

Cuisinart^{MD}

LIVRET DE DIRECTIVES ET DE RECETTES



**Mélangeur à main à 2 vitesses
Smart Stick^{MC}**

SÉRIE CSB-75C

Afin de profiter de ce produit en toute sécurité,
veuillez toujours lire le livret de directives avant l'usage.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, y compris les suivantes :

1. **LIRE TOUTES LES DIRECTIVES.**
2. **Débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et tirer à partir de la prise de courant. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.**
3. Afin d'éviter les chocs électriques, ne pas placer le boîtier-moteur, le cordon d'alimentation, ni la fiche électrique de ce mélangeur à main dans de l'eau ou tout autre liquide. La tige de mélange détachable de cet appareil a été conçue afin d'être immergée dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne jamais submerger toute autre partie de cet appareil. Si le mélangeur à main tombe dans du liquide, débrancher tout d'abord l'appareil, puis le retirer immédiatement. Ne pas saisir l'appareil dans le liquide avant de l'avoir débranché.
4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Afin d'éviter des blessures accidentelles, on doit exercer une étroite surveillance lorsqu'un appareil est utilisé par ou près des enfants.
5. Éviter le contact avec les pièces en mouvement.
6. Durant le fonctionnement, tenir éloignés les mains, les cheveux, les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles des accessoires et de tout récipient à mélanger, afin de réduire les risques de blessures personnelles et/ou de dommages à l'appareil. On peut utiliser une spatule, mais seulement lorsque l'appareil n'est pas en marche.
7. Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, qui ne fonctionne pas, qui a fait une chute ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil au centre de réparation Cuisinart[®] le plus près à des fins d'examen, de réparation ou de réglage électrique ou mécanique.
8. Retirer la tige amovible du mélangeur avant de laver les lames ou la tige.
9. **Les lames sont TRANCHANTES. On doit les manipuler avec soin lorsqu'on retire, insère ou nettoie la tige de mélange.**
10. Lors du mélange de liquides, surtout de liquides chauds, utiliser un récipient haut ou mélanger de petites quantités à la fois afin de réduire les débordements, les éclaboussures et la possibilité de brûlures.
11. L'usage d'accessoires non recommandés par Cuisinart peut entraîner un incendie, un choc électrique ou une brûlure.
12. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur, ni pour un usage autre que l'usage prévu.

13. Ne pas laisser le cordon d'alimentation sur le bord d'une table ou d'un comptoir, et ne pas le laisser entrer en contact avec une surface chaude, y compris le dessus d'une cuisinière
14. On doit s'assurer que l'appareil est éteint, que le moteur s'est arrêté complètement et que l'appareil est débranché de la prise de courant avant d'ajouter ou d'enlever des pièces, et avant le nettoyage.
15. Afin de réduire les risques d'incendie ou de choc électrique, ne pas utiliser d'appareil chauffant sous le boîtier-moteur..
16. Afin de réduire les risques de blessures, ne jamais placer la lame de coupe sur la base sans d'abord fixer le récipient bien en place
17. On doit s'assurer que le couvercle est fixé bien en place avant de faire fonctionner l'appareil.
18. Ne pas utiliser le mélangeur à main dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. **Lorsqu'on range un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, le débrancher 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 lorsqu'on la ferme.

CONSERVER CES DIRECTIVES POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

AVIS

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une tige est plus large que l'autre). À titre sécuritaire, cette fiche s'ajuste dans une prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne s'insère toujours pas dans la prise, contacter un électricien qualifié. On ne doit pas tenter de faire échec à cette mesure de sécurité.

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes	2
Introduction	4
Directives de déballeage	4
Caractéristiques et avantages	4
Usage et précautions	5
Diagramme	6
Assemblage	6
Fonctionnement	7
Nettoyage	7

Recettes	8
Garantie	21

INTRODUCTION

Le mélangeur à main à 2 vitesses Smart Stick^{MC} vous facilitera toutes les tâches de mélange. Servez-vous-en afin de mélanger des breuvages froids, des soupes chaudes et de la pâte à crêpes – directement dans un récipient, une casserole ou un bol. Il est confortable à tenir, facile à utiliser, et la tige de mélange et le gobelet vont au lave-vaisselle. Profitez-en!

DIRECTIVES DE DÉBALLAGE

Placer la boîte contenant le mélangeur à main à 2 vitesses Smart Stick^{MC} de Cuisinart^{MD} sur une surface solide. Déballez le mélangeur à main à 2 vitesses Smart Stick^{MC} de sa boîte en retirant la pièce d'insertion protectrice supérieure. Glissez doucement l'unité de la boîte. Retirez tout le matériel de soutien de la boîte et replacez la pièce d'insertion supérieure. Conservez le matériel d'emballage au cas où il serait nécessaire de réemballer l'unité.

Remarque : la lame de mélange est extrêmement tranchante. On doit faire preuve de prudence lorsqu'on la retire.

Avant d'utiliser le mélangeur à main à 2 vitesses Smart Stick^{MC} de Cuisinart^{MD} pour la première fois, nous conseillons d'essuyer l'unité avec un chiffon propre et humide afin d'enlever la poussière et les débris. Asséchez complètement avec un tissu doux et absorbant. Manipulez avec prudence. Ne jamais submerger le boîtier-moteur dans de l'eau ou tout autre liquide; laver le gobelet à mélange et la tige amovible à la main ou dans le lave-vaisselle. Sécher complètement avant usage. Lire toutes les directives pour connaître les procédures de fonctionnement en détail.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- Bouton basse/haute vitesse à une touche :** Appuyez simplement sur l'une des touches - haute vitesse ou basse vitesse – pour faire fonctionner l'appareil par action continue ou intermittente. Le moteur tourne sans arrêt pendant que la touche est abaissée et s'arrête lorsque la touche est relâchée.
- Poignée confortable :** La poignée vous permet de contrôler facilement le mélangeur à main.
- Boîtier-moteur**
- Tige amovible :** En appuyant sur le bouton de dégagement au dos de l'unité, la tige se détache facilement pour le nettoyage.
- Accessoire à mélange avec lame en acier inoxydable et protège-lame :** Cet accessoire se fixe facilement dans le boîtier-moteur. La lame en acier inoxydable est partiellement couverte par un boîtier en acier inoxydable qui minimise les éclaboussures.

- Gobelet à mélange :** Le récipient à mélange de 2 tasses (500 ml) va au four à micro-ondes et au lave-vaisselle. Utilisez ce gobelet afin de mélanger des breuvages, des boissons fouettées, des vinaigrettes et bien d'autres mélanges. Ce récipient est conçu afin d'être facile à tenir et il comporte un bec antigoutte.
- Sans BPA :** Toutes les pièces qui viennent en contact avec les aliments sont exemptes de BPA.

