

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS
ET DE RECETTES



Machine à pâtes et à pain Pastafecto^{MD}

Série PM-1C

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

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

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

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS, LES ÉTIQUETTES ET LES MISES EN GARDE AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

2. Évitez tout contact avec les surfaces chaudes; déplacez l'appareil par le boîtier. Servez-vous toujours de gants de cuisinier quand vous manipulez des matières chaudes et laissez refroidir les pièces de métal avant de nettoyer l'appareil. Laissez la machine refroidir parfaitement avant de poser ou déposer des pièces.
3. Éteignez l'appareil (OFF) et débranchez-le quand il ne sert pas, avant de l'assembler ou de le désassembler et avant de le nettoyer. À cette fin, saisissez la fiche de l'adaptateur et tirez-la hors de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon même.
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez jamais le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou un liquide quelconque.
5. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant de troubles moteurs, sensoriels ou mentaux ou ayant un manque d'expérience ou de connaissance. Exercer une supervision étroite quand un appareil est utilisé à proximité d'enfants. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. Ne laissez rien reposer sur le cordon d'alimentation. Ne disposez pas le cordon dans un lieu où il risquerait de faire trébucher quelqu'un au passage. Débranchez-le de la prise de courant avant de vous absenter pour de longues périodes.
7. N'utilisez jamais un appareil électrique qui a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit ou dont le cordon ou la fiche sont endommagés. Confiez l'appareil à un centre de service après-vente autorisé pour le faire examiner, réparer ou régler, au besoin.
8. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou de la table, ni venir en contact avec des surfaces chaudes. Ne placez pas l'appareil sur une surface instable ou recouverte d'une nappe.
9. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
10. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant, car cela risquerait de causer des blessures, des incendies ou des chocs électriques ou d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie.
11. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur, ni à des fins commerciales.
12. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
13. Ne laissez pas le cordon d'alimentation venir en contact avec la surface chaude de l'appareil. Ne laissez aucun objet inflammable sur la surface chaude de l'appareil.
14. Placez l'appareil à au moins 2 pouces (5 cm) d'un mur ou de tout autre objet.
15. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles auxquelles il est destiné.
16. Lorsque vous branchez ou débranchez l'appareil, faites attention de ne pas toucher les broches de la fiche avec les doigts.
17. Avant de débrancher l'appareil, appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pendant 1 à 3 secondes pour annuler

-
- les programmes (le cas échéant), puis saisissez la fiche et retirez-la de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon.
18. Utilisation d'une rallonge électrique : L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les blessures associées aux risques d'emmêlement ou de trébuchement que présente un cordon long. Il est possible d'utiliser une rallonge électrique, à la condition de prendre certaines précautions. La rallonge doit avoir un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil; 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 trébuche dessus; être trifilaire (c'est-à-dire avoir une fiche avec mise à la terre [trois broches]).
19. Si d'autres appareils surchargent le circuit électrique, il est possible que la machine à pâtes et à pain ne fonctionne pas correctement. La machine doit être utilisée sur un circuit électrique indépendant de celui des autres appareils en marche.
20. Ne faites pas fonctionner un appareil dans un module de rangement sur le comptoir ni dans une armoire murale. **Lorsque vous rangez l'appareil dans un module de rangement, prenez soin de le débrancher de la prise électrique.** Le fait de laisser l'appareil branché peut causer un risque d'incendie, spécialement s'il touche les parois du module ou la porte de l'armoire lorsqu'elle est fermée.
21. Il est nécessaire de faire préchauffer l'appareil au moment de l'utiliser.
22. Pour usage domestique seulement.
23. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent de l'utiliser en toute sécurité, sans surveillance ou instruction. Exercez une surveillance étroite lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
24. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
25. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système à télécommande distincte.
26. Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de deux cycles de fonctionnement continu pour n'importe laquelle des fonctions. Assurez-vous que les orifices des disques de forme sont bien dégagés avant chaque utilisation.
27. N'essayez jamais de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.
-

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT TABLE DES MATIÈRES

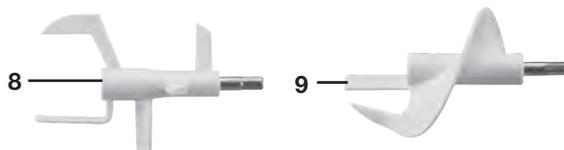
Précautions importantes	2
Pièces et caractéristiques	4
Mise en service.....	5
Démontage de la machine à pâtes et à pain	6

Montage de la machine à pâtes et à pain.....	7
Nettoyage et entretien	9
Dépannage.....	9

Recettes	10
Garantie.....	31

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

1. Couvercle de la cuve
2. Cuve
3. Couteau
4. Porte-disque
5. Écrou de blocage
6. Tiroir de rangement
7. Disques de forme (6)
 - a. Bucatini
 - b. Spaghetti
 - c. Fusilli
 - d. Rigatoni
 - e. Petit macaroni
 - f. Fettucini
8. Pale à pâtes
9. Pale à pain
10. Vis sans fin
11. Manchon de la vis sans fin
12. Mesure sèche 1 tasse (237 ml)
13. Mesure liquide 1 tasse (250 ml)



14. Sac de rangement

15. Outil de nettoyage avec tête pivotante

Brosse pour nettoyer les résidus de farine; la tête pivotante est munie d'une aiguille qui permet de dégager la pâte dans les trous des disques.

16. Panneau de commande

a. Arrêt automatique

Mélange et extrude automatiquement la pâte fraîche.

b. Pétrissage

Pétrit la pâte à pain.

c. Extrusion

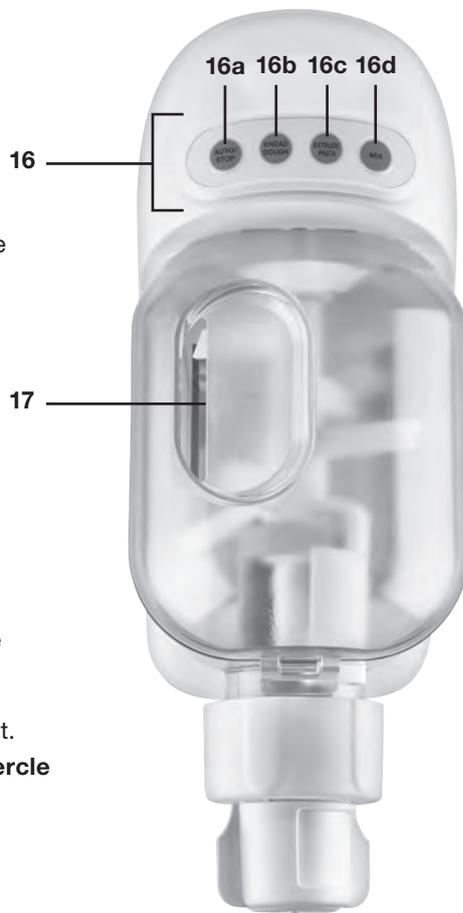
Extrude la pâte fraîche manuellement.

d. Mélange

Mélange manuellement.

17. Ouverture dans le couvercle

Sert à ajouter les ingrédients liquides.



