

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS
ET DE RECETTES



Batteur à main 7 vitesses Power Advantage^{MC} Série HM-70C

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

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes	2
Introduction	2
Caractéristiques et avantages	3
Utilisation et entretien	4
Guide de référence rapide	4
Recettes	5
Garantie	18

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires. En voici quelques-unes :

1. **Lisez toutes les instructions.**
2. **Débranchez le batteur lorsqu'il ne sert pas, avant de raccorder ou de retirer un accessoire, ou de le nettoyer.**
3. Pour éviter les risques de choc électrique, ne mettez jamais le batteur ni le cordon électrique dans l'eau ou un autre liquide. Si l'appareil ou le cordon tombe dans un liquide, débranchez-le immédiatement. N'essayez pas de le récupérer avant de l'avoir débranché.
4. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Pour éviter de vous blesser ou d'endommager le batteur, gardez les mains, les cheveux, les vêtements, les

spatules et autres ustensiles, tels que les fouets, à l'écart des pièces en mouvement pendant le fonctionnement.

6. Retirez les fouets du batteur avant de les laver.
7. N'utilisez pas un appareil dont la prise ou le cordon est endommagé ou après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au centre de service après-vente agréé de Cuisinart le plus proche pour le faire examiner et réparer, s'il y a lieu.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Cuisinart peut causer un incendie ou un choc électrique ou présenter un risque de blessure.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à un endroit où le cordon ou le batteur pourraient venir en contact avec de l'eau pendant l'utilisation.
10. Ne laissez jamais le cordon électrique pendre du rebord du plan de travail ou de la table où il risquerait d'être accroché et de faire tomber l'appareil, ce qui pourrait l'endommager ou causer des blessures.
11. Pour ne pas endommager le cordon électrique, ce qui pourrait constituer un risque d'incendie ou d'électrocution, ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris une cuisinière.
12. Le fouet de chef s'utilise seul, sans aucun autre accessoire.
13. N'utilisez pas votre appareil dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. **Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le**

toujours de la prise électrique. Assurez-vous que l'appareil ne touche pas à la paroi intérieure de l'armoire et que la porte de l'armoire ne touche pas à l'appareil lorsque vous la fermez. Un contact pourrait accidentellement mettre l'appareil en marche, ce qui représente un risque d'incendie.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

REMARQUE

Le batteur est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si le branchement n'est pas complet, inversez la fiche. Si le branchement est toujours incomplet, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

INTRODUCTION

Préparez-vous à tirer profit d'une foule d'options de mélange avec le batteur à main 7 vitesses Power Advantage^{MC} de Cuisinart^{MD}! Son moteur

puissant de 220 watts combiné au supplément automatique de puissance vous fournit toute l'énergie dont vous avez besoin, quand vous en avez besoin. La fonction de démarrage doux Smooth Start^{MD} jumelée aux trois vitesses ultra basses évite les éclaboussures désagréables en laissant les ingrédients dans le bol... là où vous les voulez!

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Puissance de 220 watts

Assez puissant pour mélanger une double recette de biscuits ou battre le beurre qui sort tout droit du réfrigérateur.

Confort maximal

La forme du batteur est étudiée pour vous procurer une puissance et un équilibre incomparables. La poignée ergonomique offre une bonne prise en main, vous assurant une maîtrise et un confort sans pareil, même lorsque vous devez effectuer des mélanges pendant de longues périodes de temps.

Supplément automatique de puissance

Un mécanisme de rappel automatique de la puissance fournit plus d'énergie quand vous en avez besoin. Il fait en sorte que le batteur ne ralentit pas, même pendant le mélange de pâtes épaisses ou de grande quantité d'ingrédients.

Démarrage Smooth Start^{MD}

Au démarrage du batteur, les fouets se mettent à tourner très lentement pour prévenir les éclaboussures.

3 basses vitesses

Les vitesses basses permettent une meilleure maîtrise pour le pliage ou le mélange des ingrédients secs.

Facile à nettoyer

Le batteur est muni d'une base scellée et lisse qui se nettoie d'un simple coup de chiffon.

1. Interrupteur marche/arrêt une touche

Interrupteur qui met l'appareil sous tension ou hors tension en une seule opération.

2. Affichage DEL de la vitesse

Réglages numériques de la vitesse faciles à lire.

3. Réglage de la vitesse à touche unique

Sert à commander la vitesse en cours d'utilisation.

4. Cordon pivotant exclusif

Peut être placé d'un côté ou de l'autre pour le confort d'utilisation des droitiers et des gauchers.

5. Éjecteur de fouets

Gâchette bien située pour faciliter l'éjection des fouets.

6. Fouets ultra longs

Deux fouets ultra longs et ultra larges pour fouetter, aérer et mélanger les aliments en moins de temps. Conçus sans tige centrale, ils ne peuvent pas être obstrués par les aliments. Ils sont faciles à nettoyer et vont même au lave-vaisselle.

7. Fouet de chef

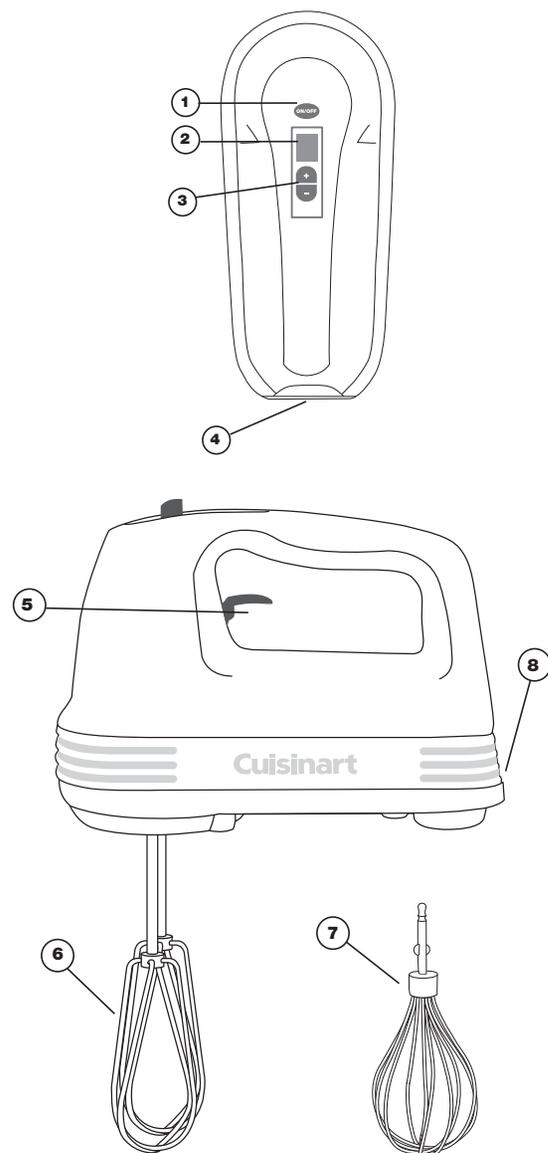
Fouet professionnel de 6 cm (3 pouces) de diamètre qui procure une aération et un fouettage supérieurs. La crème fouettée est légère et aérée. Les blancs d'œuf montent en neige ferme et ont une texture fine.

8. Talon d'appui

Fait en sorte que le batteur repose d'équerre sur le comptoir.

9. Sans BPA

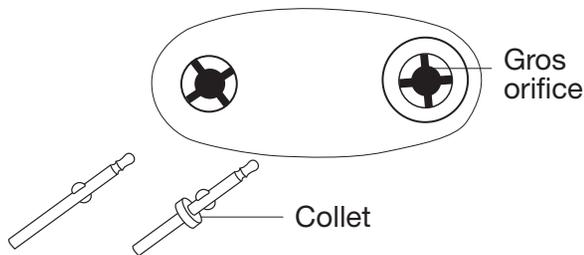
Tous les matériaux qui entrent en contact avec les aliments sont exempts de BPA.



