

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET RECETTES



**Robot culinaire de 12 tasses (2,8 L)
Elite Collection^{MC} Cuisinart**

Série FP-12NC

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

CONTENANCES RECOMMANDÉES EN FONCTION DES ALIMENTS

ALIMENT	CONTENANCE BOL DE 12 TASSES (2,8 L)	CONTENANCE BOL DE 4 TASSES (0,95 L)
Fruits, légumes ou fromages tranchés ou râpés	12 tasses (2,8 L)	Non applicable
Fruits, légumes ou fromages hachés	9 tasses (2,1 L)	3 tasses (710 ml)
Fruits, légumes ou fromages en purée	10 tasses (2,4 L) cuits 6 tasses (1,4 L) en purée	3 tasses (710 ml) cuits 1½ tasse (355 ml) en purée
Viande, poisson ou fruits de mer hachés ou en purée	2 lb (900 g)	½ lb (226 g)
Liquides clairs* (vinaigrette, soupe, etc.)	8 tasses (1,9 L)	3 tasses (710 ml)
Pâte à gâteau	1 gâteau au fromage de 9 po (23 cm) 2 étages de gâteau maison de 8 po (20 cm) (1 boîte d'une préparation pour gâteau de 18,5 oz)	Non applicable
Pâte à biscuits	6 douzaines (recette moyenne de biscuits aux grains de chocolat)	Non applicable
Pâte à pain blanc	5 tasses de farine (1,25 L)	Non applicable
Pâte à pain de blé entier	3 tasses de farine (710 ml)	Non applicable
Noix pour beurres	5 tasses (1,25 L)	1½ tasse (355 ml)

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

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE :

L'emballage contient un robot culinaire de 12 tasses (2,8 L) Elite Collection^{MC} de Cuisinart et ses pièces standard : bols de 12 et de 4 tasses (2,8 et 0,95 L), couvercle, petit et gros couteaux hachoirs-mélangeurs en métal, couteau pétrisseur, disque éminceur réglable, disque déchiqueteur réversible, adaptateur d'arbre, petit et gros poussoirs, spatule, outil de nettoyage et livret d'instructions et de recette.

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

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

1. Placez la boîte sur une table basse ou sur le plancher près du comptoir ou de la table où vous garderez le robot. Assurez-vous que la boîte est à l'endroit.
2. Ouvrez les rabats supérieurs de la boîte et retirez le carton. Vous trouverez à l'intérieur un bloc rectangulaire de styromousse qui loge les différentes pièces du robot, chacun dans sa propre cavité. Retirez d'abord les documents et l'outil de nettoyage. La spatule et l'adaptateur d'arbre (A) sont logés dans les cavités d'un côté court du bloc. Sortez-les en premier.

Le couvercle (B) se trouve dans une cavité au centre. Saisissez les bords du couvercle des deux main.

Le disque éminceur réglable (C) se trouve dans le bord d'un côté long et le disque déchiqueteur réversible (D), du côté opposé. Retirez-les de leur cavité **AVEC LE PLUS GRAND SOIN, CAR LEURS LAMES SONT TRÈS COUPANTES.**

Retirez le gros (E) et le petit (F) couteaux hachoirs-mélangeurs en métal du bloc. **SAISISSEZ-LES PAR LEUR MOYEU BLANC ET SOULEVEZ-LES BIEN DROIT. PRENEZ GARDE DE TOUCHER LE BORD DE LA LAME, CAR ELLE EST AUSSI COUPANTE QU'UNE LAME DE RASOIR.**

3. Retirez le bloc en styromousse.
4. Les deux bols à mélanger (G), les petits et gros poussoirs (H), le couteau pétrisseur et (I) sont logés dans le bloc de styromousse du milieu. Sortez-les ensuite.
5. Sortez le bloc de styromousse.
6. Le bloc-moteur (J) se trouve au fond de la boîte. Assemblez les bols sur le bloc-moteur en les plaçant sur l'arbre et en tournant la poignée du bol vers la droite dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le verrouiller, puis retirez le bloc-moteur (J) du fond de la boîte.
7. Placez le robot sur le comptoir ou la table. Lisez les instructions d'assemblage et le mode d'emploi attentivement avant de l'utiliser.
8. Conservez la boîte et tout le matériel d'emballage. Ils vous seront très utiles si vous avez besoin de remballer le robot à une date ultérieure.

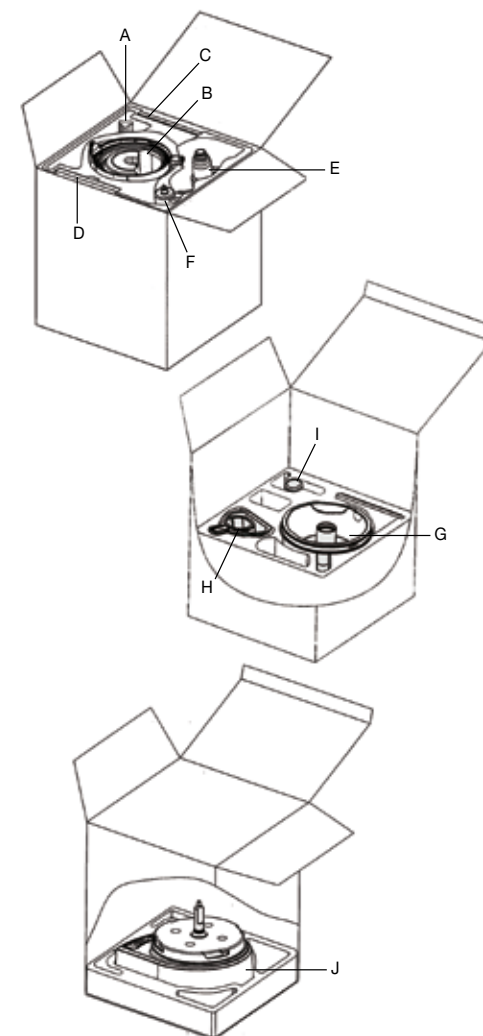
Veuillez visionner la vidéo d'instructions avant d'utiliser le robot culinaire.

REMARQUE : Nous vous recommandons d'enregistrer votre produit sur notre site Web à www.cuisinart.ca. C'est rapide et efficace!

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

Préparation



1. Lisez toutes les instructions.
2. **Les couteaux et les disques sont coupants.** Manipulez-les avec le plus grand soin.
3. **Débranchez toujours le robot avant de poser ou d'enlever des pièces, de sortir des aliments et de nettoyer le robot. À cette fin, saisissez la fiche du cordon et tirez-la hors de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon même.**
4. N'utilisez pas le robot à l'extérieur.

- Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou de la table, ni toucher des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas le robot quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a été endommagé ou échappé. Retournez-le au Centre de service-clients (voir les détails dans la garantie) pour le faire examiner, réparer et ajuster, s'il y a lieu.

Utilisation

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

Nettoyage

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

Généralités

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certains handicaps, ni quand ils sont à proximité.
- N'utilisez pas le robot ni un autre appareil motorisé si vous êtes sous l'influence de l'alcool ou d'une substance qui pourrait diminuer votre temps de réaction ou modifier votre perception.
- Le robot est homologué UL pour usage domestique. Il ne doit servir qu'à la transformation des aliments, tel qu'il est indiqué dans le présent livret d'instructions et de recettes. N'utilisez pas le robot à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Cuisinart peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de dommage.
- Pour éviter un mauvais fonctionnement de l'interrupteur du bol, ne rangez jamais le robot en laissant l'ensemble-poussoir en position de verrouillage.
- L'intensité maximale de 6,5 A est établie selon l'accessoire qui consomme le plus de courant. Il est possible que d'autres accessoires recommandés utilisent moins de courant.
- Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique, sinon, il pourrait y avoir un risque d'incendie, particulièrement si l'appareil touche les parois intérieures de l'armoire ou si la porte touche l'appareil lorsque vous la fermez.

AVIS : Le robot est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si elle n'entre pas, inversez la fiche; si elle ne fait toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS RÉSERVÉ À L'USAGE DOMESTIQUE

DANGER : RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE.



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



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

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

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

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

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

9. Disque éminceur réglable

Ce disque 6 en 1 permet de couper des tranches d'une épaisseur variant entre 1 et 6 mm d'épaisseur. Il s'utilise uniquement avec le grand bol.

10. Disque déchiqueteur réversible

Ce disque déchiquette les aliments ou les râpe, finement ou moyennement, selon la face utilisée. Il s'utilise uniquement avec le grand bol.

11. Adaptateur d'arbre

Cet outil facile à poser adapte l'arbre du moteur pour recevoir les disques ou le petit couteau hachoir-mélangeur.

12. Spatule

Une spatule de conception unique qui peut être utilisée avec les deux bols.

13. Rangement du cordon (non montré)

Libère vos comptoirs en permettant l'enroulement du cordon sous le bloc-moteur.

14. Sans BPA

Tous les matériaux qui entrent en contact avec les aliments sont exempts de BPA.

l'opposé de la poignée. Appuyez dessus pour le bloquer en position.

Utilisation des couteaux

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

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

Utilisation du gros couteau

3. Après avoir posé le gros bol sur le bloc-moteur, saisissez le gros couteau hachoir-mélangeur par le moyeu, alignez-le sur l'arbre, insérez-le dessus en le tournant jusqu'à ce qu'il soit en position. **Appuyez fermement dessus**

INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

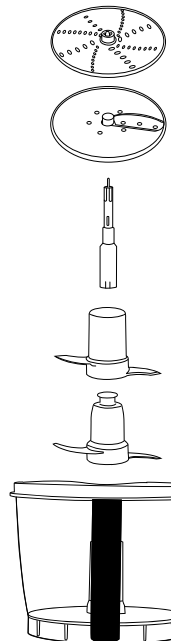
Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre nouveau robot culinaire de 12 tasses (2.8 L) Elite Collection^{MC} Cuisinart la première fois, lavez les bols, le couvercle, l'ensemble-poussoir, le couteaux, les disques et la spatule (voir les instructions pour le nettoyage à la page 15).

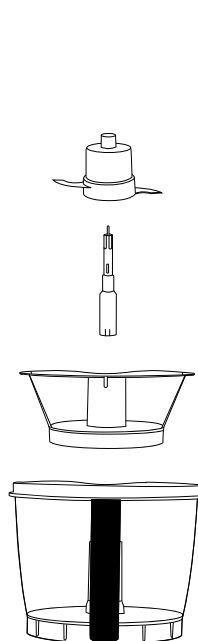
1. Placez le robot sur une surface de niveau et sèche, panneau de commande devant vous. Ne le branchez pas tant qu'il n'est pas entièrement assemblé.
2. Le grand bol étant sur bloc-moteur, tournez-le par sa poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur le bloc-moteur.

Pour utiliser le petit bol, placez le pouce dans l'emplacement pour les doigts et positionnez le bec verseur à

GROS BOL ET ACCESSOIRES



PETIT BOL ET ACCESSOIRES



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

Utilisation du couteau pétrisseur

4. S'emploie avec le gros bol. Saisissez le couteau par le moyeu avec précaution, alignez-le sur l'arbre et insérez-le dessus.

Utilisation du petit couteau

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

Utilisation des disques

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

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

Utilisation du couvercle

7. Placez le couvercle sur les bols et appuyez sur l'avant et le dos pour le verrouiller en position.

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

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

Remarque : Le couvercle se verrouille sur le grand bol, assurant l'étanchéité, peu importe la combinaison de bols imbriqués. Sa pose devient plus facile après plusieurs utilisations.

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

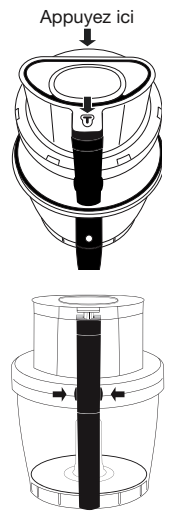
Remarque : Pour que le robot fonctionne, le bol, le couvercle et l'ensemble-poussoir doivent absolument être verrouillés en position.

COMMANDES

Touche « Marche » (ON)

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

1. Assemblez les différentes pièces du robot.
2. Ajoutez les ingrédients, soit directement dans le bol, soit par l'entonnoir.



3. Appuyez sur la touche « Marche » : le voyant bleu à DEL s'allume et le moteur se met en marche.
4. Appuyez sur la touche « Arrêt » lorsque vous avez terminé.

Touche « Impulsions » (PULSE)

Fait fonctionner le robot sur demande, c'est-à-dire seulement quand la touche est abaissée. Cette fonction permet de mieux agir sur la durée de la transformation. À moins d'indication contraire, une impulsion dure environ une seconde.

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

BOLS

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

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

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

FONCTIONS DU ROBOT

Hacher (avec le couteau hachoir)

- Aliments crus : Pelez, évidez ou dénoyautez ou égrenez l'aliment. Coupez l'aliment en dés de ½ à 1 pouce (1,3 à 2,5 cm). Vous obtiendrez des résultats plus uniformes si vous commencez avec des dés qui ont à peu près tous la même grosseur.