MISE EN SERVICE

Retirez tout le matériel d'emballage et toutes les étiquettes promotionnelles ou autocollantes de votre nouvelle machine à pâtes et à pain. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes avant de mettre le matériel d'emballage au rancart. Vous voudrez peut-être conserver la boîte et le matériel d'emballage au cas où vous en auriez besoin ultérieurement.

Essayez le boîtier avec un linge humide pour enlever la poussière qui pourrait s'être accumulée à l'entrepôt et durant le transport.

DÉMONTAGE DE LA MACHINE

REMARQUE : Pour des précisions sur les pièces numérotées, consultez la rubrique Pièces et caractéristique à la page 4.

1. Retirez le couvercle de la cuve (1) en saisissant la languette située à l'avant et en la soulevant.



2. Retirez le couteau (3) en tirant dessus.



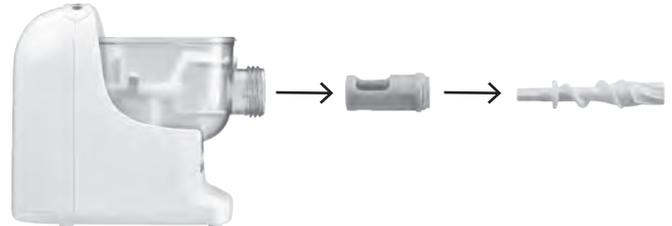
3. Retirez l'écrou de blocage (5) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



4. Retirez le porte-disque (4) en tirant dessus.



5. Retirez la vis sans fin (10) et son manchon (11).



6. Retirez la cuve en la glissant vers l'avant, puis retirez la pale à pâtes (8).



7. Lavez toutes les pièces à l'eau savonneuse avant de les utiliser.

MONTAGE DE LA MACHINE

1. Glissez la cuve (2) dans le boîtier de la machine.



2. Posez la pale à pâtes (8) ou à pain (9) dans la cuve et fixez celle-ci.



3. Insérez le manchon de vis sans fin (11) dans l'ouverture de la cuve, ouverture vers le haut.



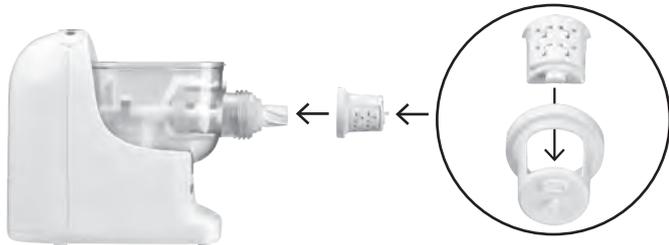
4. Insérez la vis sans fin (10) dans son manchon (11).



5. Sélectionnez un disque de forme (7a-f).



6. Assemblez le porte-disque (4) et le disque désiré (7a-f), puis posez-le sur la vis sans fin, face vers le bas.



7. Vissez l'écrou de blocage (5) pour fixer le porte-disque (4).



8. Pour extruder des pâtes, poussez le couteau (3) à fond sur le porte-disque (4). Positionnez-le de sorte que sa fenêtre encadre le disque de forme.



9. La machine à pâtes et à pain est maintenant prête à être utilisée pour fabriquer jusqu'à 1 lb (454 g) de pâtes fraîches ou de pâte à pain.

10. Mettez tous les ingrédients secs dans la cuve. Posez le couvercle sur la cuve et fixez-le.



11. Branchez l'appareil et sélectionnez la fonction désirée, selon la recette. Ne versez pas d'eau dans la cuve avant de mettre la machine en marche.



12. Une fois que la machine est en marche, versez les ingrédients liquides dans l'ouverture du couvercle.

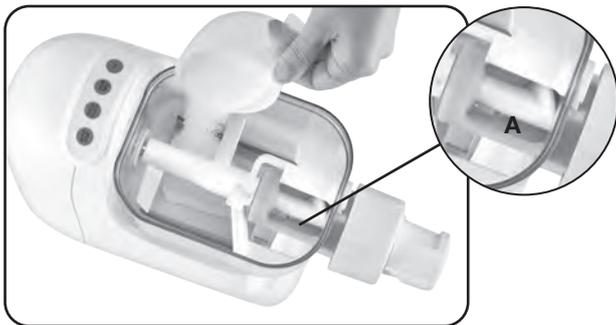
REMARQUE :

- Pour la fabrication de pâtes fraîches, ne mettez pas moins de 2 tasses (250 g) ni plus de 3 tasses (375 g) de farine dans la cuve. Pour la fabrication de pâte à pain, ne mettez pas moins de 2 tasses (250 g) ni plus de 3/4 tasses (400 g) de farine dans la cuve. Si vous ne mettez pas suffisamment de farine dans la cuve ou que vous en mettez trop, la machine ne fonctionnera pas comme elle devrait.

- Ne mettez pas de farine dans l'ouverture du manchon de la vis sans fin (A), car elle ne serait pas mélangée uniformément.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

MISE EN GARDE :



Débranchez la machine à pâtes et à pain avant de la nettoyer. Ne mettez pas la machine dans l'eau ou dans le lave-vaisselle. N'utilisez pas de brosses à récurer ni de produits chimiques sur la machine, car cela l'abîmera.

Couvercle et bol

Laver à la main à l'eau chaude savonneuse. Essuyer parfaitement.

Panneau de commande

Essuyer avec un linge humide, au besoin. Veiller à ne pas laisser d'eau s'infiltrer sous les boutons de commande.

Boîtier

Essuyer les résidus de farine avec un chiffon ou une éponge humide.

Disques de forme

Pour nettoyer facilement les disques, il suffit de les laisser sécher avec les résidus de pâte, puis de les frotter avec la brosse.

Pièces compatibles lave-vaisselle

Toutes les pièces amovibles sont lavables au lave-vaisselle.

ENTRETIEN COURANT

Confiez toute autre opération d'entretien à un technicien qualifié autorisé.

ENTRETIEN COURANT

Confiez toute autre opération d'entretien à un technicien qualifié autorisé.

DÉPANNAGE

Pendant la fabrication des pâtes, la machine s'arrête.

Causes possibles :

- La machine a surchauffé, parce qu'elle a fonctionné trop longtemps sans arrêt. Débranchez-la et laissez-la refroidir. Pour protéger la durée de vie de la machine, il n'est pas recommandé de la faire fonctionner sans arrêt pendant plus de 40 minutes à la fois. Après 40 minutes, laissez la machine reposer pendant 30 minutes avant de commencer un nouveau lot.
- La proportion de farine par rapport à l'eau est incorrecte — la pâte pourrait être trop sèche.
- Il y a trop de farine dans la cuve.

La pale tourne au ralenti; il n'y a pas extrusion de pâte.

Cause possible :

- La proportion de farine par rapport à l'eau est incorrecte. Débranchez la machine et jetez la pâte. Nettoyez la machine. Mesurez les ingrédients correctement (utilisez une balance de cuisine pour plus de précision) et suivez les instructions du livret pour fabriquer un nouveau lot de pâte.

La pâte se brise facilement.

Cause possible :

- La proportion de farine par rapport à l'eau est incorrecte.

La pâte colle.

Cause possible :

- La proportion de farine par rapport à l'eau est incorrecte ou on a ajouté trop d'eau dans la cuve.

Il reste trop de pâte dans la cuve.