USAGE ET PRÉCAUTIONS

- Le niveau du liquide doit se trouver à un pouce (2,5 cm) de l'endroit où la tige est attachée au boîtier-moteur.
- Lorsque vous utilisez le mélangeur à main avec une surface antiadhésive, prenez soin de ne pas égratigner l'enduit antiadhésif.
- N'immergez pas le boîtier-moteur dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Coupez la plupart des aliments solides en cubes d'un demi-pouce (1,25 cm) pour faciliter le mélange.
- Versez les ingrédients liquides en premier dans le récipient à mélange, à moins que la recette ne donne d'autres directives.
- Afin d'éviter les éclaboussures, ne mettez pas le mélangeur en marche avant que la lame ne se trouve sous la surface du mélange, et ne retirez pas le mélangeur du mélange pendant que le mélangeur est en marche.
- Ne laissez pas le mélangeur dans une casserole chaude sur la cuisinière pendant que vous ne l'utilisez pas.
- N'ajoutez pas de noyaux de fruits, d'os ou d'autres matériaux durs dans le mélange, car ils peuvent endommager les lames.
- Ne remplissez pas le gobelet à mélange à capacité. Le niveau du mélange monte pendant le processus de mélange et peut déborder.
- L'ajout de liquides chauds, et non froids, facilite le mélange d'ingrédients solides avec les liquides.
- Dans les recettes incluant de la glace, utilisez de la glace concassée (non pas des cubes de glace entiers) pour de meilleurs résultats.
- Un mouvement modéré de haut en bas est la meilleure façon de mélanger et d'incorporer uniformément des ingrédients.
- Afin d'éviter les éclaboussures, arrêtez le mélangeur et laissez la lame s'arrêter complètement avant de retirer l'appareil du mélange.
- Afin d'incorporer de l'air dans le mélange, tenez la lame juste sous la surface.
- Afin de donner une consistance crémeuse à une soupe, utilisez le mélangeur à main afin de réduire en purée les ingrédients solides jusqu'à la consistance désirée, dans un mouvement modéré de haut en bas directement dans la casserole. Vous pouvez rapidement transformer votre soupe en un mélange épais et crémeux.
- Pour un beurre composé, retirez le beurre du réfrigérateur et le laissez atteindre la température de la pièce avant de mélanger les ingrédients.
- Le mélangeur à main est idéal pour faire mousser le lait dans un cappuccino ou un latté.

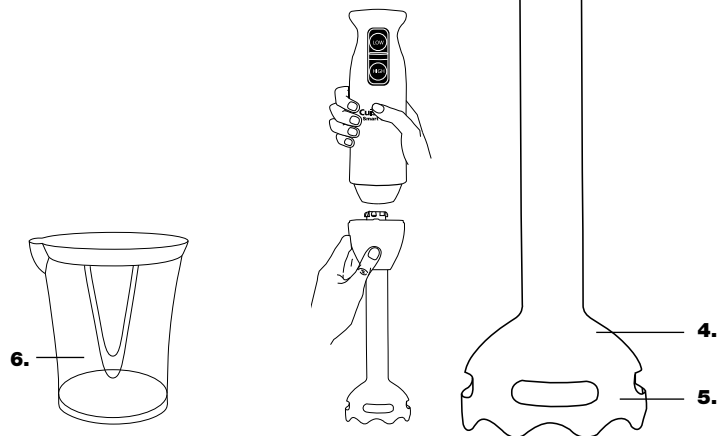
18. Utilisez le mélangeur à main pour obtenir des sauces crémeuses.
19. Pour de meilleurs résultats lorsqu'une recette inclut du céleri, utilisez un éplucheur de légumes afin d'enlever les filaments extérieurs du céleri avant de le trancher.

PIÈCES

1. Poignée confortable
2. Bouton basse/haute vitesse
3. Boîtier-moteur
4. Tige de mélange amovible
5. Protège-lame
6. Lame en acier inoxydable (non montrée)
7. Gobelet à mélange

ASSEMBLAGE

Alignez le boîtier-moteur avec la tige de mélange et glissez les pièces ensemble jusqu'à ce que vous entendiez et sentiez un déclic indiquant que les pièces sont fixées ensemble. Il peut être utile d'appuyer sur le bouton de dégagement lors de l'assemblage.



FUNCTIONNEMENT

La lame conçue spécialement sert à mélanger et à remuer toutes sortes d'aliments, y compris des vinaigrettes à salade, des breuvages en poudre et des sauces. Elle est idéale pour mélanger les ingrédients secs et peut également servir à émulsionner une mayonnaise.

Cette lame mélange et remue tout en ajoutant un minimum d'air dans votre mélange. Un mouvement modéré de haut en bas suffit à obtenir des mélanges savoureux et corsés. Prenez soin de ne jamais retirer le mélangeur à main à 2 vitesses Smart Stick^{MC} de Cuisinart^{MD} du liquide pendant qu'il est en marche.

1. Insérez l'accessoire de mélange dans le boîtier-moteur (voir les directives d'assemblage à la page 6).
2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique murale.
3. Placez la tige de mélange dans le mélange.
4. Appuyez et retenez le bouton de vitesse désirée. Le mélangeur continuera de fonctionner aussi longtemps que vous appuierez sur le bouton. Afin d'arrêter le mélangeur, relâchez le bouton de vitesse désirée et le moteur s'arrêtera.
5. N'appuyez pas sur le bouton MARCHE pendant plus de 50 secondes à la fois.
6. Débranchez immédiatement l'appareil après l'avoir utilisé.

NETTOYAGE

Nettoyez toujours soigneusement le boîtier-moteur Smart Stick^{MC} et la tige de mélange après usage.

Retirez la tige de mélange du boîtier-moteur. Nettoyez le boîtier-moteur seulement avec une éponge ou un chiffon humide. N'utilisez pas de détergents abrasifs qui pourraient égratigner la surface. Pour nettoyer la tige de mélange, lavez-la à la main dans de l'eau chaude avec un détergent doux, ou au lave-vaisselle.

N'immergez jamais le boîtier-moteur dans de l'eau.

Si l'appareil ne fonctionne pas bien, si vous l'avez échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit, retournez-le au centre de réparation Cuisinart^{MD} le plus près de des fins d'examen, de réparation ou de réglage électrique ou mécanique.