UTILISATION ET ENTRETIEN

Insertion des fouets

1. Débranchez le batteur et mettez l'interrupteur à la position d'arrêt (OFF).
2. Insérez le fouet muni du collet dans le gros orifice et poussez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Insérez le fouet sans collet dans le petit orifice et poussez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



Insertion du fouet du chef

1. Mettez l'interrupteur à la position d'arrêt (OFF) et débranchez le batteur.
2. Tenez le fouet par la tige, insérez celle-ci dans l'un des deux orifices et enfoncez-la jusqu'à ce que le fouet s'enclenche. **NE PUSSEZ PAS SUR L'EXTRÉMITÉ EN FIL SOUS PEINE D'ENDOMMAGER LES FILS MÉTALLIQUES.**

Mise sous tension et hors tension

Branchez le batteur. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour mettre le batteur sous tension : le batteur commence automatiquement à tourner à la vitesse 1. Pour le mettre hors tension, appuyez de nouveau sur l'interrupteur.

Changement de vitesses

Appuyez sur le bouton + du clavier numérique pour augmenter la vitesse ou sur le bouton – pour la réduire.

Nettoyage et retrait des fouets

1. Avant de nettoyer le batteur, mettez l'interrupteur à la position d'arrêt et débranchez le batteur. Tirez sur la gâchette d'éjection des fouets et retirez les fouets. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle après chaque utilisation.
2. **NE METTEZ JAMAIS LE BLOC-MOTEUR DANS L'EAU OU DANS UN AUTRE LIQUIDE POUR LE NETTOYER.** Essuyez-le au moyen d'un chiffon ou d'une éponge humide. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs sous peine d'égratigner le fini. Toute autre opération d'entretien doit être confiée à un représentant de service autorisé.

REMARQUE : N'UTILISEZ PAS LE BATTEUR DANS DES CASSEROLES ANTIADHÉSIVES.

GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE

Techniques de mélange

Commencez toujours les mélanges à la vitesse la plus basse.

REMARQUE : Le fouet du chef est réservé aux fouettages légers. Voyez les paragraphes sur les vitesses 4, 6 et 7 ci-dessous. Pour tous les autres mélanges, utilisez les fouets standard.

Avec les fouets standard

Vitesse 1

- Vitesse ultra lente pour combiner et aérer les ingrédients secs, sans éclaboussures

- Ajouter noix, grains ou fruits déshydratés aux pâtes
- Plier des crèmes fines ou des blancs d'œuf dans les pâtes
- Amorcer le mélange des glaçages à gâteau
- Remuer les sauces
- Mélanger les muffins ou les crêpes

Vitesse 2

- Mettre en crème du beurre froid (pas congelé) avec du sucre
- Réduire des pommes de terre ou de la courge en purée
- Ajouter les ingrédients secs aux pâtes

Vitesse 3

- Amorcer le mélange des préparations à gâteau
- Ajouter des œufs aux pâtes
- Ajouter des ingrédients secs en alternance avec des ingrédients liquides
- Mettre en crème du beurre ramolli avec du sucre
- Fouetter les pommes de terre ou la courge

Vitesse 4

- Fouetter de la crème (avec le fouet de chef)
- Finir de mélanger les glaçages crémeux
- Finir de mélanger les préparations à gâteau

Vitesse 5

- Battre des œufs entiers ou des jaunes d'œuf
- Mélanger des pâtes lisses

Avec le fouet de chef

Vitesse 6

- Ajouter du sucre à des blancs d'œuf fouettés pour faire une meringue
- Battre des jaunes d'œuf jusqu'à consistance épaisse et légère

Vitesse 7

- Fouetter des blancs d'œuf

RECETTES

Conseils pour les mélanges

- Lisez toujours la recette en entier et mesurez tous les ingrédients avant de commencer le mélange.
- Pour de meilleurs résultats, ne mesurez pas la farine directement du sac. Mettez-en dans un récipient ou un bol, remplissez une tasse ou une pelle, puis égalisez-la avec le dos d'un couteau ou d'une spatule. Si vous prenez la farine directement d'un récipient, remuez-la avant de la prendre.
- Les œufs, le beurre ou le fromage à la crème sont plus faciles à mélanger quand ils sont à la température de la pièce.
- Sortez le beurre et coupez-le en dés de 1,25 cm (1/2 po) avant de mesurer le reste des ingrédients de la recette pour qu'il ait le temps de ramollir. Ne le faites pas ramollir au four à micro-ondes à moins que la recette ne l'indique, car le beurre peut fondre et le beurre fondu modifiera les résultats.
- Pour bien réussir les gâteaux au fromage, préparez-les avec des œufs et du fromage à la crème qui sont à la même température ambiante. Bien que le batteur à main Power Advantage^{MC} puisse mélanger le fromage à la crème froid sans difficulté, il faut éviter de trop le battre pour ne pas y ajouter trop d'air, car cela fait fendiller le gâteau.

- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous faites de la crème fouettée, utilisez de la crème épaisse et froide, sortant tout droit du réfrigérateur.
- Pour réussir les blancs d'œuf, battez-les dans un bol en acier inoxydable ou en verre parfaitement propre ou, mieux encore, dans un bol en cuivre.
- Au moment d'ajouter des grains de chocolat, des noix, des raisins ou autres ingrédients de ce genre, faites tourner le batteur à la vitesse 1 ou 2.
- Lorsque vous devez séparer des œufs pour une recette, cassez-les un à la fois dans un petit bol, séparez délicatement le jaune, puis transférez le blanc dans un bol parfaitement propre. Si un jaune crève et se mêle au blanc, réservez cet œuf pour un autre usage. Une seule goutte de jaune dans le blanc empêchera celui-ci de monter.
- Pour obtenir des blancs d'œuf vraiment aérés, utilisez un bol (en verre ou en métal, jamais en plastique) et des fouets parfaitement propres, car la moindre trace de gras ou d'huile empêchera les blancs de monter. Lavez parfaitement le bol et les accessoires avant de recommencer.
- Il peut arriver que des ingrédients adhèrent aux parois du bol. Lorsque cela se produit, mettez le batteur hors tension et raclez les parois du bol à l'aide d'une spatule de caoutchouc.

Remarque : Sauf indication contraire, toutes les recettes qui suivent sont préparées à l'aide des fouets standard.

MUFFINS À LA CANNELLE

Ces délicieux muffins sont excellents pour le petit déjeuner. Pour varier, ajoutez-y des bleuets ou des pommes hachées.

Donne 12 muffins ordinaires ou 24 mini-muffins.

- enduit végétal de cuisson**
- 500 ml (2 tasses) de farine tout usage non blanchie**
- 45 ml (3 c. à soupe) de cassonade, tassée**
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte**
- 5 ml (1 c. à thé) de cannelle**
- 1 ml (¼ c. à thé) de sel**
- 2 gros œufs**
- 250 ml (1 tasse) de lait évaporé écrémé (non reconstitué) ou de lait entier**
- 50 ml (¼ tasse) de beurre non salé, fondu et refroidi**

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Vaporiser un moule de 12 muffins ordinaires ou de 24 mini-muffins d'un peu d'enduit végétal de cuisson, même si le moule est antiadhésif.

Défaire les morceaux dans la cassonade. Dans un bol moyen, combiner la farine, la cassonade, la poudre à pâte, la cannelle et le sel. Battre à la vitesse 1 pendant 30 secondes; réserver.