Causes possibles :

- La farine a été exposée à de l'humidité avant l'emploi ou la pâte est trop mouillée. Conservez la farine dans un lieu frais et sec. Suivez les instructions du livret pour fabriquer un nouveau lot de pâte.
- La cuve, la pale ou le disque n'a pas été bien nettoyé avant l'emploi. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres avant de les utiliser.
- La pale ou la cuve est mouillée. Assurez-vous que toutes les pièces sont parfaitement sèches avant de les utiliser.
- L'eau n'a pas été ajoutée au bon moment.
- Le type de farine ne convient pas.

Le couvercle de la cuve s'ouvre de l'intérieur.

Cause possible :

- Il y a trop de farine dans la cuve.

Remarque : Pour éviter des problèmes, assurez-vous de suivre les instructions données dans le présent livret lorsque vous fabriquez des pâtes.

RECETTES

Trucs et conseils 11

Tableau de recettes de pâtes 13

Purées de légume pour pâtes de couleur

Purée de betterave pour des pâtes rouges 14

Purée de courge Butternut pour des pâtes orange 14

Purée d'épinard pour des pâtes vertes 14

Sauces et mets

Sauce aux tomates 15

Sauce à la vodka fumée 16

Sauce Alfredo 17

Sauce aux légumes du jardin 17

Sauce à l'huile d'olive et à l'ail 18

Sauce aux champignons sautés 18

Pesto au basilic 19

Ragoût du dimanche 20

Boulettes de viande classiques 21

Pad Thai 22

Pain

Pain blanc classique Cuisinart^{MD} 23

Pain de blé entier classique Cuisinart^{MD} 24

Pain du sabbat 25

Petits pains au beurre.....	26
Petits pains à l'huile d'olive et au romarin.....	27
Pâte à pizza.....	28

TRUCS ET CONSEILS

Conseils de fabrication des nouilles

- Lorsqu'elles sont suivies à la lettre, les proportions indiquées dans le tableau devraient donner des pâtes bien extrudées. Néanmoins, des facteurs externes, comme l'humidité, la fraîcheur de la farine et le style de mesure, peuvent agir sur les résultats. Il faut garder à l'esprit que le poids d'une tasse de farine peut varier considérablement entre les différentes marques.
- Les mesures de poids donnent toujours les résultats les plus cohérents. Si on n'a pas de balance de cuisine numérique, faire attention comment on mesure la farine. Pour obtenir la mesure la plus précise, commencer par remuer la farine, puis la transférer délicatement à la cuillère dans une tasse à mesurer et égaliser le dessus.
- **Pendant le cycle de mélange, il est possible que la pâte semble sèche; il ne faut pas s'en inquiéter. La bonne texture ressemble à une pâte grumeleuse.**
- Au moment d'ajouter les liquides, commencer par ajouter l'œuf par l'ouverture du couvercle, puis ajouter l'eau lentement, en en réservant une petite quantité pour s'assurer d'avoir la bonne consistance. Les purées sont trop épaisses pour passer dans l'ouverture du couvercle; elles doivent être ajoutées directement dans la cuve avec des ingrédients secs.
- La pâte ne sera pas extrudée si elle est trop humide. Réserver 1 à 2 cuillérées à soupe (15 à 30 ml) d'eau de la recette, car il est possible que la pâte ne requiert

pas la quantité totale. Si la machine n'extrude pas la pâte, elle repassera en mode de mélange; c'est peut-être une indication que la préparation est trop sèche. Dans ce cas, ajouter le reste de l'eau qui avait été réservée, peu à peu, afin d'obtenir la bonne consistance. Il est possible aussi qu'il faille utiliser un peu plus d'eau que la recette ne le demande.

- À mesure que la pâte est extrudée, couper les nouilles de la longueur désirée et les déposer sur une plaque tapissée de papier parchemin. Former les nouilles longues en nids et les saupoudrer d'un peu de farine pour empêcher les brins de coller ensemble.

Conseils de cuisson et de conservation des nouilles

- Faire cuire les nouilles immédiatement après l'extrusion. Cependant, les nouilles se conserveront jusqu'à deux jours au réfrigérateur ou jusqu'à trois semaines au congélateur. Pour les congeler, mettre les pâtes extrudées sur une plaque au congélateur jusqu'à ce qu'elles soient semi-congelées, puis les transférer dans des sacs de congélation.
- Cuire les pâtes dans une grande marmite d'eau bouillante salée jusqu'au degré de cuisson désiré. La durée de cuisson variera légèrement selon la recette et la forme de disque utilisée. Consulter le tableau de recette des pâtes pour connaître les durées de cuisson recommandées.

Conseils pour les nouilles de riz

- Au moment de choisir une farine de riz pour faire des nouilles de riz, rechercher la qualité « super fine ».
- La farine de riz ne contient pas de gluten. Par conséquent, cela demande d'utiliser des agents de liaison, comme la farine de tapioca ou la gomme de xanthane, dans les recettes de fabrication de nouilles.

-
- Pendant le mélange, il faut ajouter l'eau avec parcimonie, car si l'on en ajoute trop, la pâte deviendra vite trop collante, ce qui l'empêchera d'entrer dans la vis sans fin pour l'extrusion.
 - Transférer immédiatement les nouilles de riz cuites dans un bain de glace pour arrêter la cuisson et empêcher les nouilles de coller ensemble. Rincer soigneusement les nouilles cuites à l'eau froide pour éliminer l'excès d'amidon.
 - Prélever la farine à la cuillère et la transférer dans une tasse à mesurer, plutôt que de plonger la tasse à mesurer dans la farine. Remplir la tasse, puis égaliser le dessus avec un couteau au bord droit.
 - Le beurre non fondu doit être ajouté aux ingrédients secs. Couper en petits cubes et laisser réchauffer à la température de la pièce avant de l'ajouter.

Conseils pour le pétrissage de la pâte à pain

- La fonction de pétrissage donnera une boule de pâte lisse et élastique. Il arrive parfois qu'un cycle supplémentaire de pétrissage soit nécessaire pour obtenir des résultats optimaux.
- Utiliser une petite spatule en silicone pour faciliter le transfert de la levure dissoute dans l'ouverture de la cuve.
- La plupart des recettes demandent plus de 1 t. (250 ml) de liquide; utiliser une mesure liquide de 2 tasses (500 ml) pour dissoudre la levure et combiner les ingrédients liquides.
- Il est recommandé d'ajouter le liquide dans un mouvement en zigzags de manière à le répartir uniformément sur les ingrédients secs.
- Ajouter le liquide lentement, mais régulièrement dans la cuve à travers le couvercle jusqu'à ce qu'il soit absorbé par la farine. Réserver une petite quantité de liquide. Si la pâte semble sèche, ajouter le reste du liquide.
- Si la pâte est trop collante, ajouter de la farine, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois pendant le pétrissage.
- Pendant les mois d'hiver ou les mois plus secs, il est possible qu'il faille augmenter la quantité d'eau et, pendant les mois plus chauds ou plus humides, qu'il faille la réduire.

TABLEAU DE RECETTE DE PÂTES

Lisez tous les conseils sur la fabrication de la pâte fraîche avant de vous essayer la première fois, car la bonne consistance de la pâte est essentielle pour obtenir de bons résultats.

