutez-y votre assaisonnement favori.

Avec certains aromatisants, le maïs éclaté sera plus croustillant et plus goûteux s'il est chauffé au four à 300 °F (150 °C) pendant 15 à 20 minutes. Il suffit de le mettre au four sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier d'aluminium et vaporisée d'huile végétale.

**Remarque :** Ne JAMAIS mettre bol de service dans le four.

**Il est très important d'utiliser du maïs à éclater frais, car les grains de maïs plus vieux n'éclateront pas bien ou mettront plus de temps à éclater.**

## SUGGESTIONS D'ASSAISONNEMENT

### Quantité de beurre et d'assaisonnements à utiliser

2 c. à soupe (30 ml) de beurre fondu pour ¼ tasse (60 ml) de grains de maïs à éclater et un minimum de 1 c. à thé (5 ml) d'assaisonnement 2 à 3 c. à soupe (30 à 45 ml) de beurre fondu pour ⅓ tasse (80 ml) de grains de maïs à éclater et un minimum de 2 c. à thé (10 ml) d'assaisonnement 3 à 4 c. à soupe (45 à 60 ml) de beurre fondu pour ½ tasse (125 ml) de grains de maïs à éclater et un minimum de 2½ c. à thé (12,5 ml) d'assaisonnement.

La quantité à utiliser varie selon l'assaisonnement... Laissez-vous guider par vos goûts.

Voici quelques idées qui pourraient vous inspirer :

- Fromage
- Assaisonnement pour tacos
- Poudre de chili
- Sauce piquante
- Sauces préparées en sachet (ex. Alfredo)
- Sauce soja
- Fines herbes et assaisonnements à l'italienne

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyer l'éclateur de maïs après chaque utilisation.

**Ne jamais immerger la base de l'appareil dans l'eau ni laisser de l'eau s'infiltrer à l'intérieur.** Ne pas utiliser de benzène, de tampons à récurer ou des nettoyeurs chimiques, sous peine d'endommager l'appareil. Utiliser uniquement un linge humide pour essuyer l'extérieur de la base.

**Bol de service et couvercle** – Le bol de service et son couvercle sont entièrement immersibles et ils vont au lave-vaisselle. Ne jamais les frotter avec une éponge abrasive.

**Plaque de cuisson** – La plaque de cuisson est totalement immersible et elle va au lave-vaisselle. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal sur la plaque, sous peine d'abîmer le fini. L'agitateur est fixé à la plaque à demeure.

Ne pas mettre la plaque de cuisson dans le lave-vaisselle avant qu'elle ait refroidi.

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

## RECETTES

### Maïs éclaté classique

L'équilibre parfait du beurre et du sel.

Si vous êtes sensible au sel, modifiez la quantité au goût.

Donne environ 14 tasses (3,5 L).

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile végétale ou de pépins de raisin**  
**½ tasse (125 ml) de grains de maïs à éclater**  
**½ à ¾ c. à thé (2 à 4 ml) de sel caché**  
**3 c. à soupe (45 ml) de beurre non salé, fondu**

1. Verser l'huile également sur la plaque de cuisson de l'éclateur de maïs, puis ajouter les grains de maïs. Poser le bol sur la plaque de cuisson. Mettre l'appareil en marche.
2. Une fois les derniers grains de maïs éclatés, éteindre l'appareil. Poser le couvercle sur le bol, déverrouiller celui-ci et le retourner sur une surface plate. Retirer la base.
3. Ajouter le sel au beurre fondu. Verser sur le maïs éclaté et remuer pour bien enrober.

*Valeur nutritive par portion de 1 tasse (250 ml) :*

*Calories 46 (50 % provenant des lipides)*

- glucides 6 g • protéines 1 g • lipides 3 g
- gras saturés 1 g • cholestérol 4 mg • sodium 81 mg
- calcium 0 mg • fibres 1 g

### Maïs éclaté à l'huile d'olive

L'huile d'olive est un choix plus santé que le beurre. Elle confère aussi un goût différent et délicieux au maïs éclaté.