Dans un autre bol, battre les œufs à la vitesse 3 pendant 30 secondes environ, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement mousseux. Passer ensuite à la vitesse 3 et ajouter le lait et le beurre fondu; battre pendant 15 secondes. Verser sur les ingrédients secs et continuer à battre à la vitesse 1, seulement jusqu'à ce qu'ils

soient humides. Verser dans les moules et faire cuire au four préchauffé pendant 18 à 20 minutes pour les muffins ordinaires ou de 14 à 16 minutes pour les mini-muffins, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et qu'ils reprennent leur forme après une légère pression au centre. (Les muffins peuvent être préparés d'avance et congelés; il suffit de les décongeler et de les réchauffer au moment de les servir.)

*Analyse nutritionnelle par portion
(1 muffin standard ou 2 mini-muffins) :*

Calories 155 (29 % des lipides) • glucides 22 g • protéines 5 g • lipides 5 g • gras saturés 3 g • cholestérol 46 mg • sodium 208 mg • calcium 141 mg • fibres 1 g

BISCUITS GRAHAM À L'AVOINE DOUBLE CHOCOLAT

Donne environ 45 biscuits de 6 cm (3 po).

- 250 ml (1 tasse) de miettes de biscuits Graham**
- 250 ml (1 tasse) de flocons d'avoine (pas du gruau à cuisson rapide)**
- 375 ml (1½ tasse) de farine tout usage non blanchie**
- 5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude**
- 2 ml (½ c. à thé) de sel**
- 250 ml (1 tasse) de beurre non salé à la température de la pièce, coupé en 16 dés**
- 175 ml (¾ tasse) de sucre granulé**
- 175 ml (¾ tasse) de cassonade, tassée**
- 2 gros œufs**
- 10 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille**
- 400 ml (1⅔ tasse ou un emballage de 11 oz) de grains de chocolat mi-sucré ou au lait**

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Chemiser les tôles à biscuits de papier sulfurisé ou de papier de cuisson antiadhésif.

Dans un petit bol, combiner les miettes de biscuits Graham, les flocons d'avoine, la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Battre à la vitesse 1 pendant 15 secondes; réserver.

Dans un grand bol, mettre le beurre, le sucre et la cassonade. Battre à la vitesse 1 pendant 45 à 60 secondes, jusqu'à consistance crémeuse, puis passer à la vitesse 3 pendant 1 minute environ, jusqu'à consistance lisse. Ajouter les œufs et la vanille et battre à la vitesse 2 pendant 30 secondes. Ajouter le mélange de farine en deux additions, en battant à la vitesse 2. Ajouter les grains de chocolat et battre à la vitesse 2 pendant 20 secondes environ, jusqu'à ce qu'ils soient combinés.

Déposer par cuillerées combles (l'équivalent de 2 c. à soupe [30 ml] ou utiliser une cuillère à crème glacée N° 40) sur les tôles à biscuits préparées. Mettre au four pendant 9 à 11 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient pris. Laisser refroidir pendant 2 minutes sur la plaque, puis transférer sur une grille et laisser refroidir parfaitement.

Variante : Pour faire des biscuits avec des noix, remplacer la moitié ou la totalité des grains de chocolat par des noix hachées.

Analyse nutritionnelle par portion :

Calories 154 (42 % des lipides) • glucides 21 g • protéines 2 g • lipides 7 g • gras saturés 4 g • cholestérol 20 mg • sodium 134 mg • calcium 37 mg • fibres 1 g

SABLÉS AUX GRAINS DE CHOCOLAT

Donne environ 4 douzaines de biscuits.

- 250 ml (1 tasse) de beurre, à la température de la pièce**
- 175 ml (¾ tasse) de cassonade bien tassée**
- 7 ml (1½ c. à thé) d'extrait de vanille pure**
- 500 ml (2 tasses) de farine tout usage non blanchie**
- 250 ml (1 tasse) de grains miniatures de chocolat mi-sucré**
- sucre granulé pour garniture**

Préchauffer le four à 175 °C (350 °F).

Mettre en crème le beurre et la cassonade en battant à la vitesse 1 pendant 30 secondes environ. Passer à la vitesse 3 et battre pendant 3 minutes, jusqu'à consistance légère et mousseuse. Racler le bol, ajouter la vanille et battre pendant 30 secondes environ. Saupoudrer la moitié de la farine sur le mélange et battre à la vitesse 1 pendant 20 secondes environ, jusqu'à ce que la farine soit incorporée. Saupoudrer le reste de la farine et battre pendant 45 secondes environ, jusqu'à ce que la pâte commence à se former. Incorporer les grains de chocolat à la vitesse 1.

Former des boules de 3 cm (1¼ po) de diamètre et les déposer sur des tôles à biscuits non graissées, en les espaçant de 7,5 cm (3 po). Beurrer légèrement le dessous d'un verre et le tremper dans le sucre, puis l'utiliser pour aplatir chaque boule à 1 cm (¾ po) environ. Faire cuire pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés.

Laisser refroidir 2 minutes sur les tôles à biscuits; transférer sur une grille et laisser refroidir parfaitement.

Conserver dans un récipient hermétique.

Analyse nutritionnelle par biscuit :
Calories 79 (57 % des lipides) • glucides 8 g •
protéines 1 g • lipides 5 g • gras saturés 3 g •
cholestérol 10 mg • sodium 1 mg •
calcium 4 mg • fibres 0 g

BISCOTTI AUX AMANDES ET AU CHOCOLAT

Donne environ 4 douzaines de biscuits.

- 625 ml (2½ tasses) de farine tout usage non blanchie**
- 150 ml (⅔ tasse) de poudre de cacao non sucré (hollandais de préférence)**
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte**
- 2,5 ml (½ c. à thé) de sel**
- 125 ml (½ tasse) de beurre non salé, à la température de la pièce**
- 125 ml (½ tasse) de sucre granulé**
- 125 ml (½ tasse) de cassonade, tassée**
- 3 gros œufs, dont 1 séparé**
- 115 g (4 oz) de chocolat amer, fondu et légèrement refroidi**
- 50 ml (¼ tasse) de liqueur de café (Kahlua^{MC}, Tira Maria^{MC} ou Kamaran)**
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille pure**
- 1 ml (¼ c. à thé) d'extrait d'amande**
- 250 ml (1 tasse) d'amandes émondées, légèrement grillées**

Combinaison de la farine, le cacao, la poudre à pâte et le sel dans un bol moyen. Battre à la vitesse 1 pendant 15 secondes. Dans un grand bol, battre le beurre, le sucre et la cassonade à la vitesse 1 pendant 5 à

10 secondes, seulement jusqu'à ce qu'ils soient incorporés. Ajouter les 2 œufs, puis le jaune d'œuf, un à la fois, en battant pendant 10 secondes après chaque addition. Combiner le chocolat, la liqueur de café et les extraits de vanille et d'amande; ajouter au mélange crémeux et battre pendant 15 secondes seulement.

En faisant tourner le batteur à la vitesse 1, ajouter graduellement le mélange de farine, 1 tasse à la fois, en battant pendant 15 secondes après chaque addition jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Ajouter les noix. Façonner la pâte en un carré d'à peu près 23 cm (9 po), recouvrir de plastique et réfrigérer pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte soit facile à manier.

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Chemiser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé ou de papier de cuisson antiadhésif. Diviser la pâte en trois parties égales et, avec les mains farinées, façonner chacune en un rouleau de 25 cm (10 po) de long. Mettre les rouleaux sur la plaque à pâtisserie préparée et les aplatir à 5 cm (2 po) de travers. Mettre le blanc d'œuf réservé dans un petit bol et battre à la vitesse 2 jusqu'à ce qu'il soit mousseux. Badigeonner les rouleaux du blanc d'œuf battu. Mettre au four pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que les rouleaux soient fermes.