PÂTES	INGRÉDIENTS			CONSEILS	DURÉE DE CUISSON RECOMMANDÉE	DISQUES DE FORME
Pâte de base	Farine tout usage Sel de table Gros œufs, légèrement battus Eau	3 tasses (750 ml) ½ c. à thé (2,5 ml) 2 ¼ tasse (60 ml)	360 g - 100 g 60 ml	Ajouter d'abord les œufs aux ingrédients secs au moment de mélanger. Ajouter graduellement le reste de l'eau jusqu'à l'obtention d'une texture grumeleuse. Vaut mieux que le mélange soit trop sec que trop mouillé.	Environ 2 minutes pour les petits spaghettis et 4 minutes pour les gros rigatonis, pour une cuisson al dente.	Tous les disques
Pâte à la semoule	Farine de semoule Farine 00 Sel de table Gros œuf, légèrement battu Eau	2 tassess (500 ml) ⅔ tasse (150 ml) ½ c. à thé (2,5 ml) 1 ½ tasse (125 ml)	315–320 g 80 g - 50 g 118 ml	Les pâtes à la semoule sont plus rassasiantes et donnent de bons résultats avec tous les disques.	Environ 3 minutes pour les petits spaghettis et 6 minutes pour les gros rigatonis, pour une cuisson al dente.	Tous les disques
Pâtes colorées à la courge Butternut ou aux épinards	Semolina flour 00 flour Table salt Purée (See instructions for making purées on page 15.) Large egg, lightly beaten	2 tasses (500 ml) ⅔ tasse (150 ml) ½ c. à thé (2,5 ml) 1 ½ tasse (125 ml)	315–320 g 80 g - 50 g 120 ml	Ajouter la purée dans la cuve avec les ingrédients secs. Une fois que le mélange a débuté, ajouter l'œuf par l'ouverture du couvercle.	Environ 2 minutes pour les petits spaghettis et 4 minutes pour les gros rigatonis, pour une cuisson al dente.	Tous les disques
Pâte de blé entier	Farine de blé entier Farine tout usage Sel de table Gros œuf, légèrement battu Huile d'olive vierge extra Eau	1½ tasse (375 ml) 1½ tasse (375 ml) ½ c. à thé (2,5 ml) 1 2 c. à soupe (30 ml) ¼ tasse (60 ml)	165-170 g 180 g - 50 g 25 g 59 ml	Mélanger l'œuf et l'huile ensemble. Ajouter d'abord aux ingrédients secs au moment de mélanger. Ajouter graduellement le reste de l'eau jusqu'à l'obtention d'une texture grumeleuse.	Environ 3 minutes pour les petits spaghettis et 6 minutes pour les gros rigatonis, pour une cuisson al dente.	Tous les disques
Nouilles de riz (sans gluten)	Farine de riz (super fine) Farine de tapioca Gomme xanthane Sel de table Eau	2 tasses (500 ml) ⅔ tasse (150 ml) 1¼ c. à thé (6 ml) ¼ c. à thé (1 ml) ¾ tasse (175 ml)	240 g 80 g 5 g - 177 ml	Les nouilles de riz sont délicates. Elles sont mieux adaptées aux disques spaghetti et fettuccini.	Environ 2-33 minutes pour les spaghettis et 4-5 minutes pour les fettuccini. Transférer les nouilles cuites dans un bain de glace; égoutter et rincer avec de servir.	Spaghetti Fettuccini

PURÉES DE LÉGUMES POUR LA PRÉPARATION DE PÂTES COLORÉES

En plus de colorer les pâtes de façon naturelle, les légumes ajoutent des éléments nutritifs, sans modifier la saveur.

Purée de betterave pour pâtes rouges

Donne ½ t. (125 ml)

- 1 betterave de taille moyenne-grosse (environ 5½ oz [155 g]), lavée et parée**
1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Envelopper la betterave dans du papier d'aluminium et la rôtir au four dans une lèchefrite pendant 55 à 60 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit facile à piquer avec la pointe d'un couteau. Sortir du four et laisser refroidir, enveloppée.
2. Lorsque la betterave a suffisamment refroidi pour être manipulée, enlever la peau en la frottant sous l'eau fraîche du robinet. Hacher grossièrement la betterave et réduire en purée dans un robot culinaire.

leur nutritive de ½ t. (125 ml) de purée :

Calories 67 (4 % provenant des lipides) • glucides 16 g • protéines 3 g • lipides 0 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 122 mg calcium 16 mg • fibres 4 g

Purée de courge Butternut pour pâtes orange

Donne 2½ t. (625 ml)

- 1 courge Butternut (environ 2 lb [907 g]), coupée en deux et épépinée**
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive**
1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Disposer les moitiés de courge dans une lèchefrite et les badigeonner d'huile d'olive. Rôtir, face coupée en dessous, pendant 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que la peau ait ramolli et que la courge soit facile à piquer avec la pointe d'un couteau. Laisser refroidir légèrement.
2. Prélever la chair et la transférer dans le bol d'un robot culinaire. Jeter la peau. Réduire en purée jusqu'à consistance lisse.

Valeur nutritive de ½ t. (125 ml) de purée :

Calories 106 (22 % provenant des lipides) • glucides 22 g protéines 2 g • lipides 3 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg sodium 7 mg • calcium 87 mg • fibres 4 g

Purée d'épinard pour pâtes vertes

Donne environ ¾ t. (175 ml)

- 1 emballage de 5 oz (145 g) de jeunes épinards**
1. Porter une marmite d'eau de taille moyenne à ébullition. Pendant ce temps, remplir un bol de taille moyenne d'eau froide et de glaçons et le placer à côté de la cuisinière.

Mettre les épinards dans l'eau bouillante, les caler à l'aide d'une cuillère trouée et blanchir pendant 1 minute environ, jusqu'à ce que vert foncé. Transférer rapidement les épinards dans le bain de glace pour arrêter la cuisson.

2. Égoutter en pressant pour bien enlever l'excès d'eau. Transférer dans le bol d'un robot culinaire et réduire en purée jusqu'à consistance lisse.

Valeur nutritive de ½ t. (125 ml) de purée :

Calories 31 (0 % provenant des lipides) • glucides 4 g • protéines 3 g
lipides 0 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 106 mg
calcium 90 mg • fibres 3 g

VALEUR NUTRITIVE DE RECETTES DE PÂTES

Les recettes de pâtes donnent environ 1 lb (454 g) de pâtes extrudées, soit environ 6 portions.

**Valeur nutritive d'une portion de pâtes de base
(basée sur 6 portions) :**

Calories 243 (6 % provenant des lipides) • glucides 44 g
protéines 10 g • lipides 2 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg
sodium 219 mg • calcium 10 mg • fibres 2 g

**Valeur nutritive d'une portion de pâtes à la semoule
(basée sur 6 portions) :**

Calories 235 (7 % provenant des lipides) • glucides 45 g • protéines 8 g
lipides 2 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 31 mg • sodium 212 mg
calcium 9 mg • fibres 2 g

**Valeur nutritive d'une portion de pâtes de blé entier
(basée sur 6 portions) :**

Calories 255 (21 % provenant des lipides) • glucides 42 g
protéines 9 g • lipides 6 g • lipides saturés 1 g • cholestérol 31 mg
sodium 209 mg • calcium 16 mg • fibres 4 g

**Valeur nutritive d'une portion de nouilles de riz
(basée sur 6 portions) :**

Calories 251 (3 % provenant des lipides) • glucides 55 g • protéines 3 g
lipides 1 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 124 mg
calcium 9 mg • fibres 1 g

SAUCES ET METS

Sauce aux tomates

Cette sauce classique accompagne bien les pâtes fraîches ordinaires ou de blé entier.