Donne environ 14 tasses (3,5 L).

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile végétale ou de pépins de raisin**  
**½ tasse (125 ml) de grains de maïs à éclater**  
**½ à ¾ c. à thé (2 à 4 ml) de sel caché**  
**2 à 3 c. à soupe (30 à 45 ml) d'huile d'olive vierge extra**

1. Verser la cuillerée d'huile également sur la plaque de cuisson de l'éclateur de maïs, puis ajouter les grains de maïs. Poser le bol sur la plaque de cuisson. Mettre l'appareil en marche.
  2. Une fois les derniers grains de maïs éclatés, éteindre l'appareil. Poser le couvercle sur le bol, déverrouiller celui-ci et le retourner sur une surface plate. Retirer la base.
  3. Ajouter le sel à l'huile d'olive. Verser sur le maïs éclaté et remuer pour bien enrober.
- Valeur nutritive par portion de 1 tasse (250 ml) :*  
*Calories 49 (54 % provenant des lipides) • glucides 6 g*  
*• protéines 1 g • lipides 3 g • gras saturés 0 g*  
*• cholestérol 0 mg • sodium 81 mg • calcium 0 mg • fibres 1 g*

### Maïs éclaté au pesto

Une façon délicieuse et amusante d'utiliser un restant de pesto.

Donne environ 12 tasses (3 L).

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile végétale ou de pépins de raisin**  
**½ tasse (125 ml) de grains de maïs à éclater**  
**3 c. à soupe (45 ml) de pesto préparé**  
**2 à 3 c. à soupe (30 à 45 ml) d'huile d'olive vierge extra (selon la consistance du pesto utilisé)**

1. Verser la cuillerée d'huile également sur la plaque de cuisson de l'éclateur de maïs, puis ajouter les grains de maïs. Poser le bol sur la plaque de cuisson. Mettre l'appareil en marche.
  2. Une fois les derniers grains de maïs éclatés, éteindre l'appareil. Poser le couvercle sur le bol, déverrouiller celui-ci et le retourner sur une surface plate. Retirer la base.
  3. Mélanger le pesto avec l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement combinés. Verser sur le maïs éclaté et remuer pour bien enrober. Servir immédiatement.
- Valeur nutritive par portion de 1 tasse (250 ml) :*  
*Calories 93 (67 % provenant des lipides)*  
*• glucides 7 g • protéines 2 g • lipides 7 g*  
*• gras saturés 1 g • cholestérol 1 mg • sodium 70 mg*  
*• calcium 19 mg • fibres 1 g*

### Maïs éclaté au parmesan

Le parmesan donne à ce maïs éclaté une délicieuse saveur de fromage piquante.

Donne environ 14 tasses (3,5 L).

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile végétale ou de pépins de raisin**  
**½ tasse (125 ml) de grains de maïs à éclater**  
**3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive vierge extra**  
**½ tasse (125 ml) de parmesan râpé**  
**1 pincée de sel caché**

1. Verser la cuillerée d'huile également sur la plaque de cuisson de l'éclateur de maïs, puis ajouter les grains de maïs. Poser le bol sur la plaque de cuisson. Mettre l'appareil en marche.
2. Une fois les derniers grains de maïs éclatés, éteindre l'appareil. Poser le couvercle sur le bol, déverrouiller celui-ci et le retourner sur une surface plate. Retirer la base.
3. Verser l'huile d'olive sur le maïs éclaté. Remuer pour combiner. Ajouter le parmesan et le sel. Remuer pour bien enrober. Servir immédiatement.

*Valeur nutritive par portion de 1 tasse (250 ml) :*

*Calories 104 (61 % provenant des lipides)*

- glucides 8 g • protéines 3 g • lipides 8 g
- gras saturés 2 g • cholestérol 6 mg • sodium 116 mg
- calcium 72 mg • fibres 2 g

### Maïs éclaté piquant de style Buffalo

Ajoutez du piquant à votre maïs éclaté!