Sortir du four et laisser refroidir sur une grille pendant 10 minutes. Réduire la température du four à 120 °C (250 °F). Couper chaque rouleau en tranches de

1,25 cm (1/2 po) d'épaisseur avec un couteau dentelé. Mettre les tranches sur la plaque à pâtisserie et remettre au four pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les biscottis soient secs. Sortir du four et laisser refroidir parfaitement sur une grille. Conserver les biscottis dans un récipient hermétique.

Analyse nutritionnelle par biscotti :
Calories 106 (47 % des lipides) • glucides 12 g •
protéines 2 g • lipides 6 g • gras saturés 2 g •
cholestérol 18 mg • sodium 40 mg •
calcium 19 mg • fibres 1 g

GÂTEAU AU FROMAGE AU CAPPUCINO

Donne 12 à 16 portions.

30 ml (2 c. à soupe) de poudre d'expresso instantané
125 ml (1/2 tasse) de crème à café (10 %) enduit végétal de cuisson
45 ml (3 c. à soupe) de beurre non salé, coupé en dés de 1,25 cm (1/2 po)
625 ml (2 1/2 tasses) de sucre granulé, divisé
175 ml (3/4 tasse) de farine tout usage non blanchie
50 ml (1/4 tasse) de poudre de cacao non sucré
2 ml (1/2 c. à thé) de cannelle
1 ml (1/4 c. à thé) de poudre à pâte
0,8 ml (1/8 c. à thé) de sel
1 gros jaune d'œuf
454 g (16 oz) de fromage à la crème, à la température de la pièce
454 g (16 oz) de fromage à la crème à faible teneur en gras, à la température de la pièce
4 gros œufs*

30 ml (2 c. à soupe) de fécule de maïs
10 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille
copeaux de chocolat pour la garniture (facultatif)

Dans un petit bol, dissoudre la poudre d'expresso dans la crème à café; réserver. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Vaporiser un moule à charnière ou à gâteau au fromage de 23 x 7 cm (9 x 3 po) d'un peu d'enduit végétal de cuisson.

Dans un bol moyen, mettre le beurre et 50 ml (1/4 tasse) de sucre; battre à la vitesse 3 pendant 1 1/2 minute pour mettre en crème. Ajouter la farine, le cacao, la cannelle, la poudre à pâte et le sel; battre à la vitesse 1 pendant 30 secondes, jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés. Ajouter le jaune d'œuf et battre à la vitesse 1 pendant 15 secondes, jusqu'à consistance grumeleuse. Tasser le mélange dans le fond du moule préparé. Mettre au four pendant 10 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit légèrement gonflée (elle semblera craquelée). Sortir du four et laisser refroidir sur une grille. Lorsque le moule est froid au toucher, envelopper le fond et les parois (sur une hauteur d'au moins 5 cm [2 po]) d'une feuille de papier d'aluminium.

Dans un grand bol, mettre les fromages à la crème et le reste du sucre. Battre à la vitesse 2 pendant 2 minutes jusqu'à consistance homogène. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant à la vitesse 1 pendant 15 secondes après chaque addition. Racler les parois du bol. Ajouter la fécule de maïs et battre à la vitesse 1 pendant 20 secondes. Racler les parois du bol. Ajouter le mélange d'expresso et la vanille;

battre à la vitesse 2 jusqu'à consistance parfaitement homogène. Verser le mélange dans la croûte refroidie. Mettre le moule dans un plat plus grand en aluminium et mettre au four. Ajouter 1,25 cm (1/2 po) d'eau chaude dans le plat extérieur. Faire cuire dans le four préchauffé pendant 60 à 70 minutes, jusqu'à ce que le gâteau se détache des parois. (Le centre sera encore gélatineux.) Sortir du four, retirer le papier d'aluminium et laisser refroidir parfaitement sur une grille. Réfrigérer au moins 4 heures avant de servir. Garnir de copeaux de chocolat, si on le désire.

Analyse nutritionnelle par portion (16 portions) :
Calories 368 (48 % des lipides) • glucides 41 g •
protéines 8 g • lipides 20 g • gras saturés 12 g •
cholestérol 116 mg • sodium 290 mg •
calcium 89 mg • fibres 1 g

Variante :

Après avoir mélangé les ingrédients du gâteau au fromage, ajouter 85 g (3 oz) de chocolat blanc haché et 85 g (3 oz) de chocolat amer haché en battant à la vitesse 1 pendant 15 secondes.

*Pour réchauffer les œufs froids sans danger, les mettre dans un bol d'eau chaude (pas bouillante) pendant 10 minutes. Ils seront plus faciles à incorporer au mélange.

PAIN AU CITRON POUR LE THÉ

Donne 1 pain, soit 16 tranches de 1,25 cm (½ po).

750 ml (3 tasses) de farine tout usage non blanchie
10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
2 ml (½ c. à thé) de sel
160 ml (⅔ tasse) de beurre fondu
500 ml (2 tasses) de sucre
175 ml (¾ tasse) de jus de citron, divisé
50 ml (¼ tasse) de zeste de citron, finement haché (environ 4 citrons)
4 gros œufs
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille pure
250 ml (1 tasse) de yogourt de lait entier
125 ml (½ tasse) de sucre à glacer, tamisé

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
Beurrer et fariner un moule à pain de 2 L (8 tasses), mesurant 23 x 3 x 7 cm (9 x 5 x 3 po).

Dans un bol moyen, tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel; réserver.

Dans un grand bol, battre le beurre fondu et le sucre à la vitesse 3 pendant 1 minute; le mélange semblera légèrement granuleux. Continuer à battre et ajouter 125 ml (½ tasse) de jus de citron et le zeste.

Ajouter les œufs, un à la fois, puis la vanille.

En battant à la vitesse 2, ajouter les ingrédients secs et le yogourt au mélange crémeux, en trois additions en alternance, en terminant par le yogourt.

Verser la pâte dans le moule à pain préparé. Faire cuire sur la grille au centre du four pendant 1 heure 35 minutes, en tournant le moule une fois à la mi-cuisson. Vérifier la cuisson au bout de 1 heure et 20 minutes. Le gâteau est prêt quand une sonde à gâteau piquée au centre ressort propre.

Pendant que le gâteau cuit, mélanger le reste du jus de citron (50 ml [¼ tasse]) avec le sucre à glacer tamisé jusqu'à ce que le mélange soit blanc et lustré; réserver.

Laisser reposer le gâteau pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce qu'il soit frais au toucher. Démouler et déposer sur une assiette à rebord. Piquer le dessus du gâteau, surtout là où il est fendillé, avec un cure-dents. Verser la glace au citron sur le dessus du gâteau en l'étalant au moyen d'une spatule ou d'un pinceau à pâtisserie pour bien en enduire le dessus et les côtés. Transférer le gâteau sur une grille et le laisser refroidir parfaitement avant de le trancher.

Analyse nutritionnelle par portion :

Calories 294 (29 % des lipides) • glucides 49 g • protéines 5 g • lipides 10 g • gras saturés 6 g • cholestérol 75 mg • sodium 131 mg • calcium 32 mg • fibres 1 g

GLACE ORANGE ET ABRICOT

Donne 125 ml (½ tasse).

125 ml (½ tasse) de confitures d'abricot
30 ml (2 c. à soupe) de liqueur Grand Marnier^{MD}
5 ml (1 c. à thé) de jus de citron frais

Dans un petit bol, mettre la confiture, la liqueur et le jus de citron; battre à la vitesse 7 pendant 1 minute. Cette glace peut être utilisée telle quelle ou passée dans une passoire pour être parfaitement lisse.

Analyse nutritionnelle par portion (7,5 ml [1½ c. à thé]):

Calories 28 (1 % des lipides) • glucides 7 g • protéines 0 g • lipides 0 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 4 mg • calcium 2 mg • fibres 0 g

GÂTEAU MOKA

Ce gâteau moelleux peut être préparé d'avance et congelé. Enduisez-le de glaçage moka plusieurs heures avant de le servir.