Donne environ 3 t. (750 ml) de sauce;
assez pour ½ lb (227 g) de pâtes

- ½ t. (125 ml) d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail de taille moyenne, écrasées avec le dos d'un couteau
- 1 boîte de 28 oz (796 ml) de tomates broyées
- ¼ t. (60 ml) de parmesan râpé
- 1 c. à thé (5 ml) de sel cascher
- 10 feuilles de basilic frais

1. Dans une grande casserole, faire revenir l'ail dans l'huile à feu moyen pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que doré et parfumé. Ajouter les tomates broyées, réduire le feu et cuire à feu doux, pendant 15 minutes environ, jusqu'à réduction d'environ le tiers.
2. Lorsque la sauce est réduite, incorporer le parmesan, le sel et le basilic; poursuivre la cuisson pendant 1 minute.

-
3. Pour des pâtes plus savoureuses, ajouter les pâtes cuites et égouttées dans la casserole avec la sauce et chauffer pendant 1 minute. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion (½ t. [125 ml]) :

*Calories 224 (75 % provenant des lipides) • glucides 11 g
protéines 4 g • lipides 20 g • lipides saturés 4 g • cholestérol 5 mg
sodium 483 mg • calcium 64 mg • fibres 2 g*

Sauce fumée à la vodka

Le bacon ajoute la profondeur du goût fumé à cette sauce très populaire. Réserver le bacon pour l'utiliser à la toute fin en préserve l'intégrité et apporte un croustillant agréable.

Donne environ 5 t. (1,25 L)

- 4 oz (113 g) (environ 4 tranches) de bacon fumé (au bois de pommier, par exemple), coupé sur la largeur en fines lamelles**
- 1 oignon moyen, finement tranché**
- 2 gousses d'ail, finement tranchées**
- ¼ t. (60 ml) de pâte de tomates double concentré**
- ⅓ t. (75 ml) de vodka**
- 1 boîte de 28 oz (793 g) de tomates broyées**
- 1 c. à thé (5 ml) de sel**
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poivre noir frais moulu**
- 1 t. (250 ml) de crème épaisse**
- 2 c. à soupe (30 ml) de feuilles de basilic émincées**
Parmesan râpé, pour le service

1. Dans une grande cocotte ou poêle à frire épaisse, faire revenir le bacon à feu doux, en remuant occasionnellement, pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que croustillant. À l'aide d'une cuillère fendue, le transférer sur une assiette garnie d'un essuie-tout et réserver.
2. Ajouter l'oignon et l'ail dans le gras de cuisson du bacon et faire revenir à feu moyen, pendant 5 à 7 minutes, en remuant fréquemment, jusqu'à ce que dorés et tendres. Ajouter la pâte de tomates et cuire pendant 2 minutes environ, en remuant, jusqu'à ce que foncée. Déglacer avec la vodka. Incorporer les tomates, le sel et le poivre. Apporter la sauce à faible ébullition et cuire, pendant environ 15 minutes, en remuant occasionnellement, jusqu'à ce que épaissie. Baisser le feu et incorporer la crème épaisse. Pour une consistance plus lisse, transformer la sauce au mélangeur à main directement dans la cocotte (ou encore, transférer la sauce dans le récipient d'un mélangeur sur socle, la transformer et la remettre dans la cocotte) et laisser mijoter pendant 5 minutes.
3. Pour servir, remuer la sauce avec les pâtes, le bacon réservé, le basilic et le parmesan râpé.

Valeur nutritive d'une portion (½ t. [125 ml]) :

*Calories 169 (67 % provenant des lipides) • glucides 10 g
protéines 3 g • lipides 11 g • lipides saturés 7 g • cholestérol 36 mg
sodium 401 mg • calcium 48 mg • fibres 3 g*

Sauce Alfredo

Une sauce crémeuse, riche et onctueuse, très souvent servie avec les fettuccini, mais qui convient à toutes les sortes de pâte.

Donne environ 2 t. (500 ml)

- 2 t. (500 ml) de crème épaisse**
- 2 gousses d'ail, broyées**
- 4 oz (113 g) de fromage parmigiano reggiano, râpé**
- 3 oz (85 g) de fontina italien, déchiqueté**
- 4 oz (113 g) de mascarpone**
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poivre blanc frais moulu**
- ¼ c. à thé (1 ml) de muscade frais moulue**

1. Dans une casserole de taille moyenne, chauffer la crème et l'ail à feu moyen. Surveiller la cuisson : quand la sauce atteint l'ébullition, baisser immédiatement le feu afin de maintenir une faible ébullition. La crème débordera si le feu n'est pas baissé.
2. Chauffer à feu doux pendant 15 minutes environ, pour réduire et épaissir.
3. Incorporer les fromages et le mascarpone. Chauffer à feu doux, tout en remuant, jusqu'à parfaitement incorporés et épaissis. Ajouter le poivre et la muscade.
4. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur ¼ t. [60 ml]) :

*Calories 368 (85 % provenant des lipides) • glucides 3 g
protéines 10 g • lipides 35 g • lipides saturés 22 g • cholestérol 122 mg
• sodium 338 mg • calcium 242 mg • fibres 0 g*

Sauce aux légumes du jardin

Profitez de l'abondance des légumes frais l'été pour préparer cette sauce.

Donne environ 6 t. (1,5 L)

- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive**
- 2 oignons moyens, coupés en petits dés**
- 4 carottes, coupées en dés de 1 po (2,5 cm)**
- 2 branches de céleri, coupées en dés de 1 po (2,5 cm)**
- 1½ c. à thé (7,5 ml) de sel ou de sel cascher, divisé**
- 1 violette longue d'Orient*, coupée en dés de 1 à 2 po (2,5 à 5 cm)**
- 1 petite courgette, coupée en dés de 1 à 2 po (2,5 à 5 cm)**
- 1 petite courge jaune, coupée en dés de 1 à 2 po (2,5 à 5 cm)**
- 4 gousses d'ail, finement tranchées**
- 1½ c. à thé (7,5 ml) d'origan déshydraté**
- 1½ c. à thé (7,5 ml) de basilic déshydraté**
- 4 poivrons rouges rôtis, coupés en morceaux de 1 po (2,5 cm)**
- ¼ t. (60 ml) de vin blanc sec**
- 3 c. à soupe (45 ml) de pâte de tomates**
- 4 boîtes de tomates en dés (size), égouttées (réserver 1 t. [250 ml] du jus)**
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu**
- 3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé**

* Aubergine pourpre, longue et mince, qui ressemble à la courgette.