Donne environ 12 tasses (3 L).

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile végétale ou de pépins de raisin**  
**½ tasse (125 ml) de grains de maïs**  
**4 c. à soupe (60 ml) de beurre fondu ou d'huile végétale ou de pépins de raisin**  
**2 c. à soupe (30 ml) de sauce piquante**  
**¼ c. à thé (1 ml) de vinaigre de cidre**  
**1 pincée de sel caché**

1. Verser la cuillerée d'huile également sur la plaque de cuisson de l'éclateur de maïs, puis ajouter les grains de maïs. Poser le bol sur la plaque de cuisson. Mettre l'appareil en marche.
2. Une fois les derniers grains de maïs éclatés, éteindre l'appareil. Poser le couvercle sur le bol, déverrouiller celui-ci et le retourner sur une surface plate. Retirer la base.
3. Mélanger le beurre ou l'huile avec la sauce piquante, le vinaigre et le sel jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement combinés. Verser sur le maïs éclaté et remuer pour bien enrober. Servir immédiatement.

*Valeur nutritive par portion de 1 tasse (250 ml) :*

*Calories 77 (65 % provenant des lipides)*

- glucides 6 g • protéines 1 g • lipides 6 g
- gras saturés 1 g • cholestérol 0 mg • sodium 27 mg
- calcium 0 mg • fibres 1 g

### Maïs éclaté à la mode asiatique

La sauce soja et l'huile de sésame donnent un goût unique et délicieux à ce maïs éclaté.

Donne environ 12 tasses (3 L).

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile végétale ou de pépins de raisin**  
**½ tasse (125 ml) de grains de maïs à éclater**  
**4 c. à soupe (60 ml) d'huile de pépins de raisin**  
**2 c. à soupe (30 ml) de sauce soja, réduite en sodium**  
**½ c. à thé (2,5 ml) de sauce piquante**  
**½ c. à thé (2,5 ml) d'huile de sésame**  
**1 c. à soupe (15 ml) de graines de sésame (blanches ou noires)**

1. Verser la cuillère d'huile également sur la plaque de cuisson de l'éclateur de maïs, puis ajouter les grains de maïs. Poser le bol sur la plaque de cuisson. Mettre l'appareil en marche.
2. Une fois les derniers grains de maïs éclatés, éteindre l'appareil. Poser le couvercle sur le bol, déverrouiller celui-ci et le retourner sur une surface plate. Retirer la base.

- Mélanger l'huile de pépins de raisin avec la sauce soja, la sauce piquante et l'huile de sésame jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement combinés. Verser sur le maïs éclaté et remuer pour bien enrober. Saupoudrer de graines de sésame et servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion de 1 tasse (250 ml) :

Calories 42 (32 % provenant des lipides)

• glucides 7 g • protéines 1 g • lipides 2 g

• gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 85 mg

• calcium 0 mg • fibres 2 g

## Mélange de grignotines au maïs éclaté

Voici une version santé des mélanges qu'on peut acheter à l'épicerie. Servez-le lors de votre prochaine fête – tous s'en régaleront.

Donne environ 16 tasses (4 L).