Donne deux étages de gâteau de 23 cm (9 po), soit 12 portions.

425 ml (1¾ tasse) + 30 ml (2 c. à soupe) de farine tout usage non blanchie, divisée
500 ml (2 tasses) de sucre granulé
175 ml (¾ tasse) de poudre de cacao non sucré
10 ml (2 c. à thé) de bicarbonate de soude
5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
5 ml (1 c. à thé) de sel
2 gros œufs
250 ml (1 tasse) de café infusé fort, refroidi
250 ml (1 tasse) de babeurre
125 ml (½ tasse) de beurre non salé, fondu et refroidi + 15 ml (1 c. à soupe) pour le moule
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

Placer la grille au milieu du four et préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Beurrer deux moules à gâteaux ronds de 23 x 5 cm (9 x 2 po) et chemiser chacun d'un rond de papier sulfurisé ou de papier ciré, beurrer et fariner. Secouer pour éliminer l'excédent de farine.

Dans un grand bol, mettre la farine, le sucre, la poudre de cacao, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel; battre à la vitesse 1 pendant 20 secondes. Faire un puits au centre des ingrédients et ajouter les œufs, le café, le babeurre, le beurre et la vanille. Battre à la vitesse 3

pendant 2 minutes; la pâte sera claire. Verser dans les moules préparés.

Faire cuire pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent piqué au centre en ressorte propre. Laisser refroidir pendant 10 minutes, démouler, retirer le papier. Laisser refroidir parfaitement sur une grille. Recouvrir de glaçage moka.

GLAÇAGE MOKA

Donne environ 625 ml (2½ tasses) de glaçage, une quantité suffisante pour glacer deux gâteaux ronds de 23 cm (9 po).

175 ml (¾ tasse) de crème épaisse
125 ml (½ tasse) de beurre non salé
125 ml (½ tasse) de sucre
340 g (12 oz) de chocolat mi-sucré
7 ml (½ c. à soupe) de poudre d'expresso
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

Mettre tous les ingrédients dans une casserole et faire chauffer lentement à feu moyen jusqu'à ce que le mélange commence à peine à mijoter. Réduire le feu à moyen-faible et battre à la vitesse 2 pendant 8 minutes environ, jusqu'à ce que le chocolat ait fondu et que le mélange soit parfaitement onctueux.

Transférer le mélange dans un bol et le réfrigérer pendant 1 heure environ pour qu'il prenne avant de l'étaler sur le gâteau. Ce glaçage peut être préparé d'avance et conservé au réfrigérateur. Il faudra le sortir du réfrigérateur au moins 1 heure avant de l'utiliser pour qu'il ramollisse et soit facile à étaler.

*Analyse nutritionnelle par portion
(environ 50 ml [3⅓ c. à soupe] de glaçage sur une portion représentant 1/12 d'un gâteau étagé) :*
Calories 151 (76 % des lipides) • glucides 9 g •
protéines 0 g • lipides 13 g • gras saturés 8 g •
cholestérol 41 mg • sodium 7 mg •
calcium 12 mg • fibres 0 g

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

Donne un gâteau rond de 25 cm (10 po), soit 16 tranches.

30 ml (2 c. à soupe) de beurre non salé et une petite quantité additionnelle pour le moule
170 g (6 oz) de chocolat mi-amer
60 g (2 oz) de chocolat mi-sucré
9 gros œufs
2 gros blancs d'œuf
300 ml (1¼ tasse) de sucre granulé, divisé
75 ml (⅓ tasse) de farine tout usage non blanchie

Préchauffer le four à 365 °F (185 °C). Beurrer généreusement le fond et les parois d'un moule rond de 25 cm (10 po); saupoudrer de farine, secouer pour recouvrir toutes les surfaces uniformément et retirer l'excédent. Découper un cercle de papier sulfurisé de la taille du moule; placer au fond du moule, beurrer et fariner.

Faire fondre les chocolats et le beurre dans un bain-marie en acier inoxydable; réserver.

Séparer les œufs dans deux bols à mélanger; ajouter les deux blancs d'œuf additionnels dans le bol qui contient les blancs d'œuf. Ajouter 175 ml (¾ tasse) de sucre dans le bol qui contient les jaunes d'œuf. Battre les jaunes et le sucre à la vitesse 4 pendant 1½ minute, jusqu'à ce que le mélange soit très pâle et épais; réserver. Avec le batteur muni du fouet de chef, battre les blancs d'œuf à la vitesse 5

pendant 1 minute. Ajouter les derniers 125 ml (½ tasse) de sucre et continuer à battre pendant 2 minutes jusqu'à ce que les blancs forment des pics mous. Réserver un quart des blancs d'œuf. Retirer le fouet du chef et poser les fouets ordinaires. En battant à la vitesse 1, plier délicatement dans les jaunes d'œuf les trois-quarts des blancs, en trois additions. Racler fréquemment le fond et les parois du bol. Ajouter la farine au mélange en la tamisant et plier délicatement. Ajouter le quart des blancs d'œuf réservé, en procédant de la même façon. Racler le fond et les parois du bol à l'aide d'une spatule de caoutchouc pour que les ingrédients soient parfaitement incorporés.

Verser le mélange dans le moule préparé et faire cuire dans le four préchauffé pendant environ 40 minutes, jusqu'à ce que le gâteau soit gonflé et craquelé, mais que le dessus soit encore mou au toucher.

Retourner le gâteau sur une assiette de service et démouler. Saupoudrer le dessus de sucre à glacer tamisé. Servir immédiatement à la température de la pièce.

Analyse nutritionnelle par portion :
Calories 195 (42 % des lipides) • glucides 25 g • protéines 5 g • lipides 10 g • gras saturés 5 g • cholestérol 123 mg • sodium 43 mg • calcium 22 mg • fibres 1 g

TIRAMISÙ

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

Sabayon au champagne :

3 jaunes d'œuf
125 ml (½ tasse) de sucre granulé
125 ml (½ tasse) de champagne

Garniture :

225 g (8 oz) de mascarpone
175 ml (¾ tasse) de crème épaisse
50 ml (¼ tasse) et 50 ml (3½ c. à soupe) de liqueur de café Kahlua^{MD}
1 ml (¼ c. à thé) d'extrait de vanille pure
750 ml (3 tasses) d'expresso ou de café fort
1 recette de génoise
85 g (3 oz) de chocolat mi-amer, taillé en copeaux (avec un éplucheur à légumes)

Sabayon :

Mettre les jaunes d'œuf et le sucre dans un grand bol. Battre à la vitesse 4 jusqu'à ce que le mélange soit pâle et épais. Mettre le bol au-dessus d'une casserole d'eau chaude à la manière d'un bain-marie. Poser le fouet du chef et battre à la vitesse 2 ou 3; au bout de 1½ minute, ajouter le champagne. Continuer à battre pendant 8 minutes au plus, jusqu'à ce que le mélange ait triplé de volume et qu'il soit trop chaud pour y plonger un doigt. Retirer le bol de la chaleur et continuer à battre pendant 30 secondes pour refroidir le mélange; réserver.

Garniture :

Dans deux bols à mélanger distincts, mettre le mascarpone et la crème épaisse. Battre le mascarpone jusqu'à consistance lisse; le plier dans le mélange de jaunes d'œuf en battant à la vitesse la plus basse. Poser le fouet du chef et battre la crème épaisse à la vitesse 5; au bout de 1 minute, ajouter 25 ml (1½ c. à soupe) de Kahlua^{MD} et la vanille. Continuer à battre jusqu'à la formation de pics mous, soit pendant 2 minutes en tout. Plier la crème fouettée dans le mélange de mascarpone. Cela donnera environ 875 ml (3½ tasses) de garniture. Verser le reste du Kahlua^{MD} et le café dans un plat peu profond.