- Procédez par impulsions de 1 seconde pour hacher les aliments grossièrement. Ensuite, pour les hacher plus finement, appuyez sur la touche « Impulsions » et maintenez-la abaissée ou appuyez sur la touche « Marche » pour que le robot tourne sans arrêt jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. Vérifiez régulièrement la consistance des aliments et raclez les parois du bol, selon les besoins.

Réduire en purée (avec le couteau hachoir)

- Fruits frais ou fruits et légumes cuits : Coupez les aliments en dés de 1 pouce (2,5 cm). Vous obtiendrez une purée plus lisse si vous commencez avec des dés qui ont à peu près tous la même grosseur. Hachez les aliments par impulsions, puis appuyez sur la touche « Marche » pour que le robot tourne sans arrêt jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. Raclez les parois du bol, selon les besoins. N'utilisez pas cette méthode pour réduire des pommes de terre blanches en purée. (Voir la recette de pommes de terre duchesse à la page 35.)
- Soupes ou sauces : Égouttez les solides dans une passoire et conservez le liquide. Transformez les solides seuls, puis ajoutez du liquide et transformez jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.

Pétrir (avec le couteau pétrisseur ou le couteau hachoir en métal)

- Le couteau pétrisseur est conçu pour pétrir les pâtes à levure, tandis que le couteau hachoir en métal est idéal pour les pâtes à pâtisserie.
- Il est recommandé de mettre le verrou de l'ensemble-poussoir à la position de verrouillage pour éviter qu'il ne se soulève pendant l'opération de pétrissage. Les vibrations de l'appareil sont normales.
- Le pétrissage ne doit être fait que dans le grand bol.

Trancher (avec le disque éminceur réglable)

- Tassez toujours les aliments uniformément dans l'entonnoir pour les trancher. Pour les petites quantités, utilisez le petit entonnoir. Pour le fromage, utilisez toujours le gros entonnoir. L'aliment dicte la pression à exercer : légère pour les aliments mous, moyenne pour les aliments d'une dureté moyenne ou ferme pour les aliments durs. Exercez toujours une pression uniforme sur le poussoir.
- Coupes juliennes ou allumettes : Entassez les aliments, couchés, dans l'entonnoir. Transformez en exerçant une pression égale de manière à obtenir de longues tranches. Retirez-les du bol, puis empilez-les de nouveau dans l'entonnoir, debout et transformez-les en exerçant une pression uniforme.
- Fruits ou légumes ronds : Coupez une bonne tranche à la partie inférieure de l'aliment pour qu'il repose à plat dans l'entonnoir. S'il ne fait pas dans l'entonnoir, coupez-le en deux ou en quatre. Transformez en exerçant une pression uniforme sur le poussoir.
- Petits aliments, comme les champignons, les radis ou les frais : Parez le bout pour que l'aliment repose à plat dans l'entonnoir. Utilisez le petit entonnoir, s'il convient.
- Fromage : Assurez-vous que le fromage est bien froid avant de commencer.

Déchiquetage (avec le disque déchiqueteur réversible)

- Entassez toujours les aliments à déchiqueter uniformément dans l'entonnoir. Pour les petites quantités d'aliments, utilisez le petit entonnoir. Pour râper du fromage, utilisez toujours le gros entonnoir. L'aliment dicte la pression à utiliser : légère pour les aliments mous, moyenne pour les aliments d'une dureté moyenne ou ferme

pour les aliments durs. Exercez toujours une pression uniforme sur le poussoir.

- Pour déchiqueter les légumes feuilles comme la laitue ou les épinards : enrroulez les feuilles ensemble et mettez-les debout dans l'entonnoir. Transformez en exerçant une pression régulière sur le poussoir.
- Pour râper du fromage, il faut qu'il soit froid.

GUIDE D'UTILISATEUR ET TABLEAU DES CAPACITÉS

ALIMENT	ACCESSOIRE	QUANTITÉ OBTENUE	INSTRUCTIONS
FRUITS Pommes	Couteau en métal	Hacher	1 lb = 3 t. (710 ml)
	Couteau en métal	Purée	1 lb = 3 t. (710 ml)
	Couteau en métal Disque déchiqueteur	Trancher Râper	1 pomme = ¼ t. (175 ml) 1 pomme = ¼ t. (175 ml)
Avocats	Couteau en métal	Hacher	1 moyen = 1 t. (250 ml)
	Couteau en métal	Purée	1 moyen = 1 t. (250 ml)
Bananes	Couteau en métal Disque éminceur	Purée Trancher	3 moyennes = 1 t. (250 ml) 1 lb = 2 t. (500 ml)
Petits fruits	Couteau en métal	Purée	1 chop. frais = 2 tasses = sac de 10 oz (285 g) congelés = 1 ½ t. (355 ml)
	Couteau en métal	Trancher	1 chopine = 2 t. (500 ml)
Noix de coco	Couteau en métal	Hacher	1 moyenne = 4 t. = 1 0,95
	Disque déchiqueteur	Râper	1 moyenne = 4 t. = 1 0,95
Kiwis	Couteau en métal	Trancher	2 kiwis = ¼ t. (175 ml)
Mangues	Couteau en métal	Hacher	1 moyenne = ¼ à 1 t. (175 à 250 ml)
	Couteau en métal	Purée	1 moyenne = ¼ à 1 t. (175 à 250 ml)
Pêches/ nectarines	Couteau en métal	Hacher	1 lb = 2 à 2 ½ t. (500 à 625 ml)
	Couteau en métal	Purée	1 lb = 2 à 2 ½ t. (500 à 625 ml)
	Disque éminceur	Trancher	1 lb = 2 à 2 ½ t. (500 à 625 ml)
Agrumes (citrons, limes et oranges)	Couteau en métal	Hacher	Fruit moyen, 1 citron = 2 à 3 c. à thé (10 à 15 ml) de zeste; 1 lime = 1 c. à thé (5 ml) de zeste
	Couteau en métal	Trancher	1 orange = 1 ½ c. à soupe (25 ml) de zeste
Fruits déshydratés (collants)	Couteau en métal	Hacher	1 lb = 2 ½ t. (625 ml)
LÉGUMES Haricots verts ou jaunes	Couteau en métal Disque éminceur	Purée Trancher	1 t. = ½ t. (125 ml) de purée 1 lb = 3 t. (710 ml)

ALIMENT	ACCESSOIRE	QUANTITÉ OBTENUE	INSTRUCTIONS
Brocoli et chou-fleur	Couteau en métal	Hacher	1 lb cru = 2 t. (500 ml)
	Couteau en métal	Purée	1 lb cuit = 1 t. (250 ml)
	Disque éminceur	Trancher	Tiges de brocoli seulement
	Disque déchiqueteur	Déchiqueter	Tiges de brocoli seulement
Chou	Couteau en métal	Hacher	2 lb = 8 t. (1,9 L)
	Disque éminceur	Trancher	2 lb = 8 t. (1,9 L)
	Disque déchiqueteur	Déchiqueter	2 lb = 8 t. (1,9 L)
Carottes	Couteau en métal	Hacher	1 lb (6 moy.) = 3 t. (710 ml)
	Couteau en métal	Purée	2 moy. cuites = ½ t. (125 ml) purée
	Disque éminceur	Trancher	1 lb (6 moy.) = 3 t. (710 ml)
	Disque déchiqueteur	Râper	1 lb (6 moy.) = 3 t. (710 ml)
Radis	Couteau en métal	Hacher	½ lb = 1 ½ t. (355 ml)
	Couteau en métal	Trancher	½ lb = 1 ½ t. (355 ml)
	Disque déchiqueteur	Râper	½ lb = 1 ½ t. (355 ml)
Oignon vert	Couteau en métal	Hacher	1 à 2 = ¼ t. (50 ml)
	Couteau en métal	Purée	1 à 2 = ¼ t. (50 ml)
Épinard	Couteau en métal	Hacher	1 lb cru = 10 t. (2,5 L) cru
	Couteau en métal	Purée	1 lb cru = 1 ½ t. (355 ml) cuit
	Disque éminceur	Trancher	1 lb cru = 10 t. (2,5 L) cru
Courgette/ courge d'été	Couteau en métal	Hacher	1 lb = 3 t. (710 ml)
	Disque éminceur	Trancher	1 lb = 3 t. (710 ml)
	Disque déchiqueteur	Râper	1 lb = 3 t. (710 ml)
FROMAGES Mous : Ricotta, crème, cottage, brie, bleu, fontina Mozzarella, Bel Paese	Couteau en métal	Purée	½ lb = 1 t. (250 ml)
	Couteau en métal	Hacher	¼ lb = 1 t. (250 ml)
	Disque déchiqueteur	Râper moy.	¼ lb = 1 t. (250 ml)
	Disque déchiqueteur	Râper fin	¼ lb = 1 t. (250 ml)

ALIMENT	ACCESSOIRE		QUANTITÉ OBTENUE	INSTRUCTIONS
Fermes : cheddar, suisse, édam, gouda	Couteau en métal	Hacher	¼ lb = 1 t. (250 ml)	Couper en dés de ½ à 1 po (1,25 à 2,5 cm). La température n'a pas d'importance.
	Disque éminceur	Trancher	¼ lb = 1 t. (250 ml)	Réfrigérer; pression légère à moyenne
	Disque déchiqueteur	Râper moy.	¼ lb = 1 t. (250 ml)	Réfrigérer; pression moyenne
	Disque déchiqueteur	Râper fin	¼ lb = 1 t. (250 ml)	Réfrigérer; pression légère
Durs : parmesan, et romano	Couteau en métal	Hacher	¾ lb = 3 t. (750 ml)	Couper en dés de ½ à 1 po (1,25 à 2,5 cm). La température n'a pas d'importance. *Ne jamais essayer de transformer un fromage qu'on ne peut percer avec la pointe d'un couteau pointu.
	Disque déchiqueteur	Râper moy.	¼ lb = 1 t. (250 ml)	Le fromage doit être à la température de la pièce.
	Disque déchiqueteur	Râper fin	¼ lb = 1 t. (250 ml)	Le fromage doit être à la température de la pièce.
AUTRES ALIMENTS Aliments pour bébé	Couteau en métal	Purée		Comme pour toutes les purées, couper les aliments en dés de 1 po (2,5 cm). Faire cuire à la vapeur jusqu'à ce que les ingrédients soient mous. Hacher par impulsions, puis transformer sans arrêt jusqu'à consistance lisse. Pour éviter les grumeaux, passer le mélange dans une passoire fine. Verser dans des bacs à glaçons en portions de 1 oz (30 ml) et conserver au congélateur.
Beurre	Couteau en métal	Hacher	¼ lb (1 bâtonnet) = ½ t. (125 ml)	Se travaille mieux à la température de la pièce. Couper en équivalents d'une cuillère à soupe. Transformer, en raclant les parois du bol selon les besoins. Beurre aromatisés : Transformer l'aromate avant d'y ajouter du beurre. Pâtisserie : Couper le beurre en petits cubes; congeler avant l'utilisation. Le beurre doit être froid, mais pas congelé; pression moyenne
	Couteau en métal	Trancher	¼ lb (1 bâtonnet) = ½ t. (125 ml)	
Chocolat	Couteau en métal	Hacher	1 oz = ¼ t. (50 ml) râpé	Couper en dés de ½ à 1 po (1,25 à 2,5 cm) [ou utiliser des grains de chocolat]. Commencer par impulsions, puis transformer sans arrêt jusqu'à la consistance voulue. Les menus morceaux paraîtront plus arrondis que râpés.
	Disque déchiqueteur	Râper	1 oz = ¼ t. (50 ml) râpé	Réfrigérer; pression moyenne à ferme
Miettes de pain, biscuits ou craquelins	Couteau en métal	Hacher	12 à 14 biscuits Graham = 1 t. (250 ml) de miettes 1 tranche de pain = ½ t. (125 ml) de miettes	Couper ou casser en morceaux de ½ à 1 po (1,25 à 2,5 cm). Transformer sans arrêt jusqu'à consistance fine. Pour faire des miettes de pain, utiliser du pain frais, sec ou grillé.
Céleri	Couteau en métal	Hacher	2 branches moyennes = ½ t. (125 ml)	Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions jusqu'à la consistance voulue
	Disque éminceur	Trancher	2 branches moyennes = ½ t. (125 ml)	Parer, entasser debout dans l'entonnoir; pression moyenne
Concombre	Couteau en métal	Hacher	1 moy. = 1 ½ t. (375 ml)	Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions
	Disque éminceur	Trancher	1 moy. = 1 ½ t. (375 ml)	Pour des rondelles : Parer, entasser debout dans l'entonnoir; pression moyenne. Pour de longues tranches : Parer, entasser couchés dans l'entonnoir; pression moyenne
	Disque déchiqueteur	Râper	1 moy. = 1 ½ t. (375 ml)	Pour de petits filaments : Entasser debout dans l'entonnoir; pression moyenne. Pour de longs filaments : Entasser couché dans l'entonnoir; pression moyenne
Ail	Couteau en métal	Hacher	1 tête = 12 à 16 gousses; 1 gousse moy. = ½ c. à thé (5 ml)	Peler. Pour hacher finement, laisser tomber l'ail dans l'entonnoir pendant que le robot tourne