- |              |   |
|--------------|---|
| <b>1</b>     | <b>enduit de cuisson en vaporisateur c. à soupe (15 ml) d'huile végétale ou de pépins de raisin</b> |
| <b>1/2</b>   | <b>tasse (125 ml) de grains de maïs à éclater</b>   |
| <b>4</b>     | <b>c. à soupe (60 ml) de beurre non salé fondu ou d'huile végétale ou de pépins de raisin</b>       |
| <b>1/2</b>   | <b>c. à thé (2 ml) de paprika</b>   |
| <b>1/4</b>   | <b>c. à thé (1 ml) d'origan déshydraté</b>  |
| <b>1/4</b>   | <b>c. à thé (1 ml) d'ail granulé (ou à défaut, de poudre d'ail)</b>                                 |
| <b>1/2</b>   | <b>c. à thé (2 ml) de sauce Worcestershire</b>  |
| <b>1</b>     | <b>trait de sauce piquante</b>  |
| <b>1/4</b>   | <b>c. à thé (1 ml) de sel cacher</b>  |
| <b>1</b>     | <b>tasse (250 ml) de mini bretzels ou de bâtonnets de brezel en morceaux de 1/2 po (1,25 cm)</b>    |
| <b>1 1/2</b> | <b>tasse (375 ml) de noix mélangées rôties</b>  |
- Préchauffer le four à 300 °F (150 °F). Tapiser une plaque à pâtisserie à rebords de papier d'aluminium et le vaporiser d'enduit de cuisson.

- Verser la cuillère d'huile également sur la plaque de cuisson de l'éclateur de maïs, puis ajouter les grains de maïs. Poser le bol sur la plaque de cuisson. Mettre l'appareil en marche.
- Une fois les derniers grains de maïs éclatés, éteindre l'appareil. Poser le couvercle sur le bol, déverrouiller celui-ci et le retourner sur une surface plate. Retirer la base.
- Pendant que le maïs éclate, mélanger le beurre ou l'huile avec les épices, la sauce Worcestershire, la sauce piquante et le sel jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement combinés. Verser sur le maïs éclaté et remuer pour bien enrober.
- Verser le mélange sur la plaque à pâtisserie préparée. Ajouter les bretzels et les noix mélangées et remuer pour bien mélanger.
- Cuire au four pendant environ 20 minutes, en remuant de temps à autre pour combiner les saveurs. Servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion de 1 tasse (250 ml) :

Calories 143 (66 % provenant des lipides)

• glucides 10 g • protéines 3 g • lipides 11 g

• gras saturés 1 g • cholestérol 0 mg • sodium 45 mg

• calcium 9 mg • fibres 2 g

## Maïs éclaté au sucre et à la cannelle

La combinaison classique du beurre et du sucre à la cannelle donne un maïs éclaté savoureux!

Donne environ 14 tasses (3,5 L).

- |            |   |
|------------|---|
| <b>1</b>   | <b>c. à soupe (15 ml) d'huile végétale ou de pépins de raisin</b>                             |
| <b>1/2</b> | <b>tasse (125 ml) de grains de maïs à éclater</b>   |
| <b>4</b>   | <b>c. à soupe (60 ml) de beurre non salé fondu ou d'huile végétale ou de pépins de raisin</b> |
| <b>2</b>   | <b>c. à soupe (30 ml) de sucre granulé</b>  |
| <b>1/4</b> | <b>c. à thé (1 ml) de cannelle moulue (ou un peu plus pour ceux qui en raffolent!)</b>        |
| <b>1</b>   | <b>pincée de sel cacher</b>   |

- Verser la cuillère d'huile également sur la plaque de cuisson de l'éclateur de maïs, puis ajouter les grains de maïs. Poser le bol sur la plaque de cuisson. Mettre l'appareil en marche.
- Une fois les derniers grains de maïs éclatés, éteindre l'appareil. Poser le couvercle sur le bol, déverrouiller celui-ci et le retourner sur une surface plate. Retirer la base.
- Verser le beurre ou l'huile uniformément sur le maïs éclaté et remuer pour bien mélanger. Ajouter le sucre, la cannelle et le sel. Remuer pour bien enrober. Servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion de 1 tasse (250 ml) :

Calories 73 (59 % provenant des lipides)

• glucides 7 g • protéines 1 g • lipides 5 g

• gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 10 mg

• calcium 0 mg • fibres 1 g

## Maïs éclaté au caramel

Le goût incomparable du caramel au beurre. Voyez notre variante ci-dessous pour faire de délicieuses boules de maïs éclaté.