Couper la génoise en bandes de 1,25 cm (½ po) de large et les faire tremper dans le café. Lorsqu'elles sont parfaitement imbibées, les étaler en un rang sur le fond d'un moule carré de 23 cm (9 po). Recouvrir de la moitié de la garniture crémeuse, puis des copeaux de chocolat. Ajouter un autre rang de bandes de génoise imbibées de café, recouvrir du reste de la garniture crémeuse, puis du reste des copeaux de chocolat. Recouvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer au moins 6 heures avant de servir.

Après avoir retiré le sabayon du feu, le transférer dans un bol et le laisser refroidir. Couvrir et réfrigérer jusqu'à ce qu'il soit parfaitement refroidi. Incorporer 125 à 175 ml (½ à ¾ tasse) de crème fouettée et servir.

Remarque : Le sabayon est un dessert simple à préparer, qui peut être servi simplement accompagné de petits fruits.

Analyse nutritionnelle par portion :
Calories 382 (53 % des lipides) • glucides 33 g •
protéines 5 g • lipides 23 g • gras saturés 12 g •
cholestérol 184 mg • sodium 68 mg •
calcium 56 mg • fibres 1 g

*On peut substituer à la génoise, 18 à 20 doigts de dame achetés ou faits maison.

CRÈME FOUETTÉE AU GRAND MARNIER

Donne environ 500 ml (2 tasses).

250 ml (1 tasse) de crème épaisse
50 ml (¼ tasse) de sucre à glacer, tamisé
45 ml (3 c. à soupe) de Grand Marnier^{MD}
2 ml (½ c. à thé) d'extrait de vanille pure

Verser la crème dans un bol et la battre à l'aide du fouet de chef à la vitesse 5 pendant 1 minute environ. Ajouter le sucre tamisé, la vanille et le Grand Marnier et fouetter pendant 1 minute de plus jusqu'à la formation de pics mous.

Analyse nutritionnelle par portion
(30 ml [2 c. à soupe]) :
Calories 64 (76 % des lipides) • glucides 3 g •
protéines 0 g • lipides 6 g • gras saturés 3 g •
cholestérol 20 mg • sodium 6 mg •
calcium 13 mg • fibres 0 g

CRÈME FOUETTÉE AU CAFÉ

Donne environ 500 ml (2 tasses).

250 ml (1 tasse) de crème épaisse
50 ml (¼ tasse) de sucre à glacer, tamisé
2 ml (½ c. à thé) d'extrait de vanille pure
50 ml (¼ tasse) de café infusé fort, froid

Mettre la crème dans un bol froid et la battre à l'aide du fouet de chef à la vitesse 5 pendant 1 minute environ. Tout en continuant à battre, ajouter le sucre à glacer tamisé, la vanille et 5 ml (1 c. à thé) de café, puis ajouter plus de café, au goût, en quantité 5 ml (1 c. à thé) à la fois, en battant pendant 2 à 3 minutes jusqu'à la formation de pics mous.

Analyse nutritionnelle par portion
(30 ml [2 c. à soupe]) :
Calories 59 (83 % des lipides) • glucides 23 g •
protéines 0 g • lipides 6 g • gras saturés 35 g •
cholestérol 20 mg • sodium 6 mg •
calcium 10 mg • fibres 0 g

FROMAGE AUX FINES HERBES

Pourquoi acheter des fromages aux fines herbes coûteux quand vous pouvez facilement faire les vôtres?

Donne environ 500 ml (2 tasses).

- 225 g (8 oz) de fromage en crème (ordinaire ou à faible teneur en gras)**
- 142 g (5 oz) de fromage de chèvre (mou, non vieilli)**
- 1 gousse d'ail, pelée et émincée**
- 15 ml (1 c. à soupe) d'échalote ou d'oignon vert, finement haché**
- 15 ml (1 c. à soupe) de persil, finement haché**
- 5 ml (1 c. à thé) d'herbes de Provence**
- 2 ml (½ c. à thé) de sel cachet**
- 1 ml (¼ c. à thé) de poivre blanc**
- une larme de sauce piquante (telle que Tabasco^{MD}), au goût**

Mettre les fromages, l'ail, l'échalote, le persil, les herbes et le sel dans un bol moyen et battre pendant 1 minute à la vitesse 3; passer à la vitesse 5 et battre pendant 2 minutes de plus jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter le poivre blanc et la sauce piquante (si on le désire) et fouetter pendant 30 secondes à la vitesse 5. Laisser reposer pendant au moins 30 minutes avant de servir pour que les saveurs s'épanouissent. Transférer dans un récipient refermable et réfrigérer. Sortir du réfrigérateur 15 minutes avant de servir pour que le fromage ramollisse. Servir avec des craquelins, des triangles de pita ou des croustilles de bagel. Ce fromage est également savoureux sur les pommes de terre cuites au four.

Analyse nutritionnelle par portion (2 c. à soupe [30 ml]) lorsque préparé avec du fromage faible en gras :

Calories 58 (69 % des lipides) • glucides 1 g • protéines 3 g • lipides 4 g • gras saturés 3 g • cholestérol 9 mg • sodium 156 mg • calcium 35 mg • fibres 0 g

TREMPETTE DE POIVRON ROUGE GRILLÉ ET DE TOMATES SÉCHÉES AU SOLEIL

Servez cette trempette avec des craquelins, des triangles de pita ou des croustilles de bagel. Pour faire changement, essayez-la comme tartinaade à sandwich ou comme garniture sur des pommes de terre au four.

Donne 500 ml (2 tasses).

- 225 g (8 oz) de fromage à la crème (ordinaire ou à faible teneur en gras), coupé en 8 morceaux**
- 125 ml (½ tasse) de crème sure (ordinaire ou à faible teneur en gras)**
- 1 poivron rouge rôti, coupé en dés de 1,25 cm (1 po)**
- 75 ml (⅓ tasse) de tomates séchées au soleil (non conservées dans l'huile), hachées**
- 15 ml (1 c. à soupe) de persil frais, haché finement**
- 1 gousse d'ail, émincée**
- 2 ml (½ c. à thé) de basilic**
- 0,5 ml (⅛ c. à thé) de poivre noir frais moulu**

Mélanger tous les ingrédients dans un bol moyen et battre à la vitesse 3 pendant 2 minutes, jusqu'à consistance lisse. Ensuite, battre à la vitesse 5 pour aérer le mélange pendant 1 minute. Transférer dans un récipient refermable et réfrigérer pendant 30 minutes au moins pour que les saveurs s'épanouissent avant de servir.

Analyse nutritionnelle par portion (2 c. à soupe [30 ml]) lorsque préparée avec du fromage faible en gras :

Calories 54 (52 % des lipides) • glucides 4 g • protéines 2 g • lipides 3 g • gras saturés 2 g • cholestérol 7 mg • sodium 111 mg • calcium 43 mg • fibres 0 g

BEURRE AU GORGONZOLA

Servez une tranche de ce beurre composé sur votre bifteck favori et savourez...

Donne 1 rouleau de beurre composé, soit 16 tranches

- 125 ml (½ tasse) de beurre non salé, ramolli**
- 50 ml (¼ tasse) de gorgonzola, émietté**
- une pincée de poivre frais moulu**

Mettre le beurre dans un bol et battre à la vitesse 1 pendant 30 secondes environ, jusqu'à consistance lisse et légèrement mousseuse. Ajouter le gorgonzola et mélanger pendant 30 à 40 secondes, jusqu'à consistance parfaitement homogène.

Façonner le beurre (sans trop presser) en un rouleau d'environ 2,5 cm (1 po) de diamètre et l'envelopper dans une pellicule plastique ou une feuille de papier ciré en fermant les deux extrémités. Réfrigérer jusqu'à ce que le beurre soit assez ferme pour être tranché. Couper en tranches et servir sur un bifteck grillé, une pomme de terre cuite au four ou des légumes cuits vapeur.