ALIMENT	ACCESSOIRE		QUANTITÉ OBTENUE	INSTRUCTIONS
Gingembre	Couteau en métal	Hacher	Dés de 1 po = 1 c. à soupe (15 ml)	Peler, couper en dés de ½ po (1,25 cm), pour hacher finement, laisser tomber dans l'entonnoir pendant que le robot tourne
	Couteau en métal	Trancher	4 oz = ½ t. (125 ml)	Peler, entasser debout dans l'entonnoir; pression moyenne
	Disque déchiqueteur	Râper	4 oz = ½ t. (125 ml)	Peler, entasser debout dans l'entonnoir; pression moyenne
Fines herbes – fraîches	Couteau en métal	Hacher	1 t. (250 ml) non tassés = ½ tasses (75 ml)	Les herbes, le bol et le couteau doivent être parfaitement propres et secs. Impulsions pour hacher grossièrement; transformer sans arrêt pour hacher finement. Se conservent jusqu'à dix jours dans un sac hermétique au réfrigérateur.
Piments jalapeño	Couteau en métal	Hacher	1 piment moy. = 3 c. à soupe (45 ml)	Enlever graines et tiges. Laisser tomber la moitié d'un piment dans l'entonnoir pendant que le robot tourne pour hacher
	Disque éminceur	Râper	1 piment moy. = ¼ t. (50 ml)	Enlever graines et tiges, couper le dessous plat pour couper en rondelles; pression moyenne. Entasser debout dans l'entonnoir pour des tranches étroites; couchés pour des tranches plus longues
Poireau	Couteau en métal	Hacher	1 lb = 2 t. (500 ml)	Laver, parer, enlever les parties vert foncé, couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions
	Disque éminceur	Purée	1 lb = 2 t. (500 ml)	Laver, parer, enlever les parties vert foncé. Pour des rondelles : Entasser debout dans l'entonnoir; pression moyenne. Pour de longues tranches : Entasser couché dans l'entonnoir; pression moyenne
Champignon	Couteau en métal	Hacher	1 lb = 6 t. (1,5 L)	Couper en morceaux de grosseur égale, hacher par impulsions
	Disque éminceur	Trancher	1 lb = 5 t. (1,25 L)	Entasser dans l'entonnoir; pression moyenne
	Disque déchiqueteur	Déchiqueter	1 lb = 5 t. (1,25 L)	Entasser dans l'entonnoir; pression moyenne
Oignon	Couteau en métal	Hacher	1 lb = 4 ½ à 5 t. (1,125 à 1,25 L)	Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions
	Disque éminceur	Trancher	1 moy. = ¾ à 1 t. (175 à 250 ml)	Parer, entasser dans l'entonnoir; pression moyenne
Poivrons	Couteau en métal	Hacher	1 lb = 4 ½ à 5 t. (1,125 à 1,25 L)	Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions
	Disque éminceur	Trancher	1 lb = 3 t. (710 ml)	Enlever le cœur et les graines. Rondelles : Couper le bout avec la queue à plat; pression moyenne. Couper en deux ou en quatre. Tranches étroites : Entasser debout dans l'entonnoir. Tranches longues : Entasser couché dans l'entonnoir.
Cornichons	Couteau en métal	Hacher	1 moy. = ¾ t. (175 ml)	Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions
	Disque éminceur	Trancher	1 moy. = ¾ t. (175 ml)	Rondelles : Entasser debout dans l'entonnoir. Tranches : Entasser couchés dans l'entonnoir; pression moyenne.

ALIMENT	ACCESSOIRE	FONCTION	QUANTITÉ OBTENUE	INSTRUCTIONS
Pommes de terre	Couteau en métal	Hacher	1 lb = 3½ à 4 t. (875 ml à 1 L)	Crues : Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions Patate douce et igname : Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions Couper bout à plat. Couper en morceaux qui font dans l'entonnoir. Patate blanche : pression légère à moyenne. Patate douce et igname : pression ferme. Pommes de terre partiellement cuites : pression légère Couper bout à plat. Couper en morceaux qui font dans l'entonnoir. Patate blanche : pression légère à moyenne. Garder les pommes de terre crues tranchées ou râpées dans l'eau froide pour éviter qu'elles ne brunissent. Purée : Transformer les pommes de terre blanches avec le disque déchiqueteur moyen pour éviter une consistance gluante.
	Couteau en métal	Purée	1 t. cuite (dés de 1 po) = ½ t. (125 ml)	
	Disque éminceur	Trancher	1 lb = 3½ à 4 t. (875 ml à 1 L)	
	Disque déchiqueteur	Râper	1 lb = 3½ à 4 t. (875 ml à 1 L)	
Blancs d'œuf	Couteau en métal	Hacher	8 blancs d'œuf = 1 t. (250 ml) de blancs en neige	Les blancs d'œuf doivent être à la température de la pièce; ajouter 1 c. à thé (5 ml) de jus de citron ou de vinaigre pour chaque blanc. Transformer dans un bol parfaitement propre pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce que les blancs soient fermes. Ne pas utiliser ces blancs d'œufs pour faire de la meringue. Pour donner plus de volume aux blancs d'œuf, les battre avec un fouet ou un batteur électrique.
Viande, volaille et poisson	Couteau en métal	Hacher	2 lb, désossé = 4 ½ t. (1,125 L)	Couper la viande, la volaille ou le poisson très froids en dés de 1 po (2,5 cm). Hacher grossièrement par impulsions; hacher plus finement par impulsions, au goût. Vérifier la texture fréquemment pour ne pas transformer à l'excès. Couper la viande, la volaille ou le poisson très froids en dés de 1 po (2,5 cm). Hacher grossièrement par impulsions; transformer sans arrêt jusqu'à la consistance désirée. La viande, la volaille ou le poisson doivent être très froids. Couper un seul morceau à la fois. Viande ou volaille crue : Couper en morceaux qui font dans l'entonnoir, emballer dans une pellicule plastique et congeler brièvement. La viande crue est prête à trancher quand elle est dure au toucher, mais qu'elle peut être facilement percée avec la pointe d'un couteau pointu.
	Couteau en métal	Purée	1 lb, désossé = 2 t. (500 ml)	
	Disque éminceur	Trancher	1 lb, désossé = 2 t. (500 ml)	
Lait frappé	Couteau en métal	Hacher/ purée	Peut faire jusqu'à 16 portions de 8 oz (250 ml)	Lait frappé : Transformer la crème glacée dans le bol, puis ajouter le lait par l'entonnoir. Yogourt frappé : Transformer les fruits, puis ajouter le liquide pendant que le robot tourne.
Noix	Couteau en métal	Hacher	¾ lb = 3 t. (750 ml)	Hacher par impulsions. La dureté dicte la quantité et la durée de transformation. Si on ajoute de la farine ou du sucre aux noix pendant la transformation, cela permet de les hacher aussi finement qu'on le veut, sans qu'elles ne tournent en beurre. Pour hacher grossièrement : 6 à 8 impulsions. Pour hacher finement : 2 à 3 impulsions, puis transformer sans arrêt pendant 20 à 30 secondes en vérifiant la consistance fréquemment. Beurre de noix : Transformer pendant 2 à 3 minutes, en raclant les parois du bol selon les besoins. Pour une consistance vraiment lisse, ajouter de l'huile aux noix pendant que le robot tourne. Pour une texture grossière; pression moyenne Pour une texture fine ou moyenne; pression moyenne
	Couteau en métal	Purée	¼ lb = 1 t. (250 ml)	
	Disque éminceur	Trancher	¼ lb = 1 t. (250 ml)	
	Disque déchiqueteur	Râper (moy. ou fin.)	¼ lb = 1 t. (250 ml)	
Sucre granulé (pour obtenir du sucre extra fin)	Couteau en métal	Hacher	1 lb = 2 t. (500 ml)	Transformer pendant 1 minute jusqu'à la texture voulue
Tofu	Couteau en métal	Purée	10 oz = ¾ t. (175 ml)	Égoutter; transformer pendant 2 minutes ou jusqu'à consistance lisse

ALIMENT	ACCESSOIRE	FONCTION	QUANTITÉ OBTENUE	INSTRUCTIONS
Crème à fouetter	Couteau en métal	Hacher	1 t. = ½ t. (125 ml) fouettée	Transformer la crème froide jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir. Ajouter du sucre au goût et continuer à battre jusqu'à la consistance désirée (environ 3 à 4 minutes).
PÂTES Pâte à pâtisserie	Couteau en métal	Mélanger		Transformer le mélange par impulsions jusqu'à consistance grumeleuse. Ajouter l'eau, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, et transformer par impulsions jusqu'à ce que la pâte se tienne.
<i>Pâte lisse</i> Pain éclair, gâteaux et biscuits	Couteau en métal	Mélanger		Commencer par tamiser les ingrédients secs en les battant dans le robot; réserver. Transformer les gras et les sucres ensemble, puis ajouter les autres ingrédients liquides. Ajouter les ingrédients secs réservés et transformer par impulsions. Tout ingrédient qui doit être haché grossièrement peut être ajouté en même temps que les ingrédients secs. Pour les ingrédients qu'on veut finement hachés, hacher séparément dans le petit bol et les ajouter à la pâte à la fin.
<i>Pâte à levure</i> Pains	Couteau en métal Couteau pétrisseur	Mélanger Pétrir		CONSEIL : Dissoudre 2 ¼ c. à thé (11 ml) de levure active sèche dans ¾ t. (175 ml) de liquide chaud. Ajouter 1 c. à thé (5 ml) de sucre ou de miel au liquide pour activer la levure. Le robot accepte jusqu'à 5 tasses (1,2 L) de farine blanche pour la pâte à pain. La pâte devrait être lisse, élastique et légèrement collante.
<i>Pâte sucrée</i> Pains et brioches	Couteau en métal Couteau pétrisseur	Mélanger Pétrir		Voir le CONSEIL ci-dessus. La pâte sucrée est riche et collante et elle ne se détache pas des parois du bol. Une fois les ingrédients mélangés, la pâte est facile à pétrir.

Remarque : Utilisez le couteau pétrisseur pour pétrir dans le grand bol seulement. Le petit bol ne doit pas être utilisé pour les pâtes. *Voir le guide de dépannage pour des instructions et des techniques additionnelles.

NETTOYAGE, RANGEMENT ET ENTRETIEN

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

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

Toutes les pièces, sauf le bloc-moteur, vont au lave-vaisselle et il est recommandé de les laver au lave-vaisselle, **dans le panier supérieur** seulement. En raison de la chaleur intense, le lavage dans le panier inférieur pourrait endommager les bols, le couvercle et les accessoires à la longue. Mettez le couvercle, entonnoir vers le haut, pour assurer un bon nettoyage du joint d'étanchéité. (Remarque : Le joint d'étanchéité est amovible et peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle.) Mettez les bols et les

poussoirs à l'envers. Au moment de vider le lave-vaisselle, pour éviter de vous couper, n'oubliez pas que vous y avez mis les disques et les couteaux.

Manipulez les couteaux et les disques par le moyen en plastique. Si des aliments sont coincés dans un poussoir, délogez-les en le passant à l'eau ou en le frottant avec une brosse à bouteille.

S'il reste des résidus sur le couvercle après le lavage à la main ou au lave-vaisselle, ouvrez le robinet à pleine capacité et dirigez l'eau par les trous dans le couvercle.

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

une douchette ou, s'il le faut, une brosse.

Les bols sont faits en plastique durable, une matière incassable et résistant à la chaleur. Il ne doit pas aller au micro-ondes.

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

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

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

MAINTENANCE : Confiez toute autre tâche d'entretien à un représentant de service autorisé.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DONNÉES TECHNIQUES

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

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

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

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

DÉPANNAGE

Transformation des aliments

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

Solution :

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

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

Solution :

- Placer des morceaux d'à peu près la même grosseur dans l'entonnoir.
- Appliquer une pression uniforme sur le poussoir.

3. **Problème :** Les aliments tombent de côté dans l'entonnoir.

Solution :

- Les aliments doivent être entassés dans le grand entonnoir pour obtenir de meilleurs résultats. Pour les plus petites quantités, utiliser le petit entonnoir.

4. **Problème :** Il reste des morceaux d'aliments sur le dessus du disque.

Solution :

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

Transformation de la pâte

1. **Problème :** Le moteur ralentit.

Solution :

- Il est possible que la contenance maximale du bol ait été dépassée. Séparer la pâte en deux lots et la remettre à pétrir.
- Il est possible que la pâte soit trop mouillée (voir le numéro 9). Si le moteur accélère, poursuivre la transformation. Sinon, ajouter de la farine, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois jusqu'à ce que le moteur accélère. Continuer à transformer jusqu'à la pâte nettoie les parois du bol.