RECETTES

FRAPPÉS AUX FRUITS ET BOISSONS

Frappé antioxydant aux bleuets et aux bananes

Une excellente boisson fouettée pour débiter la journée.

Donne 2 tasses (500 ml).

- 1 tasse (250 ml) de bleuets congelés**
- 1 petite banane tranchée (4½ onces – 125 g)**
- ¼ tasse (175 ml) de lait de soja ou de lait sans matières grasses**
- 14 grammes de poudre de protéines de soja (ou d'isolat de protéines de soja)**
- 1 cuillerée à thé (5 ml) d'huile de lin**
- 1 à 2 cuillerées à thé (5 à 10 ml) de miel (optionnel)**

Placez les bleuets, la banane, le lait de soja, la poudre de protéines, l'huile de lin, et le miel le cas échéant, dans le gobelet du mélangeur. Insérez le mélangeur à main Smart Stick^{MC} de Cuisinart^{MD} en assurant que le protège-lame soit submergé. Mélangez, dans un mouvement modéré de haut en bas, jusqu'à ce que les ingrédients soient homogènes, environ 30 secondes.

Information nutritionnelle par portion d'une tasse (250 ml) (sans le miel) :

Calories 159 (17% provenant du gras) • lip. 26 g • prot. 9 g • gras 3 g • gras sat. 0 g • chol. 0 mg • sod. 12 mg • calc. 89 mg • fibre 4 g

Frappé aux fraises et aux kiwis

Cette boisson fouettée rafraîchissante contient beaucoup de fibres et déborde de vitamine C.

Donne une boisson fouettée de 14 onces (400 ml).

- 1 tasse (250 ml) de fraises congelées, partiellement décongelées**
- 1 kiwi pelé et coupé en huit morceaux**
- ½ tasse (125 ml) de yogourt à la vanille sans matières grasses**
- ½ tasse (125 ml) de lait sans matières grasses**
- 1 cuillerée à table (15 ml) de miel**

Placez les ingrédients dans le gobelet du mélangeur. Insérez le mélangeur à main Smart Stick^{MC} de Cuisinart^{MD} en assurant que le protège-lame soit submergé. Mélangez, dans un mouvement modéré de haut en bas, jusqu'à ce que les ingrédients soient homogènes, environ 30 secondes.

Information nutritionnelle par boisson fouettée :

Calories 286 (2% provenant du gras) • lip. 63 g • prot. 11 g • gras 1 g • gras sat. 0 g • chol. 4 mg • sod. 133 mg • calc. 371 mg • fibre 6 g

Café frappé glacé

Savourez un délicieux café glacé, comme au café-bar.

Donne un breuvage de 12 onces (340 ml).

- ¾ tasse (175 ml) de crème glacée ou de lait glacé au café**
- ⅓ tasse (75 ml) de café fort infusé et refroidi (peut être de l'espresso)**
- 2 cuillerées à soupe (30 ml) de lait sans matières grasses**

Placez les ingrédients dans le gobelet du mélangeur. Insérez le mélangeur à main Smart Stick^{MC} de Cuisinart^{MD} en assurant que le protège-lame soit submergé. Mélangez, dans un mouvement modéré de haut en bas, jusqu'à ce que les ingrédients soient homogènes, environ 20 à 30 secondes.

Pour un breuvage plus consistant :

Remplissez le gobelet du mélangeur avec de la crème glacée au café jusqu'à la marque indiquant 1½ tasse (375 ml). Ajoutez ½ tasse (125 ml) de café infusé et 2 cuillerées à soupe (30 ml) de lait sans matières grasses. Mélangez en utilisant la même méthode que ci-dessus.

Autre variation :

Ajoutez 1 cuillerée à soupe (15 ml) chacun de liqueur Irish Cream et de Kaklua®.

Information nutritionnelle une boisson :

Calories 428 (44% provenant du gras) • lip. 51 g • prot. 9 g • gras 22 g • gras sat. 13 g • chol. 90 mg • sod. 209 mg • calc. 343 mg • fibre 0 g

Margarita aux pêches

Garnissez d'un brin de menthe et de framboises fraîches.

Donne 2 tasses (500 ml).

- 1 tasse (250 ml) de pêches congelées**
- 1 tasse (250 ml) de jus d'agrumes (orange, lime, citron, dans n'importe quelle combinaison)**
- ⅓ tasse (75 ml) de tequila de bonne qualité**
- ½ cuillerée à soupe (7 ml) de Triple Sec ou de Grand Marnier®**
- 1-2 cuillerées à thé (5 à 10 ml) de sucre cristallisé**

Placez les ingrédients dans le gobelet du mélangeur. Insérez le mélangeur à main Smart Stick^{MC} de Cuisinart^{MD} en assurant que le protège-lame soit submergé. Mélangez, dans un mouvement modéré de haut en bas, jusqu'à ce que les ingrédients soient homogènes, environ 30 secondes.

Information nutritionnelle par portion (une tasse) (250 ml) :

Calories 177 (0% provenant du gras) • lip. 25 g • prot. 1 g • gras 0 g • gras sat. 0 g • chol. 0 mg • sod. 2 mg • calc. 9 mg • fibre 2 g

Limonade aux framboises

Cette limonade piquante et rafraîchissante est le punch idéal pour toute occasion.

Donne 10 tasses (2,5 L) de limonade.

- 1** paquet de 12 onces (340 g) de framboises congelées (sans sucre ajouté), décongelées
- 1½** tasse (375 ml) de sucre surfin
- 1½** tasse (375 ml) de jus de citron frais (ou de jus de lime pour limade)
- 7** tasses (1,75 L) d'eau froide ou d'eau gazeuse, d'eau de Seltz ou de soda

Placez les framboises dans le gobelet du mélangeur. Insérez le mélangeur à main Smart Stick^{MC} de Cuisinart^{MD} dans le gobelet en assurant que le protège-lame soit submergé dans les framboises. Mélangez dans un mouvement modéré de haut en bas, en déplaçant le mélangeur du fond jusque sous la surface des framboises, jusqu'à ce que les framboises soient mélangées et complètement réduites en purée. Passez la purée de framboises dans une passoire fine (tamis chinois) à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule en bois. Cela donne environ 1 tasse (250 ml) de purée.

Placez la purée de framboises dans un grand pot avec le sucre. Insérez le mélangeur à main dans le mélange en assurant que le protège-lame soit submergé dans le mélange. Mélangez dans un mouvement modéré de haut en bas, jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissous, environ 1 minute. Ajoutez le jus de citron et mélangez de nouveau jusqu'à ce que le tout soit bien homogène, environ 15 secondes.