Remarque : Le beurre peut être conservé au congélateur, en rouleau complet ou coupé en plus petits tronçons, enveloppé dans une double épaisseur de papier d'aluminium afin qu'il n'absorbe pas les odeurs du congélateur.

Analyse nutritionnelle par tranche :

Calories 52 (96 % des lipides) • 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

VINAIGRETTE BALSAMIQUE

Donne 375 ml (1½ tasse).

- 1** **échalote, pelée et finement hachée (approximativement 15 ml [1 c. à soupe])**
- 50 ml** **(¼ tasse) de vinaigre balsamique**
- 2 ml** **(½ c. à thé) de sel**
- 2 ml** **(½ c. à thé) de poivre frais moulu**
- 2 ml** **(½ c. à thé) de sucre**
- 15 ml** **(3 c. à thé) de moutarde de Dijon**
- 175 ml** **(¾ tasse) d'huile d'olive vierge extra**
- 50 ml** **(¼ tasse) d'huile végétale**

Mettre l'échalote, le vinaigre, le sel, le poivre, le sucre et la moutarde de Dijon dans un bol. Battre jusqu'à ce que les ingrédients soient bien incorporés.

Tout en battant, ajouter l'huile d'olive, puis l'huile végétale en un mince filet régulier jusqu'à émulsion.

Corriger l'assaisonnement au goût.

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

Calories 166 (96 % des lipides) • glucides 2 g • protéines 0 g • lipides 22 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 g • sodium 153 mg • calcium 1 mg • fibres 0 g

VINAIGRETTE AU PARMESAN ET AU POIVRE

Non seulement délicieuse avec une salade, cette vinaigrette est parfaite comme condiment sur toutes sortes de sandwiches, allant de la dinde fumée au bœuf rôti. Elle peut également être servie comme trempette pour accompagner les légumes et même pour les viandes rôties.

Donne 375 ml (1½ tasse).

- 125 ml** **(½ tasse) de mayonnaise à teneur réduite en gras**
- 125 ml** **(½ tasse) de crème sûre à teneur réduite en gras**
- 125 ml** **(½ tasse) de parmesan, finement râpé**
- 5 ml** **(1 c. à thé) de grains de poivre noir, broyés**
- 30 ml** **(2 c. à soupe) de basilic frais, haché**
- 15 ml** **(1 c. à soupe) de vinaigre de vin rouge**
- 5 ml** **(1 c. à thé) de moutarde de Dijon**
- 15 ml** **(1 c. à soupe) de persil frais, finement haché**
- 7 ml** **(½ c. à soupe) d'échalote, finement hachée**
- 2 ml** **(½ c. à thé) de jus de citron**

Mettre tous les ingrédients dans un bol moyen. Battre à la vitesse 2 pendant 1 minute, jusqu'à l'obtention d'un mélange parfaitement homogène.

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

Calories 61 (65 % des lipides) • glucides 3 g • protéines 2 g • lipides 4 g • gras saturés 1 g • cholestérol 8 mg • sodium 169 mg • calcium 66 mg • fibres 0 g

VINAIGRETTE AU MISO ET AU GINGEMBRE

Cette vinaigrette convient spécialement à la salade de chou asiatique faite de chou émincé, de pak-choï, de carottes, de daikon, de concombres et d'oignons verts. Elle peut également accompagner une salade classique.

Donne environ 500 ml (2 tasses).

25 ml (1½ c. à soupe) de miso*
75 ml (1/3 tasse) de vinaigre de riz
2 ml (½ c. à thé) de mirin**
5 ml (1 c. à thé) de sauce soya
15 ml (3 c. à thé) de gingembre frais,
pelé et finement haché
2 ml (½ c. à thé) d'ail frais, finement haché
5 ml (1 c. à thé) de cassonade
300 ml (1¼ tasse) d'huile végétale
5 ml (1 c. à thé) d'huile de sésame

Dans un bol moyen, battre le miso et le vinaigre à la vitesse 2 pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à consistance lisse et homogène. Ajouter le mirin et la sauce soya et battre pendant 20 secondes environ. Ajouter le gingembre, l'ail et la cassonade et battre pendant 30 secondes environ.

Tout en battant à la vitesse 1, ajouter l'huile végétale, puis l'huile de sésame en un mince filet régulier, jusqu'à émulsion. Laisser reposer pendant au moins 30 minutes avant de servir pour que les saveurs s'épanouissent. Conserver dans un récipient hermétique au réfrigérateur.

Si la vinaigrette s'est séparée, il suffit de la rebattre à la vitesse 2 pour la réémulsifier.

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

*Calories 158 (97 % des lipides) • glucides 1 g •
protéines 0 g • lipides 17 g • gras saturés 1 g •
cholestérol 0 mg • sodium 80 mg •
calcium 2 mg • fibres 0 g*

*Le miso est une pâte de soya fermentée japonaise qu'on peut se procurer dans les épiceries orientales, les magasins d'aliments naturels et dans plusieurs marchés d'alimentation bien garnis. Il est conservé dans un contenant hermétique dans le rayon des produits réfrigérés.

**Le mirin est un vin de riz japonais sucré à faible teneur en alcool qu'on peut se procurer dans les épiceries orientales et dans la section des produits de spécialité des marchés d'alimentation bien garnis.

CAPONATA

Servez la caponata comme hors-d'œuvre en tartina de sur des croustilles de pita ou du pain français finement tranché. Elle fait également une bonne garniture pour les roulés.

Donne 150 ml (¼ tasse).

1 aubergine de taille moyenne
(environ 750 g [1½ lb])
30 ml (2 c. à soupe) de câpres, égouttées
15 ml (1 c. à soupe) de céleri, en petits dés
2 ml (½ c. à thé) de poivron rouge,
en petits dés
15 ml (1 c. à soupe) d'oignon vert,
finement haché
5 ml (1 c. à thé) de basilic frais, haché
5 ml (1 c. à thé) de menthe fraîche, hachée
2 ml (½ c. à thé) de persil frais, finement
haché
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive vierge
extra
5 ml (1 c. à thé) de jus de citron
une pincée de flocons de piment rouge
5 ml (1 c. à thé) de miel
(si l'aubergine semble amère)

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Avec une fourchette, piquer l'aubergine sur toute sa circonférence environ 8 fois et l'envelopper dans un papier d'aluminium. Faire cuire au four pendant 45 minutes à 1 heure, jusqu'à ce qu'elle soit très molle et qu'elle se soit affaissée. Développer et laisser refroidir.

Lorsque l'aubergine est froide au toucher (après une quinzaine de minutes), la couper en deux et transférer la chair, à la cuillère, dans un bol. Cela devrait donner environ 375 ml (1½ tasse) d'aubergine.

Battre à la vitesse 3 pendant 2 minutes environ jusqu'à consistance quasi-homogène.

Ajouter le reste des ingrédients et battre à la vitesse 1, seulement jusqu'à ce qu'ils incorporés. Laisser reposer pendant 30 minutes avant de servir pour que les saveurs s'épanouissent. La caponata peut être préparée d'avance et conservée au réfrigérateur dans un récipient refermable.

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

Calories 72 (55 % des lipides) • glucides 7 g • protéines 1 g • lipides 5 g • gras saturés 1 g • cholestérol 0 g • sodium 112 mg • calcium 15 mg • fibres 3 g

POMMES DE TERRE EN PURÉE AU BOURSIN^{MD}

Donne 1 L (4 tasses), soit huit portions de 125 ml (½ tasse).