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

Solution :

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

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

Solution :

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

Livret de recettes

RECETTE

Pour vous aider à vous familiariser avec le fonctionnement de votre nouveau robot culinaire 12 tasses (2,8 L) Elite Collection^{MC} 2.0 de Cuisinart, nous avons réuni une variété de délicieuses recettes, allant des mets rapides et faciles à des plats gastronomiques plus complexes. Qu'il s'agisse du petit déjeuner ou du brunch, du souper ou des desserts, vous trouverez dans les pages qui suivent des recettes faciles à suivre.

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

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

Bon appétit!

BASE

Chapelure fraîche classique 25

BEURRES

Beurre au gorgonzola 26

Beurre d'arachides 26

MARINADES ET VINAIGRETTES

Marinade aigre-douce 27

Vinaigrette aux fines herbes 27

Mayonnaise de base 28

SAUCES

Pesto au basilic 29

Sauce aux tomates vite faite 30

Sauce hollandaise 31

Sauce tartare 32

PÂTES

Pâte à pizza 33

Pâte à pâtes 34

Pâte feuilletée 34

Pâte brisée 36

Pâte sucrée 37

PETIT DÉJEUNER ET BRUNCH

Frittata aux champignons et au poivron rouge 38

Pommes de terre blanches et patates douces rissolées au fenouil 39

HORS-D'ŒUVRE

Trempe au yogourt, à l'artichaut et aux fines herbes 40

Guacamola avec gros morceaux 41

Houmos 42

Salsa aux trois tomates 43

Bruschetta classique 44

Quesadillas aux oignons caramélisés, au bifteck et au gruyère 45

SOUPES

Potage parmentier allégé au brocoli 46

Crème de tomate 47

Potage de courge musquée rôtie 48

Soupe à l'oignon gratinée 49

SALADES

Salade hachée 50

Salade de chou classique 51

ENTRÉES

Boulettes de viande classiques 52

Poulet marsala 53

Croquettes de crabe 54

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Poivrons rôtis farcis 55

Pommes de terre duchesse 56

PAINS

Pain blanc classique Cuisinart ^{MD}	57
Pain de blé entier classique Cuisinart ^{MD}	58
Petits pains au beurre	59
Popovers	60

DESSERTS

Gateau au fromage classique	60
Croute aux biscuits graham	61
Tarte aux pommes croustillante	62
Tarte à la crème aux bananes	63
Croûte a tarte au chocolat	63
Crème pâtissière	64
Gâteau étagé au chocolat	65
Glaçage au fromage à la crème	66
Crêpes aux petits fruits	66
Sauce aux framboises	67

Cuisinart^{MD} est une marque déposée de Cuisinart. Toutes les autres marques de commerce ou de service qui sont mentionnées dans le présent livret sont des marques des propriétaires individuels.


CHAPELURE FRAÎCHE CLASSIQUE

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



6 TRANCHES DE PAIN BLANC

Donne 1 ¹/₃ tasse (330 ml)

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

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

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

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

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

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

BEURRE AU GORGONZOLA

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



- 8 TASSES (125 ML OU 1 BÂTONNET) DE BEURRE NON SALÉ, À LA TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE
- ¼ TASSE (60 ML) DE GORGONZOLA, ÉMIETTÉ
- PINCÉE DE POIVRE NOIR FRAIS MOULU

Donne un rouleau de beurre composé, soit 16 tranches.

⌚ Temps de préparation : 5 minutes.

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

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

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

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

BEURRE D'ARACHIDES



- 4 TASSES (1 L) D'ARACHIDES GRILLÉES À SEC

Donne 2 tasses (500 ml)

⌚ Temps de préparation : 4 ½ minutes

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Hacher les arachides en donnant environ 10 impulsions, puis transformer pendant environ 4 ½ minutes jusqu'à l'apparition de gouttes d'huile et jusqu'à consistance lisse.

ASTUCE : Cette recette peut être faite avec n'importe quelle noix.

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

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

MARINADE AIGRE-DOUCE

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



- 4 GOUSSES D'AIL
- ½ TASSE (125 ML) DE SIROP DE MAÏS FONCÉ
- ½ TASSE (125 ML) D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
- ½ TASSE (125 ML) DE VINAIGRE BALSAMIQUE
- 1 C. À SOUPE (15 ML) PLUS 1 C. À THÉ (5 ML) DE PAPRIKA
- 2 C. À THÉ (10 ML) DE MOUTARDE SÈCHE
- 2 C. À THÉ (10 ML) DE THYM DÉSHYDRATÉ
- 1 C. À THÉ (5 ML) DE POUDRE DE CHILI
- 1 C. À THÉ (5 ML) DE SEL CASCHER

Donne 1 tasse (250 ml).

Temps de préparation : 5 minutes.

⌚ Poser le petit couteau hachoir en métal dans le petit bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre l'ail dans le bol et le transformer sans arrêt jusqu'à ce qu'il soit finement haché. Ajouter le reste des ingrédients. Mélanger pendant environ 45 secondes de plus jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

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

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

VINAIGRETTE AUX FINES HERBES

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



- ¼ TASSE (60 ML) DE VINAIGRE DE VIN ROUGE
- 1 C. À THÉ (5 ML) DE MOUTARDE DE DIJON
- ¼ TASSE (60 ML) DE PERSIL FRAIS
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE BASILIC DÉSHYDRATÉ
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE THYM DÉSHYDRATÉ
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE MARJOLAINE DÉSHYDRATÉE
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE SEL CASCHER
- ¼ C. À THÉ (1 ML) DE POIVRE BLANC MOULU
- ¾ TASSE (180 ML) D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Donne 1 tasse (250 ml).

⌚ Temps de préparation : 5 minutes.

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

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

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

MAYONNAISE DE BASE

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



- 2 GROS JAUNES D'ŒUF*
- ¼ C. À THÉ (1 ML) DE SEL CASCHER
- 1 C. À SOUPE (15 ML) DE MOUTARDE DE DIJON
- 1 C. À THÉ (5 ML) DE JUS DE CITRON FRAIS OU DE VINAIGRE DE VIN BLANC
- 1 À 1½ TASSE (250 À 375 ML) D'HUILE VÉGÉTALE OU CANOLA, DIVISÉE

Donne environ 3 tasses (750 ml).

⌚ Temps de préparation : 5 à 10 minutes.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre tous les ingrédients, sauf l'huile, dans le bol du robot et les transformer pendant environ 30 secondes, jusqu'à consistance lisse. Pendant que le robot tourne, ajouter ¼ tasse (60 ml) d'huile par l'entonnoir, goutte à goutte, en attendant que chaque goutte soit intégrée aux jaunes d'œuf avant d'en ajouter une autre. Cette étape devrait prendre environ 5 minutes. Une fois que le mélange est émulsifié et homogène, ajouter le reste de l'huile sur environ 1 minute.

Goûter et corriger l'assaisonnement.

Pour une mayonnaise aux fines herbes, ajouter 1/3 tasse (80 ml) de fines herbes (persil, aneth, estragon, basilic ou autre, au goût) sans les tiges, bien tassées, aux jaunes d'œuf avant d'ajouter l'huile.

*Mise en garde concernant les œufs crus :

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

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

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

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

PESTO AU BASILIC

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



- 3 OZ (85 G) DE PARMESAN REGGIANO, COUPÉ EN DÉS DE ½ PO (1,25 CM)
- 2 GOUSSES D'AIL
- ½ TASSE (125 ML) DE NOIX DE PIGNE OU DE GRENOBLE, LÉGÈREMENT GRILLÉES
- 5 TASSES (1250 ML) DE FEUILLES DE BASILIC FRAÎCHES SANS MEURTRISSURES, BIEN TASSÉES (ENVIRON 20 OZ [565 G])
- ¼ À ½ À THÉ (1 À 2,5 ML) DE SEL DE MER OU CASCHER
- ⅔ À ¾ TASSE (160 À 180 ML) D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Donne environ 2 tasses (500 ml)

⌚ Temps de préparation : 5 minutes.

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

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

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

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

SAUCE AUX TOMATES VITE FAITE

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



- 1 PETIT OIGNON (ENVIRON 4 OZ [115 G]), COUPÉ EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- ½ C. À SOUPE (7,5 ML) D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
- 4 GOUSSES D'AIL
- ¾ C. À THÉ (3,75 ML) D'ORIGAN DÉSHYDRATÉ
- 1 BOÎTE DE 35 OZ (1050 ML) DE TOMATES ITALIENNES AVEC LE JUS
- 2 TIGES DE BASILIC FRAIS (10 À 12 GRANDES FEUILLES)
- ¼ TASSE (60 ML) DE VIN BLANC SEC
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE SEL CASCHER
- ¼ C. À THÉ (1 ML) DE POIVRE NOIR FRAIS MOULU
- ¼ À ¾ C. À THÉ (1 À 3,5 ML) DE FLO-CONS DE PIMENT ROUGE (FACULTATIF, AU GOÛT, POUR UNE SAUCE PLUS ÉPICÉE)

Donne 3 tasses (750 ml) de sauce aux tomates pour les pâtes ou 1 ¾ tasse (430 ml) de sauce à pizza.

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

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

Cette sauce se congèle très bien.

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]):

Calories 46 (22 % de matières grasses) | protéines 2 g | glucides 6 g | lipides 1 g | gras saturés 0 g | cholestérol 0 mg | sodium 457 mg | calcium 91 mg | fibres 1 g

Information nutritionnelle par portion (½ tasse [125 ml]) :
comme sauce à pizza

Calories 74 (22 % de matières grasses) | protéines 3 g | glucides 10 g | lipides 2 g | gras saturés 0 g | cholestérol 0 mg | sodium 732 mg | calcium 91 mg | fibres 2 g

SAUCE HOLLANDAISE

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



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

Donne 1 ½ tasse (375 ml)

⌚ Temps de préparation : 15 minutes.

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

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

Calories 108 (98 % de matières grasses) | glucides 0 g | protéines 0 g | lipides 12 g | gras saturés 7 g | cholestérol 57 mg | sodium 45 mg | calcium 3 mg | fibres 0 g

SAUCE TARTARE

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



- 2 OZ (56 G) D'OIGNON VERT OU D'ÉCHALOTE, PARÉ ET COUPÉ EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- 3 OZ (85 G) DE PETITS CORNICHONS SUCRÉS (GHERKIN)
- 4 C. À SOUPE (60 ML) DE PERSIL ITALIEN FRAIS
- 1 C. À SOUPE (15 ML) D'ANETH
- 1 C. À SOUPE (15 ML) DE MOUTARDE DE DIJON
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE THYM DÉSHYDRATÉ
- 3 C. À SOUPE (45 ML) DE CÂPRES ÉGOUTTÉES
- 1½ TASSE (375 ML) DE MAYONNAISE*
- ½ TASSE (125 ML) DE YOGOURT NATURE MAIGRE, ÉGOUTTÉ PENDANT TOUTE UNE NUIT
- ⅛ C. À THÉ (0,5 ML) DE POIVRE NOIR FRAIS MOULU

Donne environ 2 tasses: (500 ml).

⌚ Temps de préparation : 5 minutes.

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

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

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

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

PÂTE À PIZZA

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



- 1 SACHET DE LEVURE SÈCHE ACTIVE
- 1 C. À THÉ (5 ML) DE SUCRE GRANULÉ
- 1 ¼ TASSE (310 ML) D'EAU TIÈDE (105 À 115 °F [40 À 46 °C])
- 3 ⅓ TASSES (830 ML) DE FARINE TOUT USAGE NON BLANCHIE
- ½ C. À SOUPE (7,5 ML) DE SEL CASCHER
- 2 C. À THÉ (10 ML) D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Donne 1 ¾ lb (790 g) de pâte (six croûtes de 7 pouces [18 cm] ou trois de 12 pouces [30 cm]), soit l'équivalent de 36 portions.

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

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

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

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

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

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

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

PÂTE À PÂTES FRAÎCHES

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



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

Donne 1½ lb (675 g), soit environ 10 portions.

Temps de préparation : 5 minutes.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre la farine, la semoule et le sel dans le bol et les combiner en donnant 5 à 6 impulsions. Pendant que le robot tourne, ajouter les œufs, un à la fois, jusqu'à ce que la pâte commence à se former, puis continuer à la pétrir pendant 30 secondes. Diviser la pâte en quatre parties égales et la couper avec une machine à pâtes.