Pour servir, ajoutez l'eau froide au mélange de framboises et de citron. Servez sur de la glace et garnissez d'un brin de menthe fraîche, d'une mince tranche de citron et de quelques framboises fraîches.

Information nutritionnelle par portion (une tasse) (250 ml):

Calories 160 (0% provenant du gras) • lip. 42 g • prot. 0 g • gras 0 g • gras sat. 0 g • chol. 0 mg • sod. 3 mg • calc. 9 mg • fibre 2 g

SOUPES

Soupe aux asperges

Servez cette soupe comme premier plat d'un souper printannier.

Donne 5 tasses (1,25 L).

- 1** cuillerée à soupe (15 ml) de beurre non salé
- 4** onces (115 g) d'échalottes pelées et coupées en quartiers
- 1-2** gousses d'ail pelées et écrasées
- 2½** livres (1,13 g) d'asperges fraîches, les bouts durs enlevés
- 6** onces (170 g) de pommes de terre rouges, pelées et coupées en cubes d'un demi-pouce
- ½** tasse (125 ml) de vin blanc sec ou de vermouth
- 3** tasses (750 ml) de bouillon de poulet sans matières grasses

et à faible teneur de sodium

- 1¼** cuillerée à thé (6 ml) de sel kosher
- ½** cuillerée à thé (2 ml) de poivre noir fraîchement moulu
- ½** cuillerée à thé (2 ml) de basilic séché
- ½** tasse (125 ml) de crème épaisse ou de crème demi-grasse (optionnelle)

Faites fondre le beurre dans une casserole de 4 pintes (4 L) sur feu moyen-doux. Ajoutez les échalottes et l'ail écrasé et faites sauter sur feu moyen-doux pendant environ 5 minutes, sans les laisser brunir.

Pendant que les échalottes cuisent, coupez les asperges en morceaux de ¾ de pouce. Une fois les échalottes ramollies, ajoutez les asperges -en réservant les pointes pour la garniture- et les pommes de terre dans la casserole et faites cuire pendant environ 6 minutes de plus, jusqu'à ce que les asperges soient d'un vert brillant. Ajoutez le vin. Haussez le feu afin d'amener le vin à ébullition. Faites réduire le vin jusqu'à ce qu'il en reste environ une cuillerée à soupe. Ajoutez le bouillon de poulet. Amenez à ébullition, puis réduisez le feu à doux. Laissez mijoter pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que les légumes soient ramollis. Insérez le mélangeur à main Smart Stick^{MC} de Cuisinart^{MD} dans la casserole en assurant que le protège-lame soit submergé. Mélangez dans un mouvement modéré de haut en bas, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien homogènes, environ 30 à 45 secondes. Ajoutez le sel, le poivre et le basilic. Ajoutez la crème en remuant, le cas échéant.

Pendant que la soupe cuit, amenez 2 tasse (500 ml) d'eau à ébullition. Ajoutez les pointes d'asperges et faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres et d'un vert brillant. Égouttez et plongez immédiatement dans l'eau glacée afin de stopper la cuisson. Égouttez et asséchez complètement.

Servez la soupe chaude et garnissez avec les pointes d'asperges.

Information nutritionnelle par portion d'une demi-tasse (125 ml):

Calories 81 (28% provenant du gras) • lip. 10 g • prot. 4 g • gras 3 g • gras sat. 1 g • chol. 6 mg • sod. 525 mg • calc. 36 mg • fibre 2 g

Soupe aux pommes de terre Yukon Gold et à l'ail rôti

Une soupe consistante qui peut également être servie froide, comme une vichyssoise.

Donne 8 tasses (2 L) ou 8 portions.

- 1** once (30 g) de gousses d'ail (8 à 12 gousses) pelées
- 2** cuillerées à thé (30 ml) d'huile d'olive extra vierge
- ½** cuillerée à soupe (7 ml) de beurre non salé
- 1** oignon moyen (5 onces – 150 g) pelé et coupé en morceaux d'un demi-pouce (1,25 cm)
- 1** carotte (2 onces – 60 g) pelée et coupée en morceaux d'un demi-pouce (1,25 cm)
- 1** branche de céleri (2 onces - 60 g) pelée et coupée en morceaux d'un demi-pouce (1,25 cm)

- 3½ tasses (875 ml) de bouillon de poulet ou de légumes, sans matières grasses et à faible teneur en sodium**
- 2 tasses (500 ml) d'eau**
- 2 livres (1 kg) de pommes de terre Yukon Gold, pelées et coupées en tranches d'un demi-pouce (1,25 cm)**
- 1 cuillerée à thé (5 ml) d'herbes de Provence**
- ½ tasse (125 ml) de lait évaporé sans matières grasses ou de crème demi-grasse**
- 1 cuillerée à thé (5 ml) de sel kosher**
- ½ cuillerée à thé (2 ml) de poivre blanc moulu**

Préchauffez le four à 375 °F (190 °C). Placez les gousses d'ail au centre d'un carré de papier d'aluminium de 12 pouces, versez 1 cuillerée à thé (5 ml) d'huile d'olive et remuez pour enrober. Enveloppez l'ail avec le papier d'aluminium et formez un pli pour sceller. Faites rôtir l'ail jusqu'à ce qu'il soit tendre, environ 1 heure. Laissez refroidir quelque peu avant d'utiliser. (L'ail peut être rôti à l'avance et conservé pendant 5 jours au réfrigérateur dans un contenant refermable.)

Pendant que l'ail rôtit, faites chauffer le reste de l'huile d'olive avec le beurre dans une casserole de 3¼ pintes (3,5 L) sur feu moyen. Ajoutez l'oignon, la carotte et le céleri. Réduisez le feu à doux, couvrez partiellement et faites cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres mais non brunis, de 8 à 10 minutes. Ajoutez en remuant le bouillon, l'eau, les pommes de terre, les herbes de Provence et l'ail rôti. Haussez le feu et amenez à ébullition. Réduisez le feu à moyen-doux et laissez mijoter, partiellement couvert, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres, environ 20 minutes. Éteignez le feu et laissez reposer de 2 à 3 minutes.

Insérez le mélangeur à main Smart Stick^{MC} de Cuisinart^{MD} dans la casserole en assurant que le protège-lame soit submergé. Mélangez dans un mouvement modéré de haut en bas, en déplaçant le mélangeur lentement dans la casserole, jusqu'à ce que le mélange soit homogène, lisse et qu'il ne reste pas de morceaux de légumes visibles, environ 1 à 1½ minute. Ajoutez la crème demi-grasse, le sel et le poivre. Insérez le mélangeur à main et mélangez pendant 15 à 20 secondes additionnelles. Servez chaud. Garnissez de persil frais haché, si désiré.