1000 g (2 lb) de pommes de terre rouges, lavées
70 g (2½ oz) de fromage Boursin^{MD}* (l'équivalent de la moitié d'un fromage), coupé en 8 morceaux
30 ml (2 c. à soupe) de beurre non salé
50 ml (¼ tasse) de lait entier
2 ml (½ c. à thé) de sel cachet
1 ml (¼ c. à thé) de poivre frais moulu

Couper les pommes de terre non pelées en morceaux de 2,5 cm (1 po) aussi uniformes que possible; les mettre dans un grande marmite, les couvrir d'eau et ajouter une grosse pincée de sel. Porter à ébullition, puis réduire le feu à moyen-faible et laisser mijoter pendant 25 minutes environ, jusqu'à ce que les pommes de terre soient très molles.

Égoutter et remettre dans la marmite. Battre à la vitesse 3 pendant 2 minutes environ, jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Ajouter le fromage Boursin^{MD}, le beurre, le lait, le sel et le poivre; battre à la vitesse 4 pendant 1 minute environ, jusqu'à consistance lisse et mousseuse.

Transférer dans un bol chaud et servir immédiatement.

Analyse nutritionnelle par portion :

Calories 167 (36 % des lipides) • glucides 24 g • protéines 4 g • lipides 7 g • gras saturés 5 g • cholestérol 19 mg • sodium 258 mg • calcium 27 mg • fibres 2 g

*Le fromage Boursin^{MD} est un fromage triple crème, blanc et lisse, à la texture crémeuse et onctueuse. Il est souvent aromatisé à l'ail, aux fines herbes ou au poivre. On le retrouve dans le rayon des fromages de spécialité dans la plupart des épiceries fines ou dans les marchés d'alimentation bien garnis.

SOUFFLÉ AU GORGONZOLA

Donne un soufflé de 2 L (8 tasses).

150 ml (⅔ tasse) de noix de Grenoble, grillées et moulues
5 œufs, blancs et jaunes séparés dans deux bols à mélanger distincts
75 ml (5 c. à soupe) de beurre non salé
125 ml (½ tasse) de farine tout usage non blanchie
375 ml (1½ tasse) de lait
250 ml (1 tasse) de gorgonzola, émietté
2 ml (½ c. à thé) de sel
1 ml (¼ c. à thé) de poivre frais moulu
125 ml (½ tasse) de mozzarella, râpé

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer un moule à soufflé de 2 L (8 tasses) et l'enduire des noix de Grenoble grillées moulues; réserver.

Battre les jaunes d'œuf à la vitesse 1 pendant 30 secondes; réserver.

Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter la farine et remuer avec une cuillère en bois jusqu'à consistance lisse; faire cuire à feu moyen pendant 2 minutes, en remuant occasionnellement. Ajouter le lait tout en battant à la vitesse 1 pendant 1½ minute, jusqu'à consistance lisse. Faire cuire le mélange à feu doux tout en continuant à le battre à la vitesse 2, à peu près 5 minutes en tout, jusqu'à ce qu'il soit lisse et épais. Ajouter les fromages et remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Retirer du feu.

Tout en battant les jaunes d'œuf à la vitesse 1, y ajouter une petite quantité du mélange de fromage chaud, par cuillerées, et mélanger jusqu'à consistance lisse. Tout en continuant à battre, ajouter graduellement le mélange de fromage chaud (le mozzarella sera filamenteux).

Poser le fouet du chef et battre les blancs d'œuf à la vitesse 5 pendant 1½ minute, jusqu'à la formation de pics mous.

Plier les blancs d'œuf dans le mélange de jaunes d'œuf et de fromage en trois additions, à la vitesse 1.

Verser dans le moule à soufflé préparé et faire cuire au centre du four pendant 40 à 50 minutes jusqu'à ce qu'il soit gonflé et doré. Servir immédiatement.

Analyse nutritionnelle par portion :

*Calories 207 (70 % des lipides) • glucides 7 g •
protéines 8 g • lipides 16 g • gras saturés 7 g •
cholestérol 118 mg • sodium 315 mg •
calcium 139 mg • fibres 0 g*

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE

DE 3 ANS

Cette garantie n'est offerte qu'aux consommateurs. Par consommateur, on entend tout propriétaire d'un produit Cuisinart^{MD} acheté aux fins d'un usage personnel, familial ou ménager. Cette garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires de commerces.

Nous garantissons ce produit Cuisinart^{MD} contre les vices de matière et de fabrication en usage ménager normal, pour une période de trois ans à compter de la date d'achat originale.

Aux fins de cette garantie, nous vous suggérons d'inscrire votre produit en ligne à www.cuisinart.ca en vue d'en faciliter la vérification de la date d'achat originale. Toutefois, si vous préférez ne pas vous inscrire en ligne, nous vous recommandons de retenir votre reçu de caisse original indiquant la date d'achat. Advenant que vous n'ayez pas de preuve de date d'achat, la date d'achat sera alors la date de fabrication, aux fins de cette garantie.

Lorsque vous téléphonez à un de nos centres de service autorisés, assurez-vous de fournir le numéro de modèle de votre appareil de même que le code de la date de fabrication. Vous trouverez

cette information sur le boîtier ou sous la base de votre appareil. Le numéro de modèle est inscrit ainsi : Modèle : HM-70C. Le code de la date de fabrication comporte 4 ou 5 chiffres. Par exemple : 110630, désigne l'année, le mois et le jour (2011, juin, 30)

Advenant que votre produit Cuisinart^{MD} fasse défaut au cours de la période de garantie, nous le réparerons ou, si nous le jugeons nécessaire, le remplacerons sans frais. Pour obtenir un service au titre de la garantie, veuillez téléphoner à notre service après-vente au 1-800-472-7606 ou écrire à :

Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ontario
L4H 0L2

Afin d'accélérer le renvoi, nous vous prions de joindre un chèque ou mandat-poste de 10,00 \$ pour les frais d'administration. Assurez-vous d'inclure une adresse de renvoi, une description du défaut, le numéro de série du produit et tout autre renseignement pertinent au renvoi du produit.

REMARQUE : Pour plus de protection et assurer une meilleure manutention de tout produit Cuisinart^{MD} que vous retournez, nous vous recommandons de vous adresser à un service de livraison assuré et identifiable. La maison Cuisinart ne peut être tenue responsable des dommages encourus

lors du transport ou des envois qui ne lui sont pas parvenus. La garantie ne couvre pas les produits perdus et/ou endommagés.

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 présente garantie fait expressément exclusion de tout vice ou dommage causé par une tentative d'utilisation avec un convertisseur, une utilisation avec des accessoires ou des pièces de rechange ou des réparations autres que ce qu'autorise Cuisinart. Cette garantie fait exclusion de tout dommage fortuit ou indirect attribuable à un accident, une utilisation abusive, une expédition ou une utilisation autre que domestique.

AVANT DE RETOURNER VOTRE PRODUIT CUISINART^{MD}

Important: Si le produit défectueux doit être réparé ailleurs que dans un Centre de service autorisé par Cuisinart, veuillez rappeler au préposé de téléphoner à notre Centre de service client afin de s'assurer que le problème a été bien diagnostiqué, que le produit est réparé en utilisant les pièces approuvées ou vérifiées et que le produit est encore couvert par la garantie.

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®



Cafetières



Robots
culinaires



Grille-pain fours



Mélangeurs



Batteur sur socle

Cuisinart offre une vaste gamme de produits de première qualité qui vous facilitera la tâche dans la cuisine. Essayez nos appareils de comptoir et nos batteries de cuisine, et... Savourez la bonne vie^{MD}.

www.cuisinart.ca

©2011 Cuisinart
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ontario L4H 0L2
Centre d'appel des consommateurs :
Consumer_Canada@Conair.com
1-800-472-7606

Imprimé en Chine
11CC126436

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

IB-7731-CAN-D