Information nutritionnelle par portion :

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

PÂTE À TARTE FEUILLETÉE CLASSIQUE

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



POUR UNE CROÛTE :

- 1 ½ TASSE (375 ML) DE FARINE
TOUT USAGE NON BLANCHIE
- ¼ C. À THÉ (1 ML) DE SEL DE
TABLE
- ⅛ C. À THÉ (0,5 ML) DE
POUDRE À PÂTE
- ½ TASSE (125 ML OU 1 BÂTON-
NET) DE BEURRE NON SALÉ,
FROID ET COUPÉ EN DÉS DE
½ PO (1,25 CM)
- 2 C. À SOUPE (30 ML) DE
SHORTENING VÉGÉTAL
(DE PRÉFÉRENCE NON
HYDROGÉNÉ) FROID ET
COUPÉ EN DÉS DE
½ PO (1,25 CM)

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

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

- 2 À 4 C. À SOUPE (30 À 60 ML)
D'EAU GLACÉE

POUR DEUX CROÛTES :

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

presse dans la main. Ne pas laisser la pâte se former en boule dans le robot! Ajouter l'eau modérément pour que la pâte ne soit pas collante. Prendre soin de ne pas transformer la pâte à l'excès car elle serait dure.

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

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

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

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

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

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

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

PÂTE BRISÉE

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



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

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

⌚ Temps de préparation : 5 minutes.

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

Information nutritionnelle par portion :

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

ASTUCE : Pour une croûte sucrée, ajouter 1 c. à soupe (15 ml) de sucre granulé aux ingrédients secs dans le bol.

Information nutritionnelle par portion :

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

PÂTE SUCRÉE

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



- 2 TASSES (500 ML) DE FARINE
TOUT USAGE NON BLANCHIE
- 2 C. À SOUPE (30 ML) DE SUCRE
GRANULÉ
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE SEL DE
TABLE
- ¾ TASSE (180 ML) DE BEURRE NON
SALÉ, COUPÉ EN MORCEAUX
D'UNE CUILLÈRE À SOUPE, À
LA TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE
- 2 GROS JAUNES D'ŒUF
- 1 C. À SOUPE (15 ML) D'EAU
GLACÉE
- ¼ C. À THÉ (1 ML) DE ZESTE
DE CITRON (FACULTATIF)
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) D'EXTRAIT
DE VANILLE PUR

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

⌚ Temps de préparation : 5 minutes.

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

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

Pour faire une pâte sucrée aux amandes, remplacer ⅓ tasse (80 ml) de farine tout usage par des amandes grillées. Hacher finement les amandes pendant 45 secondes et les ajouter aux autres ingrédients secs. Transformer pendant 10 secondes pour tamiser le mélange, puis continuer selon les instructions qui précèdent.

Information nutritionnelle par portion (72 portions) :

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

Pâte sucrée aux amandes :

Information nutritionnelle par portion :

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

FRITTATA AUX CHAMPIGNONS ET AU POIVRON ROUGE

Essayez cette frittata avec une salade verte pour un repas léger!



Donne dix portions

⌚ Temps de préparation : 25 minutes.

Prévoir également 15 minutes pour la cuisson.

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

Poser le petit couteau hachoir en métal dans le petit bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Hacher finement le parmesan; vider le bol et réserver. Ajouter les gousses d'ail dans le petit bol et hacher finement; retirer le bol et réserver.

Poser le disque éminceur, réglé à 4 mm, dans le grand bol et trancher les champignons. Régler le disque à une épaisseur de 2 mm et trancher les poivrons rouges.

Dans un poêlon antiadhésif* de 12 po (30 cm), faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen, en faisant osciller le poêlon de manière à ce que toute sa surface soit couverte d'huile. Ajouter l'ail et faire revenir pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'il embaume. Ajouter les champignons, les poivrons rouges, le thym et une pincée de sel et de poivre, et faire revenir le tout pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient mous.

- 3 OZ (85 G) DE PARMESAN, COUPÉ EN DÉS DE ½ POUCE (1,25 CM)
- 3 GOUSSES D'AIL
- 8 OZ (227 G) DE CHAMPIGNONS CREMINI
- 2 POIVRONS ROUGES, COUPÉS EN 4 LANIÈRES CHACUN
- 1 C. À THÉ (5 ML) DE THYM DÉSHYDRATÉ
- 1 C. À SOUPE (15 ML) D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
- ¼ C. À THÉ (1 ML) DE SEL CASCHER, DIVISÉ
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE POIVRE NOIR FRAIS MOULU, DIVISÉ
- 10 GROS ŒUFS

Pendant ce temps, battre les œufs ensemble et y ajouter le reste du sel et du poivre et le parmesan réservé. Lorsque les légumes ont ramolli, réduire le feu à moyen-doux et verser les œufs dans le poêlon; remuer légèrement pour répartir les légumes également. Laisser le poêlon sur le feu pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce que le fond de la frittata commence à prendre. Transférer le poêlon dans le four et faire cuire pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré et gonflé.

Retirer le poêlon du four avec précaution et le retourner sur une planche à découper. Couper la frittata et la servir immédiatement.

*À défaut d'un poêlon antiadhésif, utiliser un poêlon ordinaire et le vaporiser d'un enduit non collant avant d'ajouter les œufs. Incorporer les légumes sautés aux œufs battus dans le bol et vaporiser le poêlon avant d'y verser le mélange d'œufs et de légumes.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 102 (64 % de matières grasses) | glucides 2 g | protéines 7 g | lipides 7 g | gras saturés 2 g | cholestérol 212 mg | sodium 295 mg | calcium 38 mg | fibres 1 g

POMMES DE TERRE BLANCHES ET PATATES DOUCES RISSOLÉES AU FENOUIL

Un classique revu et corrigé. Idéal comme plats d'accompagnement.



Donne 5 tasses (1,25 L)

⌚ Temps de préparation : 10 minutes. Prévoir également 25 minutes de cuisson.

- ¼ TASSE (60 ML) DE PERSIL FRAIS
- 1 PETIT OIGNON, COUPÉ EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- 1 LB (450 G) DE POMMES DE TERRE YUKON GOLD, BROSSÉES
- ½ LB (225 G) DE PATATES DOUCES, BROSSÉES
- 1 BULBE DE FENOUIL MOYEN
- 3 C. À SOUPE (45 ML) DE BEURRE NON SALÉ, DIVISÉ
- ¾ C. À THÉ (3,5 CM) DE SEL CASCHER
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE POIVRE NOIR FRAIS MOULU
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE THYM DÉSHYDRATÉ

Poser le petit couteau hachoir en métal dans le petit bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre le persil dans le bol et le hacher pendant environ 15 secondes; vider et réserver. Ajouter l'oignon et le hacher en donnant 6 impulsions; retirer le bol et réserver.

Poser le disque éminceur, réglé à 6 mm, dans le grand bol. Trancher les pommes de terre et les patates douces, les retirer du bol et les couper en dés de ½ pouce (2,5 cm). Régler le disque à une épaisseur de 4 mm et trancher le fenouil.

Dans un grand poêlon, faire fondre 2 c. à soupe (30 ml) de beurre à feu moyen. Ajouter l'oignon, les pommes de terre et les patates, le fenouil, le sel, le poivre et le thym, faire revenir le tout, en remuant occasionnellement pendant 20 à 25 minutes; couvrir pendant les 5 à 8 dernières minutes de cuisson. Pour un rissolé plus croustillant, monter le feu et prolonger la cuisson, à découvert, pendant 5 minutes en remuant fréquemment.

Remuer avec le reste du beurre et le persil réservé.

Goûter et corriger l'assaisonnement au goût. Servir.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 118 (26 % de matières grasses) | glucides 20 g | protéines 2 g | lipides 3 g | gras saturés 2 g | cholestérol 9 mg | sodium 179 mg | calcium 26 mg | fibres 3 g

TREMPETTE AU YOGOURT À L'ARTICHAUT ET AUX FINES HERBES

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



- 1 OZ (28 G) DE PARMESAN, COUPÉ EN DÉS DE ½ PO (1,25 CM)
- 2 C. À SOUPE (30 ML) DE MENTHE FRAÎCHE
- ¼ TASSE (60 ML) DE BASILIC FRAIS
- ¼ TASSE (60 ML) DE PERSIL FRAIS
- 2 BOCAUX DE 12 OZ (340 G) DE CŒURS D'ARTICHAUT
- 16 OZ (475 ML) DE YOGOURT NATURE À FAIBLE TENEUR EN GRAS
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE ZESTE DE CITRON
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE POIVRE NOIR FRAIS MOULU
- ¼ C. À THÉ (1 ML) DE SEL CASCHER
- ⅛ C. À THÉ (0,5 ML) DE MUSCADE FRAÎCHEMENT MOULUE

Donne 4 tasses (1 litre).

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

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Hacher le parmesan finement; réserver. Ajouter les fines herbes dans le bol et les hacher en donnant environ 5 impulsions. Ajouter le reste des ingrédients, y compris le parmesan réservé; combiner en donnant 5 impulsions, puis transformer sans arrêt jusqu'à ce que tous les ingrédients soient parfaitement incorporés. Laisser la trempette reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures pour permettre aux saveurs de se mélanger. Sortir du réfrigérateur ½ heure avant de servir.

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

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

GUACAMOLE AVEC GROS MORCEAUX

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



- 1 GOUSSE D'AIL
- ½ PIMENT JALAPEÑO, ÉGRENÉ ET COUPÉ EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- ½ PETIT OIGNON, COUPÉ EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- 1 C. À SOUPE (15 ML) DE CORIANDRE
- ¼ TASSE (60 ML) DE TOMATES GRAPPE
- 3 AVOCATS MÛRS, COUPÉS EN DEUX ET DÉNOYAUTÉS
- 1 À 2 C. À SOUPE (15 À 30 ML) DE JUS DE LIME FRAIS
- ½ C. À THÉ (5 ML) DE SEL CASCHER

Donne 3 tasses (750 ml).

🕒 Temps de préparation : 10 minutes.

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

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

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

HOUAMOS

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



- ¼ TASSE (60 ML) DE FEUILLES DE PERSIL ITALIEN FRAIS
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE ZESTE DE CITRON
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE SEL CASCHER
- 1 GOUSSE D'AIL
- 2 BOÎTES DE 15 ½ OZ (440 G) DE POIS CHICHES
- 2 C. À SOUPE (30 ML) DE TAHINI
- 2 C. À SOUPE (30 ML) DE JUS DE CITRON FRAIS
- 2 C. À SOUPE (30 ML) D'EAU
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE CUMIN MOULU
- 2 C. À SOUPE (30 ML) D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Donne 2 tasses (500 ml).

 Temps de préparation : 10 minutes.

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

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

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

SALSA AUX TROIS TOMATES

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



- 5 TIGES DE CORIANDRE FRAÎCHE
- ½ PETIT OIGNON VIDALIA, COUPÉ EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- 1 PETITE GOUSSE D'AIL
- 1 PETIT PIMENT JALAPEÑO, ÉGRENÉ
- 1 C. À THÉ (5 ML) DE SEL MARIN
- 1 TOMATE ITALIENNE, COUPÉE EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- 1 TOMATE DE SERRE VERTE, COUPÉE EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- 1 TOMATE JAUNE, COUPÉE EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE JUS DE LIME FRAIS

Donne 2 tasses (500 ml).

 Temps de préparation : 10 minutes.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre la coriandre, l'oignon, la gousse d'ail et le piment jalapeño dans le bol du robot et les hacher en donnant environ 10 impulsions. Ajouter le sel, les tomates et le jus de lime, et les hacher en donnant 8 à 10 impulsions jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Goûter et corriger l'assaisonnement, au goût.

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

Servir avec vos croustilles de tortilla préférées.

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

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


BRUSCHETTA CLASSIQUE

Classique et délicieuse.



- 4 GOUSSES D'AIL
- 1 TASSE (250 ML) DE BASILIC FRAIS
- 4 TASSES (1 L) DE TOMATES, COUPÉES EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE SEL CASCHER
- ⅛ C. À THÉ (0,5 ML) DE POIVRE NOIR FRAIS MOULU
- 2 C. À SOUPE (30 ML) D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
- 1 C. À SOUPE (15 ML) DE JUS DE CITRON FRAIS
- ½ BAGUETTE, COUPÉE EN TRANCHES DE ½ PO (1,25 CM)
- 1 GOUSSE D'AIL ÉCRASÉE

Donne 30 bruschettes.

 Temps de préparation : 15 à 20 minutes, y compris le temps de grillage

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

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

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

Déposer ½ à 1 c. à soupe (5 à 15 ml) de garniture sur chacune des tranches de pain grillé et servir immédiatement.

Information nutritionnelle par bruschette :

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

QUESADILLAS AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS, AU BIFTECK ET AU GRUYÈRE

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



- 1½ LB (675 G) D'OIGNON JAUNE
- ¼ TASSE (60 ML) DE BEURRE NON SALÉ
- ⅛ C. À THÉ (0,5 ML) DE SEL CASCHER
- ⅛ C. À THÉ (0,5 ML) DE POIVRE NOIR FRAIS MOULU
- 4 OZ (115 G) DE GRUYÈRE
- 1 LB (450 G) DE BIFTECK DE SURLONGE
- 8 TORTILLAS À LA FARINE DE 8 PO (20 CM)
- HUILE D'OLIVE POUR BADIGEONNER

Donne 16 portions.

 Temps de préparation : 1 heure 40 minutes.