Information nutritionnelle par portion (avec lait évaporé sans matières grasses) :
 Calories 54 (29% provenant du gras) • lip. 6 g • prot. 3g • gras 2 g • gras sat. 0 g • chol. 1 mg • sod. 420 mg • calc. 67 mg • fibre 1 g

SAUCES

Coulis aux poivrons rouges doux

Cette sauce polyvalente est idéale pour le poulet, le poisson, les beignets de crabe et les pâtes.

Donne 2½ tasses (625 ml).

- 1 cuillerée à soupe (15 ml) d'huile d'olive**
- 1 oignon jaune moyen, pelé et haché grossièrement**

- 6 gousses d'ail pelées et écrasées**
- 3 poivrons rouges moyens (environ 6 onces [175 g] chacun), hachés grossièrement**
- ½ cuillerée à thé (2 ml) de sel kosher**
- ¼ cuillerée à thé (1 ml) de poivre fraîchement moulu**
- 1 brin de thym frais**
- ¼ tasse (50 ml) de vin blanc sec**
- ¼ tasse (50 ml) de bouillon de poulet**

Chauffez l'huile d'olive dans une casserole de 2½ pintes (2,3 L) sur feu moyen-doux. Ajoutez l'oignon, l'ail, les poivrons rouges, le sel, le poivre et le thym, et remuez afin d'enrober le tout d'huile. Réduisez le feu à doux, couvrez partiellement et faites cuire jusqu'à ce que les légumes soient ramollis mais non brunis, environ 15 à 20 minutes.

Une fois les légumes ramollis, ajoutez le vin. Haussez le feu de façon à amener le vin à ébullition. Faites réduire le vin jusqu'à ce qu'il en reste environ 1 cuillerée à soupe. Ajoutez le bouillon et amenez à ébullition. Réduisez le feu à moyen-doux et laissez mijoter pendant environ 10 minutes. Insérez le mélangeur à main Smart Stick^{MC} de Cuisinart^{MD} dans la casserole en assurant que le protège-lame soit submergé. Mélangez dans un mouvement modéré de haut en bas, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien homogènes, environ 30 à 45 secondes.

Information nutritionnelle par portion d'une demi-tasse (125 ml) :
 Calories 41 (33% provenant du gras) • lip. 5 g • prot. 1 g • gras 2 g • gras sat. 0 g • chol. 0 mg • sod. 148 mg • calc. 13 mg • fibre 1 g

Sauce aux piments verts

Cette sauce est excellente servie avec votre plat mexicain préféré, ou comme base pour un savoureux ragôut du sud-ouest.

Donne 2¼ tasses (550 ml).

- 1½ livres (750 g) de piments forts Anaheim ou de piments forts verts New Mexican**
- 1 cuillerée à soupe (15 ml) de beurre non salé**
- 1 petit oignon (environ 3¼ onces – 92 g), coupé en morceaux d'un pouce (2,5 cm)**
- 1 grosse gousse d'ail, pelée et écrasée**
- 1 piment jalapeño (environ ½ once – 15 g), coupé en deux, graines et queue enlevées, coupé en morceaux d'un pouce (2,5 cm)**
- 1 cuillerée à soupe (15 ml) de farine tout-usage non blanchie**
- 1½ tasse (375 ml) de bouillon de poulet**
- ¾ cuillerée à thé (4 ml) de sel kosher**

Préchauffez le four à 450 °F (232 °C). Placez les piments forts sur une plaque à cuisson et faites-les rôtir au four jusqu'à ce qu'ils soient très foncés et que la peau s'enlève, environ 30 minutes. Placez les piments rôtis dans un bol à mélanger et couvrez de pellicule plastique afin que toute la peau s'enlève, environ 15 minutes. Enlevez la peau et les graines des piments.

Placez une sauteuse de 3½ pintes (3,3 L) sur feu moyen et ajoutez le beurre. Une fois que le beurre est chaud et bouillonne, ajoutez l'oignon, l'ail et le mélange de jalapeño et faites sauter de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que les ingrédients soient ramollis mais non brunis. Ajoutez en remuant les piments forts rôtis et faites cuire pendant une autre minute. Ajoutez la farine en remuant et faites cuire 2 minutes. Ajoutez le bouillon et amenez à ébullition. Ajoutez le sel, réduisez le feu et laissez mijoter environ 25 minutes. Insérez le mélangeur à main Smart Stick^{MC} de Cuisinart^{MD} dans la casserole en assurant que le protège-lame soit submergé. Mélangez dans un mouvement modéré de haut en bas, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien homogènes, environ 30 à 60 secondes, jusqu'à ce que la sauce atteigne la consistance désirée.

Information nutritionnelle par portion d'un quart de tasse (50 ml) :

Calories 39 (35% provenant du gras) • lip. 5 g • prot. 1 g • gras 2 g • gras sat. 1 g • chol. 3 mg • sod. 476 mg • calc. 59 mg • fibre 1 g

Sauce rustique aux tomates et aux poivrons rouges rôtis

Une excellente sauce pour les pâtes.

Donne environ 5 tasses (1,25 L).

- 2 cuillerées à thé (10 ml) d'huile d'olive extra vierge
- 1 oignon (5 à 6 onces – 145 à 170 g) pelé et coupé en morceaux d'un demi-pouce (1,25 cm)
- 1 carotte (2 onces – 60 g) pelée et coupée en morceaux d'un demi-pouce (1,25 cm)
- 1 branche de céleri parée et coupée en morceaux d'un demi-pouce (1,25 cm)
- 2 gousses d'ail pelées
- 1 cuillerée à thé (5 ml) de basilic séché
- 1 poivron rouge rôti, coupé en morceaux d'un pouce (2,5 cm)
- ⅓ tasse (75 ml) de vin blanc sec (tel que du vermouth)
- 2 cuillerées à soupe (30 ml) de purée de tomate
- 2 boîtes de 15 onces de tomates en dés avec le jus
- ½ cuillerée à thé (2 ml) de sel kosher
- ¼ cuillerée à thé (1 ml) de poivre noir fraîchement moulu

Dans une casserole de 3 pintes (3 L), chauffez l'huile d'olive sur feu moyen. Ajoutez l'oignon, la carotte, le céleri, l'ail et le basilic. Couvrez partiellement et faites cuire jusqu'à ce que les légumes soient ramollis mais non brunis, de 6 à 8 minutes. Ajoutez en remuant le poivron rouge rôti, le vin, la purée de tomate, les tomates, le sel et le poivre. Amenez à ébullition, puis réduisez le feu et laissez mijoter de 35 à 40 minutes, partiellement couvert. Retirez le couvercle et laissez mijoter de 15 à 20 minutes de plus afin d'épaissir la sauce. Éteignez le feu et laissez reposer pendant 5 minutes.