Donne environ 10 tasses (2,5 L).

- |              |   |
|--------------|---|
| <b>2</b>     | <b>c. à soupe (15 ml) d'huile végétale ou de pépins de raisin</b> |
| <b>1/3</b>   | <b>tasse (75 ml) de grains de maïs à éclater</b>                  |
| <b>4</b>     | <b>c. à soupe (60 ml) de beurre non salé</b>                      |
| <b>1/2</b>   | <b>tasse (125 ml) de cassonade dorée, tassée</b>                  |
| <b>2 1/2</b> | <b>c. à soupe (35 ml) de sirop de maïs clair</b>                  |
| <b>1 1/2</b> | <b>c. à soupe (7 ml) d'eau</b>                                    |
| <b>1/4</b>   | <b>c. à thé (1 ml) de sel cacher</b>                              |
| <b>1/2</b>   | <b>c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude</b>                    |
- Verser la cuillère d'huile également sur la plaque de cuisson de l'éclateur de maïs, puis ajouter les grains de maïs. Poser le bol sur la plaque de cuisson. Mettre l'appareil en marche.
  - Une fois les derniers grains de maïs éclatés, éteindre l'appareil. Poser le couvercle sur le bol, déverrouiller celui-ci et le retourner sur une surface plate. Retirer la base.

- Pendant que le maïs éclate, mettre le beurre, la cassonade, le sirop de maïs, l'eau et le sel dans une petite casserole à fond lourd. Défaire la cassonade en la remuant et chauffer à feu mi-vif jusqu'à ébullition.
- Surveiller la cuisson de la sauce au caramel de très près à l'aide d'un thermomètre à sirop. La température doit se situer entre 240 et 260 °F (120 et 126 °C), pas plus. Après 6 à 8 minutes, la sauce devrait bouillir, avoir pris une couleur dorée et avoir commencé à épaissir légèrement.
- Lorsque la sauce a atteint la bonne température et qu'elle a épaissi, ajouter le bicarbonate de soude avec précaution en l'incorporant à l'aide d'un fouet.
- Verser la sauce sur le maïs éclaté et remuer\* pour bien enrober. Saupoudrer de sel et servir immédiatement.

\* Pour qu'il soit plus facile de remuer le mélange, vaporiser le fouet ou la spatule d'enduit de cuisson afin d'empêcher la sauce au caramel ou le maïs enrobé d'y adhérer.

**Remarque :** Pour une collation savoureuse, ajouter 1 tasse (250 ml) de noix mélangées au maïs éclaté au caramel.

**Variante :** Cette recette peut aussi être utilisée pour préparer de délicieuses boules de maïs éclaté. Pour ce faire, tapiser un moule ou une plaque de papier d'aluminium. Vaporiser le papier d'aluminium ainsi qu'une mesure graduée d'une tasse d'enduit de cuisson. S'enduire également les mains d'un peu d'enduit de cuisson. Remplir la mesure de 1 tasse (250 ml) de maïs éclaté au caramel à la fois et le former en boule. Déposer la boule sur le moule ou la plaque préparée. Répéter. La recette donnera entre 8 et 10 boules. Servir immédiatement ou sinon, envelopper les boules de papier ciré.

Valeur nutritive par portion de 1 tasse (250 ml) :

Calories 124 (41 % provenant des lipides)

• glucides 19 g • protéines 1 g • lipides 6 g

• gras saturés 3 g • cholestérol 12 mg • sodium 124 mg

• calcium 0 mg • fibres 1 g





# Cuisinart<sup>MD</sup>



Robots  
culinaires



Centrifugeuses



Cafetières



Batteries  
de cuisine



Outils et  
gadgets

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

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

©2013 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway Woodbridge, Ont L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :  
Consumer\_Canada@Conair.com

1-800-472-7606

Imprimé en Chine

13CC141453

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

**IB-11439-CAN-A**