Poser le disque éminceur réglé à une épaisseur de 3 mm dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Trancher les oignons. Dans un grand poêlon, faire fondre le beurre à feu moyen, y ajouter les oignons avec le sel et le poivre et faire cuire à feu doux pendant environ 1 heure, jusqu'à ce qu'ils soient mous et de couleur caramel.

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

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

Pour assembler : Mettre ¼ tasse (60 ml) d'oignons sur une tortilla, ajouter 4 à 5 lanières de bifteck, ⅓ tasse (80 ml) de gruyère râpé et couvrir d'une autre tortilla. Répéter avec le reste des ingrédients.

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

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

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

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

Information nutritionnelle par portion :

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

POTAGE PARMENTIER ALLÉGÉ AU BROCOLI

Une délicieuse alternative santé au potage crème traditionnel.



- 4 OZ (115 G) DE CHEDDAR
- 2 GOUSSES D'AIL
- 1 PETIT OIGNON, COUPÉ EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- 2 C. À SOUPE (30 ML) D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
- ½ C. À SOUPE (7,5 ML) DE SEL DE MER OU CASCHER, DIVISÉ
- 1 C. À THÉ (5 ML) DE POIVRE NOIR FRAIS MOULU, DIVISÉ
- 1 LB (450 G) DE POMMES DE TERRE
- 2 LB (900 G) DE BROCOLI, DONT LES TIGES ONT ÉTÉ PELÉES ET LES FLEURETS, SÉPARÉS
- 2 ½ TASSES (625 ML) DE SHERRY
- 1 PINTÉ (0,9 L) DE BOUILLON DE LÉGUMES
- ¾ C. À THÉ (4 ML) DE ZESTE DE CITRON

Donne environ 10 tasses (2,5 L).

⌚ Temps de préparation : 25 à 30 minutes.

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

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

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

Monter le feu à moyen, ajouter les pommes de terre, le brocoli et une pincée de sel et de poivre dans la casserole. Faire revenir pendant 2 à 3 minutes, puis ajouter le sherry. Laisser le sherry réduire jusqu'à ce

qu'il soit presque évaporé. Ajouter le bouillon et porter à ébullition.

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

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

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

Ajouter le reste du cheddar. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.

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

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

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

CRÈME AUX TOMATES

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



- 8 OZ (225 G) DE BACON TRANCHÉ ÉPAIS, COUPÉ EN PETITS DÉS
- 6 OZ (170 G) DE TOMATES GRAPPE
- 1 OIGNON MOYEN, COUPÉ EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- 2 CAROTTES MOYENNES, COUPÉES EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- 1 BRANCHE DE CÉLERI, COUPÉE EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- 3 C. À SOUPE (45 ML) DE FARINE TOUT USAGE NON BLANCHIE
- 5 TASSES (1250 ML) DE TOMATES ITALIENNES ENTIÈRES EN PURÉE (APPROX. 1 ½ BOÎTE DE 28 OZ [796 ML])
- 3 TOMATES SÉCHÉES AU SOLEIL, ENTIÈRES
- 1 PINCÉE DE BICARBONATE DE SOUDE
- 3 ½ TASSES (875 ML) DE BOUILLON DE LÉGUMES
- 1 ½ C. À THÉ (7,5 ML) DE BASILIC DÉSHYDRATÉ
- ¾ C. À THÉ (4 ML) DE MARJOLAINE DÉSHYDRATÉE
- 1 ½ C. À THÉ (7,5 ML) DE SEL CASCHER
- ¾ C. À THÉ (4 ML) DE POIVRE NOIR FRAIS MOULU

Donne environ 8 tasses (2 L).

⌚ Temps de préparation : 50 minutes.

Dans une marmite de 6 pintes (5,7 L), faire revenir le bacon à feu moyen, pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit; transférer dans un bol et réserver. Ajouter les tomates grappe entières et les faire cuire pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles éclatent. Transférer dans un bol et réserver.

Pendant ce temps, poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Ajouter l'oignon dans le bol et le hacher en donnant environ 10 impulsions. Ajouter les carottes et le céleri dans le bol et les hacher en donnant environ 10 impulsions.

Faire revenir l'oignon dans le gras de bacon dans la marmite pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à ce qu'il soit mou. Ajouter les carottes et le céleri, et les faire revenir pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter la farine et faire cuire pendant 1 minute.

Ajouter les tomates avec leur jus, les tomates séchées au soleil, les tomates grappe réservées, le bicarbonate de soude, le bouillon et les épices. Couvrir et porter à ébullition douce. Réduire le feu et laisser mijoter, à découvert, pendant environ 20 minutes.

Verser le mélange dans le robot avec précaution et réduire en purée. Remettre le mélange dans la marmite pour réchauffer parfaitement. Ajouter le bacon réservé.

Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.

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

Calories 160 (55 % de matières grasses) | glucides 16 g | protéines 3 g | lipides 10 g | gras saturés 5 g | cholestérol 15 mg | sodium 870 mg | calcium 94 mg | fibres 3 g

POTAGE DE COURGE MUSQUÉE RÔTIE

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



- 5 LB (2,27 KG) DE COURGE MUSQUÉE (ENVIRON 2 COURGES DE 2 LB [1 KG] CHACUNE)
- 1 C. À SOUPE (15 ML) D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
- 2 OIGNONS MOYENS-GROS, COUPÉS EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- ¼ TASSE (60 ML OU ½ BÂTONNET) DE BEURRE NON SALÉ
- 2 ½ C. À THÉ (12,5 ML) DE SEL CASCHER, DIVISÉ
- 1 C. À SOUPE (15 ML) DE CASSONADE DORÉE OU BRUNE
- ¼ TASSE (60 ML) DE GINGEMBRE FRAIS FINEMENT HACHÉ
- 2 PINTES (1,9 L) DE BOUILLON DE LÉGUMES
- 1 ½ C. À THÉ (7,5 ML) DE MUSCADE MOULUE
- ¾ C. À THÉ (4 ML) DE POIVRE NOIR FRAIS MOULU
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE THYM FRAIS

Donne environ 12 tasses (3 L).

⌚ Temps de préparation : 65 à 75 minutes.

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

Couper les courges en deux et en retirer les graines. Badigeonner la chair d'huile d'olive. Mettre chaque moitié, face coupée sur le dessous, dans une rôtissoire peu profonde et faire cuire au four pendant environ 45 minutes jusqu'à ce que la courge soit tendre.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre les oignons dans le bol et les hacher en donnant 8 à 10 impulsions.

Dans une marmite de 6 pintes (5,7 L), faire fondre le beurre à feu moyen, puis y faire revenir l'oignon avec ¼ c. à thé (1 ml) de sel pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à ce qu'il ait ramolli. Incorporer la cassonade et faire revenir pendant 10 minutes. Ajouter le gingembre et le faire revenir pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'il soit tendre et qu'il embaume.

Ajouter le bouillon, la courge rôtie, la muscade et le reste du sel et du poivre dans la marmite. Couvrir et porter à ébullition douce, puis découvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 15 à 20 minutes. Passer le tout dans une passoire et réserver le liquide. Vider les solides dans le grand bol du robot muni du gros couteau hachoir en métal et les transformer pendant 1 minute jusqu'à l'obtention d'une purée parfaitement lisse.

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

Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.

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

Calories 200 (60 % de matières grasses) | glucides 19 g | protéines 2 g | lipides 14 g | gras saturés 4 g | cholestérol 10 mg | sodium 470 mg | calcium 69 mg | fibres 1 g

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

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



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

Donne 20 portions.

⌚ Temps de préparation : environ 2 ½ heures.

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

Dans une marmite de 8 pintes (7,6 L), faire fondre le beurre à feu moyen-doux, puis y ajouter les oignons et ¼ c. à thé (1 ml) de sel et de poivre. Laisser cuire pendant environ 1 ½ heure, jusqu'à ce que les oignons soient caramélisés.

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

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

Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.

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

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

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

SALADE HACHÉE

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



- 2 BRANCHES DE CÉLERI, COUPÉES EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- 2 CAROTTES MOYENNES (ENVIRON 4 OZ [100 G]), COUPÉES EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- ½ OIGNON ROUGE, COUPÉ EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- ¾ TASSE (180 ML) DE PERSIL PLAT
- 6 OIGNONS VERTS, PARÉS ET COUPÉS EN MORCEAUX DE 1 PO (2,5 CM)
- ¾ CONCOMBRE (ENVIRON 12 OZ [340 G]), COUPÉ EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- ¾ LB (180 ML) DE TOMATES MÛRES, COUPÉE EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- 1 ½ TASSE (375 ML) DE MAÏS, FRAIS OU CONGELÉ ET DÉCONGELÉ
- 1 BOÎTE DE 15 OZ (425 G) DE POIS CHICHES
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE SEL CASCHER
- ¼ C. À THÉ (1 ML) DE POIVRE NOIR FRAIS MOULU
- 3 C. À SOUPE (45 ML) DE VINAIGRETTE AUX FINES HERBES (PAGE 7)

Donne 10 tasses (2,5 L).

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

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

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

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

SALADE DE CHOU CLASSIQUE

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



- ½ CHOU VERT, COUPÉ EN QUATRE ET CŒUR RETIRÉ
- ½ CHOU ROUGE, COUPÉ EN DEUX ET CŒUR RETIRÉ
- ½ LB (225 G) DE CAROTTES
- ½ BULBE DE FENOUIL
- 1 ¼ C. À THÉ (6 ML) DE SEL CASCHER
- ½ TASSE (125 ML) DE MAYONNAISE
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE POIVRE NOIR FRAIS MOULU
- ¼ C. À THÉ (1 ML) DE SUCRE GRANULÉW

Donne 8 tasses (2 L).

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

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

Remplacer le disque éminceur par le disque déchiqueteur, râpe moyenne sur le dessus, et hacher les carottes et le fenouil. Transférer dans le bol contenant le chou, ajouter le sel et mélanger. Laisser reposer pendant 1 heure, puis exprimer le liquide et égoutter. Ajouter le reste des ingrédients.

Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.

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

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

BOULETTES DE VIANDE CLASSIQUES

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



- ½ OIGNON MOYEN (ENVIRON 1½ OZ [42 G]), COUPÉ EN QUARTIERS
- ¼ TASSE (60 ML) DE FEUILLES DE PERSIL, LÉGÈREMENT TASSÉES
- 1 TRANCHE DE PAIN D'UN JOUR, DÉCHIRÉ EN MORCEAUX
- ¾ LB (340 G) D'ÉPAULE DE BŒUF DÉOSSÉE, COUPÉE EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- ¾ LB (340 G) DE PORC DÉOSSÉ, COUPÉ EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- 2½ C. À SOUPE (37,5 ML) DE LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE
- 1 C. À THÉ (5 ML) DE SEL CASCHER
- ¾ C. À THÉ (4 ML) DE MUSCADE MOULUE
- ¼ C. À THÉ (1 ML) DE THYM DÉSHYDRATÉ
- 1 GROS ŒUF
- 2 C. À SOUPE (30 ML) D'EAU FROIDE (AU BESOIN)

Donne approximativement 16 boulettes de viande.

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

🕒 Temps de préparation (pain de viande) : 10 minutes.
Prévoir également 75 minutes pour la cuisson.

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

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

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

Pour faire un pain de viande : Tasser le mélange dans un moule à pain de 8 ½ x 4 ¼ x 3 pouces (22 x 10 x 7,6 cm) et le mettre à cuire au four à 375 °F (190 °C) pendant environ 75 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré et que la température interne atteigne 160 °F (71 °C).

Information nutritionnelle par portion (1 boulette) :

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

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

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

POULET MARSALA

Ce repas élégant est si facile à préparer que vous pouvez facilement le servir en semaine.



- 2 POIREAUX, PARTIES BLANCHES SEULEMENT
- 8 OZ (225 G) DE PETITS CHAMPIGNONS PORTOBELLO
- 3 ½ OZ (100 G) DE CHAMPIGNONS SHIITAKE
- 8 OZ (225 G) DE CHAMPIGNONS BRUNS
- ¼ TASSE (60 ML) DE VIN MARSALA
- ½ TASSE (125 ML) DE BOUILLON DE POULET OU DE BŒUF
- 2 C. À SOUPE (30 ML) D'AMIDON DE MAÏS
- 3 C. À SOUPE (45 ML) DE BEURRE NON SALÉ, DIVISÉ
- 1 C. À THÉ (5 ML) DE SEL CASCHER, DIVISÉ
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE POIVRE NOIR FRAIS MOULU, DIVISÉ
- 2½ LB (1,13 KG) DE POITRINE DE POULET, EN TRANCHES MINCES
- ¼ TASSE (60 ML) DE FARINE TOUT USAGE NON BLANCHIE

Donne 8 portions.

🕒 Temps de préparation : 30 à 35 minutes.