Insérez le mélangeur à main Smart Stick^{MC} de Cuisinart^{MD} dans la casserole en assurant que le protège-lame soit submergé. Mélangez dans un mouvement modéré de haut en bas, jusqu'à ce que les ingrédients soient

bien homogènes, environ 30 à 60 secondes, et jusqu'à ce que la sauce atteigne la consistance désirée.

Information nutritionnelle par portion d'une demi-tasse (125 ml) :

Calories 47 (17% provenant du gras) • lip. 8 g • prot. 1 g • gras 1 g • gras sat. 0 g • chol. 0 mg • sod. 194 mg • calc. 26 mg • fibre 2 g

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Purée de panais et de patates douces

Ce plat crémeux est parfait pour accompagner un carré d'agneau ou de la dinde rôtie.

Donne 3 tasses (750 ml) / 6 portions d'une demi-tasse (125 ml).

- 1½ livres (750 g) de panais, pelés et coupés en morceaux de ¾ à 1 pouce
- ½ livre de patates douces, pelées et coupées en morceaux de ¾ à 1 pouce
- 1 petit oignon (3 onces – 90 g), pelé et coupé en morceaux de ¾ à 1 pouce
- ½ cuillerée à thé de sel kosher
- ½ tasse (125 ml) de crème demi-grasse ou de crème légère
- 2 cuillerées à soupe (30 ml) de beurre non salé, coupé en morceaux d'un demi-pouce, à la température de la pièce
- ⅛ cuillerée à thé de poivre blanc fraîchement moulu

Placez les morceaux de panais, de patates douces et d'oignons dans une casserole de 3 pintes (3 L) non réactive et couvrez d'un pouce d'eau (2,5 cm). Ajoutez ¼ cuillerée à thé (1 ml) de sel dans l'eau. Amenez à ébullition sur feu élevé, réduisez ensuite le feu à moyen-élevé et laissez mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres, environ 10 à 15 minutes.

Une fois les légumes tendres, retirez-les du feu. Égouttez les légumes et les remettre dans la casserole. Ajoutez la crème et le beurre. Insérez le mélangeur à main Smart Stick^{MC} de Cuisinart^{MD} dans les légumes cuits, en assurant que le protège-lame soit submergé. Mélangez dans un mouvement modéré de haut en bas, en déplaçant le mélangeur à main dans la casserole, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien homogènes et crémeux, environ 50 à 60 secondes. Assaisonnez avec ¼ cuillerée à thé (1 ml) de sel et le poivre blanc. Servez la purée chaude. Si vous ne servez pas immédiatement la purée, transposez-la dans un bain-marie et gardez-la au chaud sur de l'eau qui mijote.

Suggestions :

Changez la saveur en ajoutant quelques gousses d'ail pelées ou de tranches de gingembre frais pelé dans l'eau de cuisson.

Pour une version santé, remplacez la crème par du bouillon de poulet ou de légumes, et le beurre par de l'huile d'olive (n'ajoutez pas de gingembre frais à cette version).

Information nutritionnelle par portion d'une demi-tasse (125 ml) :

Calories 170 (21% provenant du gras) • lip. 33g • prot. 2g • gras 4g • gras sat. 2g • chol. 10mg • sod. 81mg • calc. 52mg • fibre 6g

Sauce aux champignons

Une sauce savoureuse...sans rôti!

Donne environ 5 tasses (1,25 L).

- ¼ tasse (50 ml) de champignons porcini séchés**
- 3 cuillerées à soupe (45 ml) de beurre non salé**
- 1 oignon moyen, environ 4 à 5 onces (115 à 145 g), tranché**
- 1 gousse d'ail pelée et écrasée**
- 8 onces (227 g) de champignons blancs, nettoyés et tranchés**
- 2½ cuillerées à soupe (37,5 ml) de farine non blanchie**
- ¼ tasse (50 ml) plus 2 cuillerées à soupe (30 ml) de sherry**
- 8 onces (227 g) de champignons cremini (petits portobello), nettoyés et tranchés, tiges enlevées**
- 4 tasses (1 L) de bouillon de poulet ou de légumes**
- ⅛ cuillerée à thé (0,5 ml) de sel kosher**
- ⅛ cuillerée à thé (0,5 ml) de thym séché**

Placez les champignons porcini dans un bol à l'épreuve de la chaleur. Couvrez d'eau bouillante et laissez reposer pendant 30 minutes. Après 30 minutes, égouttez les champignons, filtrez-les dans un tamis tapissé d'un filtre à café et conservez le liquide de cuisson. Hachez les champignons et mettez de côté.

Placez 2 cuillerées à soupe (30 ml) de beurre dans une sauteuse de 3 pintes (3 L) sur feu moyen. Une fois le beurre fondu, ajoutez les oignons et l'ail. Faites sauter légèrement jusqu'à ce que les oignons soient ramollis, environ 8 minutes. Ajoutez les champignons blancs en 2 lots. Remuez les champignons sur feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés, environ 6 à 7 minutes. Réduisez le feu à moyen-doux et ajoutez en remuant 2 cuillerées à soupe (30 ml) de farine. Remuez le mélange continuellement pendant environ une minute. Ajoutez ¼ tasse (50 ml) de sherry et râclez le fond de la casserole afin de déloger ce qui y est resté collé. Au besoin, ajoutez ½ tasse (125 ml) de bouillon afin de déloger ce qui reste. Versez le mélange dans un bol et mettez de côté. Essayez la sauteuse et ajoutez 1 cuillerée à soupe (15 ml) de beurre. Faites sauter les champignons cremini jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Ajoutez en remuant les champignons porcini hachés. Ajoutez une demie cuillerée à soupe (7 ml) de farine et remuez pendant environ une minute. Ajoutez en remuant 2 cuillerées à soupe (30 ml) de sherry, en délogant tous les morceaux brunis qui demeurent collés au fond de la sauteuse. Ajoutez une demi-tasse (125 ml) de bouillon, au besoin. Ajoutez les champignons cuits gardés en réserve, le sel, le thym, ½ tasse (125 ml) de liquide de trempage des champignons et le reste du bouillon. Amenez à ébullition, puis réduisez le feu et laissez mijoter pendant environ 20 à 30 minutes.