1. Dans une casserole ou une marmite de 4- à 6 pintes (4,54 à 6,82 L), chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Lorsque l'huile est chaude, ajouter les oignons, les carottes et le céleri avec ½ c. à thé (2,5 ml) de sel. Cuire en remuant occasionnellement jusqu'à ce que tendres.
2. Ajouter la violette, la courgette, la courge et l'ail. Poursuivre la cuisson pendant 10 minutes environ en remuant occasionnellement, jusqu'à ce que tendres.
3. Ajouter l'origan, le basilic et les poivrons rouges rôtis; remuer pour incorporer parfaitement.
4. Ajouter le vin et laisser mijoter jusqu'à évaporation.
5. Une fois le vin évaporé, ajouter la pâte de tomates, les tomates en dés avec la tasse de jus réservée, le reste du sel, le poivre et le sucre. Apporter à ébullition, puis baisser le feu.
6. Laisser mijoter à feu très doux pendant 2 à 3 heures pour que les saveurs s'épanouissent.
7. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.

Remarque : Pour une sauce plus lisse, on peut la passer au mélangeur sur socle ou au mélangeur à main

Valeur nutritive d'une portion (¼ t. [60 ml]) :

Calories 55 (6 % provenant des lipides) • glucides 11 g • protéines 2 g
lipides 0 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 433 mg
calcium 32 mg • fibres 2 g

Sauce à l'ail et à l'huile

Donne environ ¼ t. (60 ml) de sauce;
assez pour ½ lb (227 g) de pâtes

¼ t. (60 ml) d'huile d'olive, plus au besoin
2 gousses d'ail, finement émincées
1 pincée de flocons de piment rouge
3 c. à soupe (45 ml) de persil frais, haché grossièrement
Fromage râpé, pour le service (facultatif)

1. Dans une grande casserole, faire revenir l'ail dans l'huile d'olive à feu mi-vif pendant 5 à 6 minutes, jusqu'à ce que doré et parfumé. Ajouter les flocons de piment et poursuivre la cuisson pendant 1 minute.
2. Retirer du feu et ajouter ¼ t. (57 g) d'eau de cuisson des pâtes. Ajouter les pâtes cuites et égouttées, puis remettre au feu. Cuire à feu moyen pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à évaporation de l'eau de cuisson des pâtes. Incorporer le persil et retirer du feu. Servir aussitôt avec du fromage râpé, si désiré.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 3 portions) :

Calories 165 (97 % provenant des lipides) • glucides 1 g • protéines 0 g
lipides 19 g • lipides saturés 3 g • cholestérol 0 mg • sodium 2 mg
calcium 9 mg • fibres 0 g

Sauce aux champignons sautés

*Un goût raffiné, des ingrédients simples et
une technique de base.*

Donne environ 1½ t. (375 ml);
assez pour ½ lb (227 g) de pâtes

- 4 c. à soupe (60 ml) de beurre non salé
- 1 c. à thé (5 ml) de marjolaine
- 8 oz (227 g) de champignons mélangés (champignon de Paris, shiitake et pleurote en huître)
- 1 c. à thé (5 ml) de sel cascher
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 2 c. à soupe (30 ml) de basilic émincé
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu

1. Dans une grande casserole, fondre le beurre à feu mi-vif jusqu'à ce qu'il commence à mousser. Ajouter la marjolaine et chauffer pendant 30 secondes environ, jusqu'à ce que parfumée. Ajouter les champignons et faire dorer, 3 minutes environ, sans remuer.
2. Ajouter le sel et remuer; cuire pendant 3 à 4 minutes, sans remuer.
3. Ajouter les pâtes cuites et égouttées. Arroser d'huile d'olive et parsemer de basilic émincé et de poivre. Pour une sauce plus claire, ajouter ¼ t. (60 ml) d'eau de cuisson des pâtes.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 3 portions) :

Calories 240 (88 % provenant des lipides) • glucides 5 g
protéines 3 g • lipides 24 g • lipides saturés 12 g • cholestérol 40 mg
sodium 724 mg • calcium 5 mg • fibres 2 g

Pesto au basilic

Pour varier, remplacer les noix de pin par des noisettes grillées et le basilic, par 2½ oz (70 g) de roquette et 1½ oz (43 g) de jeunes pousses d'épinard.

Donne environ 1½ t. (375 ml)

- 2 oz (57 g) de parmesan, coupé en dés de ½ po (1,25 cm)
- 1 gousse d'ail, pelée
- ¼ t. (60 ml) de noix de pin, légèrement grillées
- 4 oz (113 g) de feuilles de basilic fraîches (environ 3 t. [750 ml])
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher
- ½ à ⅔ t. (125 à 150 ml) d'huile d'olive vierge extra

1. Dans un robot culinaire Cuisinart^{MD} muni du couteau hachoir et tournant à grande vitesse, laisser tomber les dés de parmesan et l'ail par l'entonnoir pour hacher finement. Ajouter les noix de pin; donner 5 ou 6 impulsions pour hacher. Ajouter le basilic et le sel; donner 10 à 15 impulsions pour hacher. Racler les parois du bol.
2. En faisant tourner le robot à grande vitesse, verser l'huile d'olive en un filet régulier par le petit entonnoir. Transformer pendant 1 minute, jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés.
3. Utiliser immédiatement ou conserver dans un contenant hermétique au réfrigérateur jusqu'à l'emploi.

Valeur nutritive d'une portion (2 c. à soupe [30 ml]) :

Calories 120 (90 % provenant des lipides) • glucides 1 g
protéines 2 g • lipides 13 g • lipides saturés 2 g • cholestérol 3 mg
sodium 121 mg • calcium 74 mg • fibres 0 g

Ragoût du dimanche

Les saveurs riches de cette sauce consistante sont parfaites pour le repas du dimanche. Servez-la avec des pâtes tubulaires, comme le rigatoni, et passez le fromage pecorino romano!

Donne environ 6 t. (1,5 L)

- 1 lb (454 g) de haut-de-côte de bœuf**
- ½ lb (227 g) d'épaule de porc, coupée en dés de 2 po (5 cm)**
- ½ lb (227 g) de chair de saucisse de porc douce fraîche**
- 1 c. à thé (5 ml) de sel cascher**
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poivre noir frais moulu**
- 2 c. à thé (10 ml) d'huile d'olive**
- 3 gousses d'ail, finement tranchées**
- 1 petite carotte, finement tranchée**
- 1 petite branche de céleri, finement tranchée**
- 1 petit poireau, bien nettoyé et finement tranché**
- 1 échalote, finement tranchée**
- 2 tiges de thym frais**
- ½ t. (125 ml) de vin rouge sec**
- 1 boîte de 28 oz (793 gl) de tomates italiennes entières, défaits au robot culinaire, mélangeur à main ou avec une cuillère en bois**