Poser le disque éminceur réglé à une épaisseur de 2 mm dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD} et trancher les poireaux. Transférer les poireaux dans une passoire et les laver à l'eau froide afin de retirer la terre; essorer parfaitement. Rincer le bol du robot pour éliminer les résidus de terre. Régler le disque éminceur à une épaisseur de 6 mm et trancher les champignons; vider et réserver. Remplacer le disque éminceur par le gros couteau hachoir et mettre le vin, le bouillon et l'amidon de maïs dans le bol et mélanger le tout; réserver.

Dans un grand poêlon à feu moyen, faire fondre 1 c. à soupe (15 ml) de beurre, puis y ajouter les poireaux, les champignons, ½ c. à thé (2,5 ml) de sel et ¼ c. à thé (1 ml) de poivre. Faire revenir les légumes pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient très mous; réserver.

Pendant ce temps, saler et poivrer le poulet des deux côtés. Passer le poulet dans la farine et le secouer légèrement. Ajouter le reste du beurre dans le poêlon et faire revenir le poulet, pendant 3 à 5 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'il soit doré; retirer et réserver.

Remettre le mélange de champignons dans le poêlon et ajouter le mélange de marsala; porter à ébullition douce et laisser mijoter pendant 4 minutes environ, jusqu'à ce que la sauce ait épaissi. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût. Remettre le poulet dans la sauce qui mijote pour le réchauffer. Servir immédiatement.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 252 (22 % de matières grasses) | glucides 12 g | protéines 35 g | lipides 6 g | gras saturés 3 g | cholestérol 93 mg | sodium 446 mg | calcium 33 mg | fibres 1 g

CROQUETTES DE CRABE

Un délice vite fait qui convient à toutes les occasions.



Donne 12 croquettes de 3 oz (85 g).

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

ENDUIT VÉGÉTAL DE CUISSON

- 16 OZ (170 G) DE CHAIR DE CRABE
- 1 GOUSSE D'AIL
- 1 POIVRON ROUGE D'ENVIRON 7 OZ (198 G), COUPÉ EN MORCEAUX DE 2 POUCES (5 CM)
- 3 OIGNONS VERTS, COUPÉS EN MORCEAUX DE 1 PO (2,5 CM)
- ½ TASSE (125 ML) DE PERSIL
- 1 C. À THÉ (5 ML) D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
- ¼ C. À THÉ (1 ML) DE SEL CASCHER
- ¼ C. À THÉ (1 ML) DE POIVRE FRAIS MOULU
- 2 GROS ŒUFS, LÉGÈREMENT BATTUS
- 1 TASSE (250 ML) DE CHAPELURE CLASSIQUE (PAGE 5)
- ½ TASSE (125 ML) DE MAYONNAISE
- 1 C. À THÉ (5 ML) DE SAUCE WORCESTERSHIRE
- 1 ½ C. À THÉ (7,5 ML) D'ASSAISONNEMENT OLD BAY
- 2 C. À THÉ (10 ML) DE MOUTARDE DE DIJON SAUCE PIQUANTE, FACULTATIVE

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

Vaporiser une plaque de cuisson d'enduit végétal de cuisson.

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

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

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

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

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

Information nutritionnelle par portion (2 croquettes) :

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

POIVRONS RÔTIS FARCIS

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



Donne quatre à six poivrons.

 Temps de préparation : 65 à 70 minutes, temps de cuisson compris.

ENDUIT VÉGÉTAL DE CUISSON

- 3 GOUSSES D'AIL
- ½ GROS OIGNON ROUGE, COUPÉ EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- 1 ½ C. À SOUPE (7,5 ML) DE LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE
- 1 C. À SOUPE (15 ML) DE PERSIL ITALIEN FRAIS
- ¾ C. À THÉ (4 ML) DE BASILIC DÉSHYDRATÉ
- ¾ C. À THÉ (4 ML) DE GRAINES DE CÉLÉRI
- 1 ½ C. À THÉ (7,5 ML) DE SEL CASCHER
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE POIVRE NOIR FRAIS MOULU
- 1 ¾ LB (790 G) D'ÉPAULE DE PORC, COUPÉE EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- 2 C. À SOUPE (30 ML) D'HUILE D'OLIVE
- 1 TASSE (250 ML) APPROX. DE CHAPELURE CLASSIQUE (PAGE 5)
- 1 GROS ŒUF
- 4 À 6 POIVRONS MULTICOLORES, ÉVIDÉS

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

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Pendant que le robot tourne, laisser tomber l'ail dans l'entonnoir pour le hacher. Ajouter l'oignon, le lait en poudre, le persil, le basilic, les graines de céleri, le sel et le poivre; hacher le tout en donnant environ 10 impulsions, puis hacher finement en laissant le robot tourner pendant environ 35 secondes. Vider et réserver.

Ajouter le porc et hacher grossièrement en donnant 10 impulsions, puis hacher finement en laissant le robot tourner pendant environ 35 secondes.

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

Information nutritionnelle par portion :

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

POMMES DE TERRE DUCHESSE

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



- 2½ LB (1,13 KG) DE POMMES DE TERRE YUKON GOLD, PELÉES ET COUPÉES EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- 10 TIGES DE CIBOULETTE, PARÉES, BIEN ESSORÉES ET COUPÉES EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- 1 OZ (28 G) DE PARMESAN, COUPÉ EN DÉS DE ½ POUCE (1,25 CM)
- 3 C. À SOUPE (45 ML) DE BEURRE NON SALÉ
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE SEL CASCHER
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE POIVRE NOIR FRAIS MOULU
- ½ TASSE (125 ML) DE LAIT ENTIER
- ½ TASSE (125 ML) DE MASCARPONE

Donne 5 tasses (1250 ml), soit 10 portions de ½ tasse (125 ml).

⌚ Temps de préparation : 35 minutes.

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

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

Remplacer le couteau par le disque déchiqueteur réversible, râper fine sur le dessus, dans le grand bol du robot culinaire et râper le parmesan. Retourner le disque, râper moyenne sur le dessus, et râper les pommes de terre cuites. Remplacer le disque par le gros couteau hachoir en métal; ajouter le beurre, le sel et le poivre dans le bol et combiner les ingrédients par impulsions.

Ajouter le lait par l'entonnoir tout en mélangeant par impulsions. Ajouter le mascarpone et les ciboulettes, puis combiner les ingrédients en donnant seulement quelques impulsions.

Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.

Information nutritionnelle par portion :

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

PAIN BLANC CLASSIQUE DE CUISINART^{MD}

Choyez votre famille avec du pain maison.



- 2 ¼ C. À THÉ (11 ML) DE LEVURE SÈCHE ACTIVE
- 1 C. À SOUPE (15 ML) DE SUCRE GRANULÉ
- ⅓ TASSE (80 ML) D'EAU TIÈDE (105 À 110°F [40 À 43 °C])
- 5 TASSES (1250 ML) DE FARINE TOUT USAGE NON BLANCHIE
- ¼ TASSE (60 ML OU ½ BÂTONNET) DE BEURRE NON SALÉ, COUPÉ EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- 2 C. À THÉ (10 ML) DE SEL
- 1 ⅓ TASSE (330 ML) D'EAU FROIDE ENDUIT VÉGÉTAL DE CUISSON

Donne 18 portions, soit deux pains de 9 x 5 pouces (23 x 13 cm) de 1¼ lb (570 g) chacun.

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

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

Poser le couteau pétrisseur dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre la farine, le beurre et le sel dans le bol, et mélanger pendant 10 à 15 secondes. Ajouter l'eau froide au mélange de levure. Pendant que le robot tourne, verser le liquide lentement dans le petit entonnoir aussi vite que la farine peut l'absorber.

Lorsque la pâte commence à se former et qu'elle se détache des parois du bol, la pétrir pendant 45 secondes. La pâte devrait être lisse et élastique, la transférer dans un grand sac en plastique à glissière légèrement fariné, expulser l'air et fermer le sac. Laisser la pâte gonfler dans un endroit chaud pendant environ 1 à 1½ heure, jusqu'à

ce qu'elle ait doublé de volume.

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

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

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

Information nutritionnelle par portion (1 tranche) :

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

PAIN AU BLÉ ENTIER CLASSIQUE CUISINART^{MD}

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



- 2 ¼ C. À THÉ (11 ML) DE LEVURE SÈCHE ACTIVE
- 1 C. À SOUPE (15 ML) PLUS 1 C. À THÉ (5 ML) DE SUCRE GRANULÉ
- ⅓ TASSE (80 ML) D'EAU TIÈDE (105 À 110°F [40 À 43 °C])
- 2 TASSES (500 ML) DE FARINE TOUT USAGE NON BLANCHIE
- 2 TASSES (500 ML) DE FARINE DE BLÉ ENTIER
- ¼ TASSE (60 ML OU ½ BÂTONNET) DE BEURRE NON SALÉ, COUPÉ EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE SEL
- 1 TASSE (250 ML) D'EAU FROIDE ENDUIT VÉGÉTAL DE CUISSON

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

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

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

Poser le couteau pétrisseur dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre les farines, le beurre et le sel dans le bol et mélanger le tout pendant 10 à 15 secondes.

Ajouter l'eau froide au mélange de levure. Pendant que le robot tourne, verser le liquide lentement dans le petit entonnoir aussi vite que la farine peut l'absorber. Lorsque la pâte commence à se former et qu'elle se détache des parois du bol, pétrir pendant

45 secondes. La pâte devrait être lisse et élastique.

Transférer la pâte dans un grand sac en plastique à glissière légèrement fariné, expulser l'air et fermer le sac. Laisser la pâte gonfler dans un endroit chaud pendant environ 1 à 1 ½ heure, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Enduire un moule à pain de 9 x 5 pouces (23 x 13 cm) d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Transférer la pâte sur une surface légèrement farinée et la dégonfler d'un coup de poing; laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.

Façonner la pâte en forme de pain et déposer dans le moule. Couvrir, sans serrer, d'une pellicule plastique et laisser lever pendant 45 minutes à 1 heure, jusqu'à ce que la pâte dépasse le haut du moule.

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

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

Information nutritionnelle par portion (1 tranche) :

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

PETITS PAINS AU BEURRE

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



- ¾ TASSE (180 ML) DE LAIT ENTIER, PLUS 1 C. À SOUPE (15 ML) POUR BADIGEONNER
- ½ TASSE (125 ML) DE BEURRE NON SALÉ, PLUS 2 C. À SOUPE (30 ML) POUR BADIGEONNER
- ¼ TASSE (60 ML) DE SUCRE GRANULÉ
- 1 C. À THÉ (5 ML) DE SEL DE MER FIN OU DE SEL DE TABLE
- 2 ¼ C. À THÉ (11 ML) DE LEVURE SÈCHE ACTIVE
- ¼ TASSE (60 ML) D'EAU TIÈDE (105 À 110°F [40 À 43 °C])
- 4 ¾ TASSES (1,180 L) DE FARINE À PAIN NON BLANCHIE
- 1 GROS ŒUF

Donne 16 petits pains.

⌚ Temps de préparation : 20 à 25 minutes. Prévoir également 2 ½ heures de levage, 40 minutes de cuisson et 10 à 15 minutes de refroidissement.

Dans un bol micro-ondable, faire frémir le lait, ajouter le beurre, le sucre et le sel; réserver.

Dissoudre la levure dans l'eau tiède et la laisser reposer pendant 3 à 5 minutes jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Poser le couteau pétrisseur dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre la farine dans le bol et mélanger pendant 10 secondes. Pendant que le robot tourne, verser les liquides lentement dans le petit entonnoir et transformer sans arrêt jusqu'à ce que la pâte se forme et qu'elle se détache des parois du bol, puis continuer à la pétrir pendant 45 secondes. Façonner la pâte en une boule ronde, la mettre dans un grand sac en plastique à glissière d'une capacité de 1 gallon (3,8 L), expulser l'air et fermer le sac. Laisser gonfler dans un

endroit chaud pendant 45 à 60 minutes, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Préchauffer le four à 450 °F (230 °C). Enduire un moule à gâteau de 10 pouces (25 cm) de diamètre d'un peu de beurre. Diviser la pâte en 16 parties égales d'environ 2 ¼ oz (64 g) chacune. Façonner en boules lisses et placer dans le moule préparé. Couvrir d'une pellicule plastique et laisser gonfler pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Combiner le reste du lait et du beurre et faire chauffer jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Badigeonner délicatement les petits pains de cette dorure juste avant de les mettre au four. Faire cuire dans le four préchauffé pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que les petits pains soient dorés. Démouler et laisser refroidir sur une grille environ 10 minutes avant de servir.

Pour ramollir la croûte, on peut la badigeonner d'un peu de beurre fondu à la sortie du four.

Information nutritionnelle par portion (1 petit pain) :

Calories 209 (38 % de matières grasses) | glucides 28 g | protéines 5 g | lipides 9 g | gras saturés 5 g | cholestérol 34 mg | sodium 160 mg | calcium 23 mg | fibres 1 g

POPOVERS

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



- 1½ TASSE (375 ML) DE FARINE
TOUT USAGE NON BLANCHIE
- ¾ TASSE (180 ML) PLUS 4 C. À
THÉ (20 ML) DE LAIT ÉVAPORÉ
- 2 GROS ŒUFS
- 1 C. À SOUPE (15 ML) DE BEURRE
NON SALÉ, FONDU
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE SEL
BEURRE OR ENDUIT VÉGÉTAL
DE CUISSON POUR LE MOULE

Information nutritionnelle pour
chaque popover :

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

Donne 12 popovers.