Insérez le mélangeur à main Smart Stick^{MC} de Cuisinart^{MD} dans le mélange, en assurant que le protège-lame soit submergé. Mélangez avec soin dans un mouvement circulaire, en déplaçant le mélangeur sur la surface de la sauteuse et dans la sauce. Servez immédiatement ou conservez dans un contenant scellé au réfrigérateur jusqu'à 5 jours.

Information nutritionnelle par portion d'un tiers de tasse (75 ml) :

Calories 49 (44% provenant du gras) • lip. 4 g • prot. 2 g • gras 2 g • gras sat. 1 g • chol. 6 mg • sod. 147 mg • calc. 5 mg • fibre 1 g

Popovers

Changez la saveur en ajoutant du fromage râpé, des épices ou des herbes.

Donne 6 popovers.

- ¾ tasse (175 ml) de farine tout-usage**
- ¾ tasse (175 ml) de lait à teneur réduite en gras ou de lait évaporé sans matières grasses**
- 2 gros oeufs**
- 1 cuillerée à soupe (15 ml) de beurre non salé, fondu et refroidi**
- ½ cuillerée à thé (2 ml) de sel**
- aérosol de cuisson ou beurre non salé fondu**

Placez les ingrédients dans le gobelet à mélanger. Insérez le mélangeur à main Smart Stick^{MC} de Cuisinart^{MD} dans le gobelet, en assurant que le protège-lame soit submergé dans le liquide. Mélangez dans un mouvement modéré de haut en bas, en déplaçant le mélangeur du fond du gobelet jusqu'en dessous de la surface du mélange, jusqu'à ce que la pâte soit entièrement homogène, lisse et crémeuse. Couvrez et laissez reposer de 30 à 40 minutes.

Préchauffez le four à 450 °F (232 °C). Vaporisez 6 moules à muffins (½ tasse) avec de l'aérosol de cuisson, ou enduisez-les avec du beurre non salé fondu.

Répartissez la pâte de façon égale parmi les moules préparés. Faites cuire dans un four préchauffé (450 °F [232 °C]) pendant 20 minutes. N'ouvrez pas le four, sinon les popovers pourraient s'affaisser. Baissez le four à 375 °F (190 °C) et faites cuire pendant 20 minutes de plus. Retirez les popovers des moules, piquez-les avec une fourchette et laissez la vapeur s'échapper afin d'empêcher les popovers de devenir détrempés. Servez immédiatement. Pour des popovers plus secs, remettez-les au four chaud mais éteint pendant 10 minutes, après les avoir piqués à la fourchette.

Analyse nutritionnelle par popover :

Calories 124 (28% provenant du gras) • lip. 16 g • prot. 6 g • gras 4 g • gras sat. 2 g • chol. 76 mg • sod. 114 mg • calc. 104 mg • fibre 0 g

Guacamole crémeuse et facile

Peut servir de trempette, de sauce,
de garniture ou de plat d'accompagnement.

Donne environ 1 tasse (250 ml).

- 1** avocat mûr, pelé, épépiné et coupé en morceaux de ¾ de pouce
- 2** cuillerées à soupe (30 ml) de jus de citron ou de lime frais
- ½ gousse d'ail, pelé et écrasée
- ½ cuillerée à thé (7 ml) de sel kosher, ou au goût

Placez tous les ingrédients dans le gobelet à mélange. Insérez le mélangeur à main Smart Stick^{MC} de Cuisinart^{MD} dans les morceaux d'avocat et mélangez jusqu'à ce que les ingrédients commencent à ramollir, environ 15 à 20 secondes. Continuez à mélanger avec un mouvement modéré de haut en bas jusqu'à l'obtention de la texture désirée, environ 20 à 30 secondes de plus. Versez dans un bol décoratif et servez avec des croustilles au maïs. Si vous ne désirez pas servir tout de suite, couvrez avec une pellicule de plastique déposée directement sur la guacamole afin de l'empêcher de brunir, et conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

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

Calories 77 (80% provenant du gras) • lip. 3 g • prot. 1 g • gras 7 g • gras sat. 1 g • chol. 0 mg • sod. 89 mg • calc. 5 mg • fibre 3 g

VINAIGRETTES

Vinaigrette de base

Utilisez cette vinaigrette à titre de guide et modifiez les saveurs de vinaigre et d'huile afin de créer toutes sortes de combinaisons et de savoureuses salades. Vous pouvez ajouter d'autres saveurs telles que de l'ail écrasé ou rôti, des échalottes hachées, des herbes fraîches ou séchées, des tomates séchées au soleil, du miel, du jus de citron ou du vinaigre aromatisé.

Donne 1 tasse (250 ml).

- ¼ tasse (50 ml) de vinaigre de vin
- 1** cuillerée à soupe (15 ml) de moutarde de Dijon
- ¾ de tasse (175 ml) d'huile à salade ou d'huile d'olive sel kosher et poivre noir fraîchement moulu, au goût

Placez tous les ingrédients dans le gobelet à mélange. Mélangez à vitesse basse jusqu'à homogénéité, environ 10 à 15 secondes. Conservez les portions non utilisées dans un contenant étanche à l'air, au réfrigérateur, jusqu'à 2 semaines.

Information nutritionnelle par cuillerée à soupe (15 ml) :

Calories 91 (98% provenant du gras) • lip. 0 g • prot. 0 g • gras 10 g • gras sat. 1 g • chol. 0 mg • sod. 23 mg • calc. 0 mg • fibre 0 g

Vinaigrette crémeuse au parmesan et à l'ail rôti

Tout comme une vinaigrette César, mais avec de l'ail rôti, pour remplacer le goût piquant et mordant de l'ail frais.

Donne environ 1 ⅓ tasse (325 ml).

- ⅓ tasse (75 ml) de fromage Parmesan râpé
- 4** gousses d'ail rôti*
- 2** cuillerées à soupe (30 ml) de jus de citron frais
- 2** cuillerées à soupe (30 ml) de vinaigre de vin rouge
- 2** cuillerées à soupe (30 ml) de mélange d'oeufs liquide pasteurisé (tel que EggBeaters^{MD})
- 1** cuillerée à soupe (15 ml) de moutarde de Dijon
- 1** cuillerée à soupe (15 ml) de pâte d'anchois
- 1** cuillerée à thé (5 ml) de sauce Worcestershire
- ¼ cuillerée à thé (4 ml) de poivre fraîchement moulu
- ½ tasse (125 ml) d'huile d'olive extra vierge
- larme de Tabasco^{MD} ou d'autre sauce piquante (au goût)

Placez tous les ingrédients dans le gobelet à mélange, dans l'ordre indiqué. Insérez le mélangeur à main Smart Stick^{MC} de Cuisinart^{MD} et mélangez pendant 40 secondes, jusqu'à ce que la vinaigrette soit crémeuse et complètement émulsifiée.