2 c. à soupe (30 ml) de pâte de tomates

1 feuille de laurier

1. Saler et poivrer le bœuf et le porc sur toutes les faces.
 2. Dans une cocotte de 5 pintes (5,68 L) avec couvercle hermétique, idéalement en fonte, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen.
 3. Quand l'huile d'olive est chaude, ajouter le bœuf et le porc en dés, sans trop entasser. Dorer la viande sur toutes les faces.
 4. Retirer et réserver. Répéter avec le reste du porc. Répéter avec la chair de saucisse; dorer, retirer et réserver.
 5. Ajouter les légumes hachés avec les tiges de thym dans la cocotte; racler le fond. Cuire.
 6. Lorsque les légumes sont tendres, ajouter le vin rouge. Porter à ébullition, puis baisser le feu et laisser réduire à feu doux.
 7. Ajouter les tomates hachées, la pâte de tomates et la feuille de laurier dans la cocotte, remuer et porter à ébullition. Réduire le feu et cuire à faible ébullition. Ajouter la viande réservée et les jus accumulés, couvrir et baisser le feu.
 8. Préchauffer le four à 300 °F (150 °C).
 9. Couvrir et cuire au four pendant 3 à 4 heures jusqu'à ce que la viande soit tendre à la fourchette.
 10. Laisser refroidir légèrement, défaire la viande et jeter les os.
 11. Goûter et corriger l'assaisonnement, au goût.
-

12. Si le temps le permet, préparer cette sauce d'avance. Les saveurs s'épanouiront si on laisse la sauce au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur ½ t. [125 ml]) :

Calories 184 (45 % provenant des lipides) • glucides 5 g
protéines 14 g • lipides 11 g • lipides saturés 4 g • cholestérol 51 mg
sodium 400 mg • calcium 20 mg • fibres 1 g

Boulettes de viande classiques

Si vous aimez les boulettes qui fondent dans la bouche, ne cherchez plus. Voici le compagnon parfait des spaghettis!

Donne environ 24 boulettes de viande, soit 4 à 6 portions

- 1 t. (250 ml) de chapelure fraîche (environ 2 oz (57 g) de pain blanc d'un jour, sans la croûte)**
- ⅓ t. (75 ml) de babeurre**
- ¾ lb (340 g) de bœuf haché, idéalement à seulement 20 % de gras**
- ¾ lb (340 g) de porc haché**
- 3 grosses gousses d'ail, émincées**
- 1 petit oignon, finement tranché**
- 2 gros œufs, légèrement battus**
- ½ t. (125 ml) de parmigiano reggiano finement râpé, plus une quantité pour le service**
- 1½ c. à thé (7 ml) de sel cascher**
- ¾ c. à thé (4 ml) de poivre noir frais moulu**
- ¼ t. (60 ml) de persil italien, finement tranché**
- 1 c. à soupe (15 ml) de basilic frais, finement tranché**

2 c. à thé (10 ml) d'origan frais, finement tranché **Huile d'olive vierge extra pour la plaque de cuisson** **Sauce aux tomates chaude, pour le service**

1. Dans un petit bol, mélanger la chapelure avec le babeurre et laisser imbiber 10 minutes. Pendant ce temps, préparer le mélange de boulettes de viande.
2. Dans un grand bol, défaire la viande hachée. Ajouter le reste des ingrédients avec la chapelure et mélanger délicatement avec les mains, en évitant de trop manipuler. Couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer 1 heure.
3. Badigeonner une plaque de cuisson à rebords avec l'huile d'olive. Avec une cuillère à biscuits, portionner le mélange de viande en 24 boulettes (approximativement 2 c. à soupe [30 ml] ou 1½ oz [50 g] de mélange chacune). Avec les mains légèrement huilées, former les boulettes et les déposer à 1 po (2,5 cm) d'intervalle sur la plaque de cuisson préparée. Recouvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer pendant 30 minutes. (On peut sauter cette étape si le temps manque, mais elle aide les boulettes à conserver leur forme au four).
4. Quinze minutes avant de mettre les boulettes à cuire, placer les grilles du four dans le milieu et le haut du four et préchauffer le four à 425 °F (220 °C). Cuire sur les boulettes sur la grille du centre pendant 10 minutes, puis les monter sur la grille du haut et griller, sous le grilloir, pendant 2 minutes, jusqu'à ce que dorées.
5. Mettre les boulettes dans la sauce aux tomates chaude. Servir avec des spaghettis accompagnés de parmesan râpé. On peut utiliser les restants comme garniture de pizza.

**Valeur nutritive d'une boulette de viande
(sans la sauce aux tomates) :**

Calories 86 (59 % provenant des lipides) • glucides 2 g
protéines 7 g • lipides 6 g • lipides saturés 2 g • cholestérol 39 mg
sodium 185 mg • calcium 32 mg • fibres 0 g

Nouilles sautées à la thaïlandaise

Rien ne rend ce plat meilleur que des nouilles de riz faites maison, fraîches. N'omettez aucun des ingrédients moins connus de la recette, car ils saisissent toutes les nuances de goût sucré, amer et ounami de l'authentique Pad Thai.

Donne 6 portions

- 1/3 **t. (75 ml) de cassonade brune, tassée**
- 1/3 **t. (75 ml) d'eau**
- 1/3 **t. (75 ml) de concentré de tamarin**
- 1/4 **t. (60 ml) de sauce de poisson**
- 1/4 **t. (60 ml) d'huile de pépins de raisin, divisée**
- 1/2 **lb (227 g) de grosses crevettes, pelées, déveinées, en papillon**
- 4 **gros œufs, battus**
- 9 **oz (255 g) de tofu extra-ferme, pressé pendant au moins 30 minutes, coupé en cubes**
- 1 **échalote, finement tranchée**
- 2 **gousses d'ail, finement tranchées**
- 1/4 **t. (60 ml) de crevettes déshydratées, finement hachées**
grosse pincée de flocons de piment rouge broyés

- 1/4 **t. (60 ml) de radis daïkon mariné sucré, coupé en dés**
- 1 **recette de nouilles de riz plates (cuites, rincées et bien égouttées)**
- 20 **ciboulettes d'ail, lavées, parées et coupées en longueur de 2 po (5 cm)**
- 3 **t. (750 ml) combles de fèves mungo germées**
- 1/3 **t. (75 ml) d'arachides, grillées à sec (combinaison hachées grossièrement et finement)**
Assaisonnement au chili grillé thaïlandais, pour le service
Quartiers de lime, pour le service

1. Dans une petite casserole, à feu mi-doux, porter la cassonade avec l'eau à ébullition, en remuant constamment jusqu'à ce que la cassonade soit dissoute. Retirer du feu et ajouter le concentré de tamarin et la sauce de poisson. Réserver. Réunir le reste des ingrédients et les disposer près de la cuisinière. Le plat doit être préparé rapidement; il est important de tout avoir à portée de la main!
2. Mettre un gros wok à chauffer à feu mi-vif. Lorsqu'il est chaud, ajouter environ 2 c. à soupe (30 ml) d'huile et incliner le wok afin d'étaler l'huile sur toute la surface. Quand l'huile frétille, ajouter les crevettes en une seule couche et cuire, sans remuer, pendant environ 45 secondes, jusqu'à ce que fermes et roses. Remuer et poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'elles soient opaques et bien cuites. À l'aide d'une cuillère fendue, les transférer rapidement dans un bol propre et réserver.