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

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

Préchauffer le four à 450 °F (230 °C). (Utiliser la cuisson à convection, de préférence.) Enduire deux moules à popover de 6 tasses (1,5 L), douze ramequins de 5 oz (145 g) ou un moule à muffins d'une bonne couche de beurre ou d'enduit végétal de cuisson et les déposer sur deux plaques à pâtisserie. Diviser la pâte également entre les moules. Faire cuire au four pendant 30 minutes, puis réduire le feu à 350 °F (180 °C) et poursuivre la cuisson pendant 20 minutes. Sortir du four et démouler avec soin. Servir immédiatement.

GÂTEAU AU FROMAGE CLASSIQUE

Cette recette facile est infaillible.



- BEURRE POUR PRÉPARER LE
MOULE
- 1 RECETTE DE CROÛTE À TARTE
GRAHAM (CI-DESSOUS)
- 24 OZ (680 G) DE FROMAGE EN
CRÈME, À LA TEMPÉRATURE
DE LA PIÈCE
- 1 ½ TASSE (375 ML) DE SUCRE
GRANULÉ

Donne un gâteau de 9 pouces (23 cm), soit 12 portions.

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

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

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

- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE SEL
- 4 GROS ŒUFS, À LA TEMPÉRA-
TURE DE LA PIÈCE
- 1 C. À THÉ (5 ML) D'EXTRAIT DE
VANILLE PUR
- ¾ TASSE (180 ML) DE RICOTTA, À
LA TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE
- ¾ TASSE (180 ML) DE CRÈME SURE,
À LA TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE

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

Ajouter la ricotta et la crème sure; mélanger par impulsions, seulement jusqu'à ce que ces ingrédients soient incorporés, en raclant les parois du bol au besoin.

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

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

Servir avec des petits fruits frais et la sauce aux framboises (page 46).

Information nutritionnelle par portion :

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

CROÛTE AUX BISCUITS GRAHAM



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

⌚ Temps de préparation : 2 minutes.

- ½ OZ (14 G) DE BISCUITS GRAHAM
(ENVIRON 1 SACHET)
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE CANNELLE
MOULUE
- 2 C. À SOUPE (30 ML) DE SUCRE
GRANULÉ
- 3 C. À SOUPE (45 ML) DE BEURRE
NON SALÉ, FONDU

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

Tasser dans un moule à tarte ou à gâteau de
9 pouces (23 cm).

Information nutritionnelle par portion :
Calories 78 (44 % de matières grasses) |
glucides 10 g | protéines 1 g |
lipides 4 g | gras saturés 2 g |
cholestérol 8 mg | sodium 64 mg |
calcium 4 mg | fibres 0 g

TARTE AUX POMMES CROUSTILLANTE

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



- ½ RECETTE DE PÂTE BRISÉE SUCRÉE (PAGE 15)
- 5 GROSSES POMMES (GOLDEN DELICIOUS, GINGER GOLD OU AUTRE VARIÉTÉ SEMBLABLE), PELÉES, ÉVIDÉES ET COUPÉES EN DEUX JUS DE 2 CITRONS
- 1 C. À THÉ (5 ML) DE PÂTE DE VANILLE *
- ½ TASSE (125 ML) DE SUCRE GRANULÉ
- 2 C. À SOUPE (30 ML) DE CONFITURE D'ABRICOT
- 1 RECETTE DE GARNITURE CROUSTILLANTE (CI-DESSOUS)

Information nutritionnelle par portion (pour une recette de 12 portions) :

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

GARNITURE CROUSTILLANTE

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



- ⅓ TASSE (80 ML) DE PACANES GRILLÉES
- ¾ TASSE (180 ML) DE FARINE TOUT USAGE NON BLANCHIE
- ⅓ TASSE (80 ML) DE BEURRE NON SALÉ, FROID ET COUPÉ EN DÉS
- 1¼ C. À THÉ (6 ML) DE CANNELLE MOULUE
- ¼ C. À THÉ (1 ML) DE SEL

Donne une tarte épaisse de 10 pouces (25 cm), soit 8 à 12 portions.

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

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

Abaisser la pâte en une rondelle de 10 pouces (25 cm). Foncer un moule à tarte en céramique de 9 pouces (23 cm) de 1,5 pinte (1,2 L) non graissé.

Réfrigérer pendant environ 20 minutes.

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

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

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

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

Donne assez de garniture pour une tarte.

⌚ Temps de préparation : 3 minutes.

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

Information nutritionnelle par portion (pour une recette de 12 portions) :

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

TARTE À LA CRÈME AUX BANANES

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



- 1 RECETTE DE CROÛTE À TARTE AU CHOCOLAT (CI-DESSOUS)
- 4 BANANES FERMES
- ¼ C. À THÉ (1 ML) DE CANNELLE MOULUE
- 1 RECETTE DE CRÈME PÂTISSÈRE LÉGÈRE (PAGE 43)

Information nutritionnelle par portion :

Calories 315 (52 % de matières grasses) | glucides 35 g | protéines 4 g | lipides 19 g | gras saturés 11 g | cholestérol 111 mg | sodium 177 mg | calcium 61 mg | fibres 2 g

Donne une tarte de 9 pouces (23 cm).

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

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

Préparer la croûte à tarte au chocolat selon la recette.

Tasser la croûte dans un moule de 9 pouces (23 cm) et la faire cuire pendant 15 minutes.

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

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

CROÛTE À TARTE AU CHOCOLAT

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



- 24 GAUFRETTES AU CHOCOLAT (ENVIRON LA MOITIÉ D'UNE BOÎTE)
- 2 C. À THÉ (10 ML) DE SUCRE GRANULÉ
- ¼ TASSE (4 C. À SOUPE) DE BEURRE NON SALÉ, FONDU

Information nutritionnelle par portion :

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

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

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

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

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

CRÈME PÂTISSIÈRE

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



- 1½ TASSE (375 ML) DE LAIT
- ½ TASSE (125 ML) DE CRÈME ÉPAISSE
- ½ TASSE (125 ML) DE SUCRE GRANULÉ, DIVISÉ
- ½ C. À THÉ (2,5 ML) DE SEL
- ½ C. À SOUPE (7,5 ML) D'EXTRAIT DE VANILLE PUR
- 4 GROS JAUNES D'ŒUF
- 2 C. À SOUPE (30 ML) D'AMIDON DE MAÏS
- POUR UNE CRÈME PÂTISSIÈRE ALLÉGÉE :
- ½ TASSE (125 ML) DE CRÈME ÉPAISSE
- 1 ½ C. À SOUPE (22,5 ML) DE SUCRE À GLACER

Donne environ 2 ¼ tasses (560 ml).

⌚ Temps de préparation : 25 minutes, temps de cuisson compris.

Faire chauffer le lait, la crème, ¼ tasse (60 ml) de sucre, le sel et la vanille dans une casserole à feu moyen et faire mijoter à gros bouillons.

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

Pendant que le robot tourne, verser ¾ à 1 ½ tasse (180 à 375 ml) du mélange de lait lentement dans l'entonnoir en mélangeant pendant environ 1 minute.

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

Pour une crème pâtissière allégée : Fouetter ½ tasse (125 ml) de crème épaisse jusqu'à la formation de pics moyens avec 1 ½ c. à soupe (22,5ml) de sucre à glacer. Plier la crème fouettée sucrée dans la crème pâtissière une fois qu'elle a refroidi.

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

Calories 72 (50 % de matières grasses) | glucides 8 g | protéines 1 g | lipides 4 g | gras saturés 2 g | cholestérol 58 mg | sodium 72 mg | calcium 32 mg | fibres 0 g

GÂTEAU ÉTAGÉ AU CHOCOLAT

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Information nutritionnelle par portion :

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

GLAÇAGE AU FROMAGE À LA CRÈME



- 28 OZ (680 G) DE FROMAGE À LA CRÈME (À LA TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE)
- 1 ½ TASSE (375 ML OU 3 BÂTONNETS) DE BEURRE NON SALÉ, À LA TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE
- 2 TASSES (500 ML) DE SUCRE À GLACER, TAMISÉ
- ¾ C. À THÉ (4 ML) DE SEL
- 1 C. À THÉ (5 ML) D'EXTRAIT DE VANILLE PUR
- 2 C. À THÉ (10 ML) DE CRÈME SURE

Donne environ 5 ½ tasses (1375 ml).

⌚ Temps de préparation : 10 minutes.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart^{MD}. Défaire chaque bloc de fromage à la crème en six morceaux et les mettre dans le bol du robot avec le beurre, le sucre et le sel; défaire les ingrédients en donnant 2 ou 3 impulsions, puis les mettre en crème. Ajouter la vanille et la crème sure et combiner par impulsions.

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

Calories 84 (81 % de matières grasses) | glucides 3 g | protéines 1 g | lipides 8 g | gras saturés 5 g | cholestérol 23 mg | sodium 57 mg | calcium 8 mg | fibres 0 g

CRÊPES AUX PETITS FRUITS

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



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

Donne six portions.

⌚ Temps de préparation : 25 minutes, sans compter le temps de repos de la pâte.

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

Poser le petit couteau hachoir en métal dans le petit bol. Mettre les petits fruits, le zeste d'orange et le sucre dans le bol et réduire en purée. Passer la purée dans un tamis fin et jeter les graines. Réserver.

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

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

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

Préparer les crêpes. Faire chauffer un poêlon de 8 pouces (20 cm) à feu moyen pendant 5 minutes, puis ajouter le beurre. Lorsque le beurre a fondu, l'étaler dans le poêlon à l'aide d'un essuie-tout. Verser aussi peu que 3 c. à soupe (45 ml) de pâte dans le poêlon préchauffé. Étaler la pâte en une fine couche égale en faisant osciller le poêlon dans tous les sens. Après environ 1 minute, lorsque la crêpe est prise et légèrement dorée, la retourner avec une spatule résistante à la chaleur et poursuivre la cuisson pendant une minute; réserver sur un assiette. Faire cuire toutes les crêpes de cette façon en les empilant au fur et à mesure. Lorsqu'elles sont toutes cuites, couvrir l'assiette d'un papier d'aluminium afin de les garder chaudes et mettre l'assiette sur un poêlon contenant de l'eau sur une feu moyen-doux.

Information nutritionnelle par portion :

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

Pour servir les crêpes : Tartiner 1 ½ c. à soupe (22 ml) de mascarpone et environ 1 c. à soupe (15 ml) de purée de petits fruits sur chaque crêpe et plier en trois. Arranger trois crêpes sur chaque assiette, saupoudrer de sucre à glacer et napper de purée réservée.

SAUCE AUX FRAMBOISES

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



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

Donne 2 tasses (500 ml).

⌚ Temps de préparation : 5 minutes.

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

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

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

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

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

Solution :

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

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

Solution :

- Il est possible qu'il y ait trop de pâte dans le bol. Retirer la moitié de la pâte et procéder en deux lots.
- Il est possible que la pâte soit trop sèche (voir le numéro 8).
- Il est possible que la pâte soit trop mouillée (voir le numéro 9).

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

Solution :

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

7. **Problème :** La pâte est dure une fois pétrie.

Solution :

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

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

Solution :

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

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

Solution :

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

Problèmes techniques

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

Solution :

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

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

Solution :

- Il est possible que le couvercle soit déverrouillé; vérifier qu'il est bien enclenché.
- En cas de surchauffe, un dispositif de protection coupe le moteur pour prévenir tout dommage. Si le moteur s'arrête, mettre le robot hors tension (« Arrêt ») et le laisser refroidir pendant 10 à 15 minutes avant de le remettre en marche.

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

Solution :

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

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

Solution :

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

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

Solution :

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

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

Solution :

- Vérifier que les pieds antidérapants sont propres et secs. Il est également important de veiller à ne pas dépasser la capacité du robot.
- Cela est normal puisque certaines opérations (comme de trancher ou de râper du fromage) imposent un plus gros effort au moteur.

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

Solution :

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

GARANTIE GARANTIE 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 consécutifs.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

Adresse :
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle : Série FP-12NC

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

Cuisinart^{MD}



Cafetières



Mélangeurs



Presse-agrumes



Ustensiles
de cuisson



Outils et
accessoires

Cuisinart offre une vaste gamme de produits de première qualité afin de vous faciliter la tâche dans la cuisine. Essayez nos appareils de comptoir et batteries de cuisine, et Savourez la bonne vie.

www.cuisinart.ca

©2015 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ontario L4H 0L2

Imprimé en Chine

15CC148132

Toutes les autres marques de commerce ou de service utilisées dans le présent document sont les marques de leurs propriétaires respectifs.

IB-13082-CAN