Information nutritionnelle par cuillerée à soupe (15 ml) :

Calories 53 (89% provenant du gras) • lip. 1 g • prot. 1 g • gras 5 g • gras sat. 1 g • chol. 4 mg • sod. 82 mg • calc. 18 mg • fibre 0 g

***Pour rôtir l'ail :** Placez 12 gousses d'ail pelées ou plus dans une double épaisseur de papier d'aluminium, ajoutez une cuillerée à soupe d'huile d'olive et pliez le papier d'aluminium afin de sceller le tout. Placez au four à 375 °F (190 °C) pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que l'ail soit tendre et brun. Si vous ne désirez pas rôtir l'ail, vous pouvez le blanchir dans de l'eau jusqu'à ce qu'il soit tendre (ceci peut être fait au four à micro-ondes).

Mayonnaise

Une mayonnaise prête en quelques minutes.

Donne environ 1 ¼ tasse (300 ml).

- ¼ tasse (50 ml) de mélange d'oeufs liquide pasteurisé (tel que EggBeaters^{MD})
- 1** cuillerée à soupe (15 ml) de jus de citron frais
- ½ cuillerée à soupe (7 ml) de moutarde de Dijon
- 1** tasse (250 ml) d'huile végétale
- ¼ cuillerée à thé (1 ml) de sel kosher
- ¼ cuillerée à thé (1 ml) de poivre blanc moulu

Placez tous les ingrédients dans le gobelet à mélange, dans l'ordre indiqué. Insérez le mélangeur à main Smart Stick^{MC} de Cuisinart^{MD} en tenant la lame contre le fond du gobelet et mélangez jusqu'à ce que le tout commence à épaissir, environ 15 à 20 secondes. Continuez de

mélanger avec un mouvement modéré de haut en bas jusqu'à ce que la mayonnaise soit épaisse, environ 20 à 30 secondes de plus.

Information nutritionnelle par cuillerée à soupe (15 ml) :

Calories 98 (98% provenant du gras) • lip. 0 g • prot. 0 g • gras 11 g • gras sat. 1 g • chol. 2 mg • sod. 29 mg • calc. 1 mg • fibre 0 g

DESSERTS

Coulis aux baies

Ce dessert polyvalent est des plus facile.

Donne 1¼ tasse (300 ml).

- 1 sac de 12 onces (375 g) de baies mélangées congelées, décongelées**
- ¼ tasse (50 ml) de sucre cristallisé**
- ½ cuillerée à thé (2 ml) de jus de citron frais**

Placez tous les ingrédients dans une casserole de 2½ pintes (2,3 L). Faites mijoter sur feu moyen pendant environ 5 minutes afin de faire fondre le sucre. Insérez le mélangeur à main Smart Stick^{MC} de Cuisinart^{MD} dans la casserole, en assurant que le protège-lame soit submergé. Mélangez dans un mouvement modéré de haut en bas jusqu'à ce que les ingrédients soient bien homogènes, environ 30 secondes. Filtrez la sauce à travers une passoire fine et servez.

Information nutritionnelle par portion d'un quart de tasse (50 ml) :

Calories 86 (4% provenant du gras) • lip. 22 g • prot. 0 g • gras 0 g • gras sat. 0 g • chol. 0 mg • sod. 25 mg • calc. 14 mg • fibre 4 g

Pêches et crème

Servez ce simple dessert bien refroidi dans des verres à pied pour une présentation élégante.

Donne 8 portions

- 2 cuillerées à soupe (30 ml) de beurre non salé**
- 4 cuillerées à soupe (60 ml) de sucre, divisé**
- 1 livre (500 g) de pêches fraîches, pelées, dénoyautées et tranchées**
- 1 languette de zeste de citron (2½ pouces)**
- 8 onces (227 g) de mascarpone**
- 1 cuillerée à soupe (15 ml) d'extrait de vanille**

Dans un saucier Cuisinart^{MD} de 2 pintes (1,9 L), faites fondre le beurre et 2 cuillerées à soupe (30 ml) de sucre sur feu moyen-doux, en remuant jusqu'à ce que le mélange devienne doré et de couleur caramel, environ 5 à 8 minutes. Ajoutez les pêches et le zeste de citron, couvrez partiellement et faites cuire sur feu doux jusqu'à ce que les pêches soient tendres, environ 15 minutes. Retirez et jetez la languette de zeste. Insérez le mélangeur à main Smart Stick^{MC} de Cuisinart^{MD} en assurant que le protège-lame soit submergé. Mélangez dans un mouvement modéré de haut en bas, en déplaçant le mélangeur dans la casserole jusqu'à l'obtention d'une texture homogène, environ 1 minute. Transposez le mélange dans un bol et laissez refroidir, pour ensuite couvrir et réfrigérer.

Placez le mascarpone, le reste du sucre et la vanille dans un bol moyen. Insérez le mélangeur à main en assurant que le protège-lame soit submergé et mélangez pendant environ 20 secondes. Râclez le bol et mélangez pendant environ 1 minute de plus. Refroidissez jusqu'au moment d'utiliser.

Déposez des cuillerées du mélange de pêches et du mélange de mascarpone fouetté dans les verres, en couches alternantes. Conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Vous pouvez garnir de framboises fraîches, d'amandes grillées tranchées ou d'une feuille de menthe.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 204 (70% provenant du gras) • lip. 13 g • prot. 2 g • gras 16 g • gras sat. 9 g • chol. 43 mg • sod. 15 mg • calc. 44 mg • fibre 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 :

CSB-75C

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

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

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au www.cuisinart.ca

REMARQUE

Cuisinart^{MD}



Cafetières



Mélangeur et
cuiseur à soupes
et à breuvages



Outils et
accessoires



Gaufrier et appareil
à omelettes
Breakfast Central^{MC}

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 articles de cuisson, et savourez la bonne vie^{MC}.

www.cuisinart.ca

©2012 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway,

Woodbridge, Ontario L4H 0L2

Centre d'appel des consommateurs :

Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

12CC131716

Toutes les marques de commerce ou marques de service de tiers utilisées aux présentes sont les marques de commerce ou de service de leurs propriétaires respectifs.

IB-11131-CAN