3. Dans le même wok, ajouter les œufs et incliner le wok afin de les étaler en omelette très mince. Avec une pelle à l'épreuve de la chaleur, soulever délicatement le bord de l'omelette, en inclinant le wok pour faire couler l'œuf non cuit. Si le wok commence à fumer, baisser le feu. Quand les œufs sont « pris », rouler l'omelette à l'aide d'une spatule et la glisser sur une assiette propre. Découper en tranches fines et réserver.
4. Dans le même wok, ajouter 1 c. à soupe (15 ml) d'huile et incliner le wok afin de l'étaler sur toute la surface. Quand l'huile est chaude, ajouter les dés de tofu et cuire, sans remuer, pendant 1 minute, jusqu'à ce que dorés et croustillants, sur toutes les faces. Transférer dans le bol avec les crevettes.
5. Dans le même wok, ajouter la dernière 1 c. à soupe (15 ml) d'huile et incliner le wok afin de l'étaler sur toute la surface. Faire revenir l'échalote et l'ail pendant 1 minute environ, jusqu'à ce que dorés et parfumés. Incorporer les crevettes déshydratées, les flocons de piment et le radis mariné; poursuivre la cuisson pendant 30 secondes. Ajouter les nouilles de riz et verser environ les deux-tiers de la sauce sur le rebord des parois. Faire revenir jusqu'à ce que la sauce ait été presque entièrement absorbée. Ajouter les fèves germées et remuer. Ajouter le reste de la sauce et faire revenir pendant 45 à 60 secondes. Ajouter les protéines réservées et remuer. Retirer du feu.
6. Parsemer d'arachides et saupoudrer d'assaisonnement au chili. Servir immédiatement avec des quartiers de lime à presser dessus.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 6 portions) :

Calories 630 (26 % provenant des lipides) • glucides 92 g
 protéines 25 g • lipides 19 g • lipides saturés 3 g • cholestérol 198 mg
 sodium 1,583 mg • calcium 576 mg • fibres 5 g

PAIN

Pain blanc classique Cuisinart^{MD}

Gâtez votre famille avec du pain maison!

Donne 12 portions (un pain de 9 x 5 po [23 x 12,5 po])

- 2¼ c. à thé (11 ml) de levure sèche active**
- 1½ c. à thé (7,5 ml) de sucre granulé**
- 1 t. (250 ml) d'eau chaude (105 °F à 110 °F [40 °C à 43 °C])**
- 3 t. (750 ml) de farine tout usage non blanchie**
- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé, coupé en petits dés, à température ambiante**
- 1 c. à thé (5 ml) de sel**
- Enduit végétal de cuisson**

1. Dans une tasse à mesurer les liquides, dissoudre la levure et le sucre dans l'eau. Laisser reposer pendant 5 minutes environ, jusqu'à la formation d'une écume.
2. Poser la pale à pétrir le pain dans la machine à pâtes et à pain machine Pastafecto^{MD} Cuisinart^{MD}. Mettre la farine, le beurre et le sel dans la cuve. Poser le couvercle.
3. Choisir la fonction Pétrir pain pour lancer le pétrissage.

4. Verser le mélange de levure en zigzags dans l'ouverture du couvercle pour qu'il soit distribué uniformément sur la pâte. La pâte aura une apparence grumeleuse au début, mais formera graduellement une boule collante à mesure que le liquide est absorbé. La pâte doit être lisse et élastique. Au besoin, ajouter un cycle de pétrissage.
5. Quand le cycle de pétrissage prend fin, ôter le couvercle et sortir la pâte en utilisant une spatule pour la décoller de la pale, au besoin. Mettre la pâte dans un grand bol à mélanger, couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, pendant 1-1½ heure environ, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
6. Vaporiser un moule à pain de 9 x 5 po (23 x 12,5 cm) d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Transférer la pâte sur une surface légèrement farinée et dégonfler d'un coup de poing. Laisser reposer 5 à 10 minutes.
7. Façonner la pâte en pain, la mettre dans le moule préparé, couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer pendant 45 minutes à 1 heure, jusqu'à ce que la pâte dépasse un peu les bords du moule.
8. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
9. Cuire pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré et qu'il rende un son creux quand on tape dessus. Démouler et laisser refroidir sur une grille en métal.

Valeur nutritive d'une tranche :

*Calories 139 (19 % provenant des lipides) • glucides 25 g
protéines 3 g • lipides 3 g • lipides saturés 2 g • cholestérol 8 mg
sodium 243 mg • calcium 30 mg • fibres 1 g*

Pain de blé entier classique Cuisinart^{MD}

Le goût de noisette que confère le blé entier est très apprécié.

Donne 12 portions (un pain de 9 x 5 po [23 x 12,5 po])

- | | |
|-----------|---|
| 2¼ | c. à thé (11 ml) de levure sèche active |
| 2 | c. à thé (10 ml) de sucre granulé |
| 1 | t. (250 ml) d'eau chaude (105 à 115 °F [40 à 46 °C]) |
| 1½ | t. (375 ml) de farine tout usage non blanchie |
| 1½ | t. (375 ml) de farine de blé entier |
| 3 | c. à soupe (45 ml) de beurre non salé, coupé en petits dés, à température ambiante |
| 1½ | c. à thé (7.5 ml) de sel |
| | Enduit végétal de cuisson |

1. Dans une tasse à mesurer les liquides, dissoudre la levure et le sucre dans l'eau. Laisser reposer pendant 5 minutes environ, jusqu'à la formation d'une écume.
2. Poser la pale à pétrir le pain dans la machine à pâtes et à pain machine Pastafecto^{MD} Cuisinart^{MD}. Mettre les farines, le beurre et le sel dans la cuve. Poser le couvercle.
3. Choisir la fonction Pétrir pain pour lancer le pétrissage.
4. Verser le mélange de levure en zigzags dans l'ouverture du couvercle pour qu'il soit distribué uniformément sur la pâte. La pâte aura une apparence grumeleuse au début, mais formera graduellement une boule collante à mesure que le liquide est absorbé. La pâte doit être lisse et élastique. Au besoin, ajouter un cycle de pétrissage.

5. Quand le cycle de pétrissage prend fin, ôter le couvercle et sortir la pâte en utilisant une spatule pour la décoller de la pale, au besoin. Mettre la pâte dans un grand bol à mélanger, couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, pendant 1–1½ heure environ, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
6. Vaporiser un moule à pain de 9 x 5 po (23 x 13 cm) d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Transférer la pâte sur une surface légèrement farinée et dégonfler d'un coup de poing. Laisser reposer 5 à 10 minutes.
7. Façonner la pâte en pain, la mettre dans le moule préparé, couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer pendant 45 minutes à 1 heure, jusqu'à ce que la pâte dépasse un peu les bords du moule.
8. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
9. Cuire pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré et qu'il rende un son creux quand on tape dessus. Démouler et laisser refroidir sur une grille en métal.

Valeur nutritive d'une tranche :

*Calories 135 (20 % provenant des lipides) • glucides 23 g
protéines 4 g • lipides 3 g • lipides saturés 2 g • cholestérol 8 mg
sodium 244 mg • calcium 30 mg • fibres 3 g*

Pain du sabbat

*Notre pain du sabbat fait le meilleur pain doré...
à condition qu'il en reste, bien sûr!*

Donne 1 pain

- | | |
|---|--|
| <p>2¼
3
¼
3¼
1½
⅓
1
½</p> | <p>c. à thé (11 ml) de levure sèche active
c. à soupe (45 ml) de sucre granulé, divisé
t. (60 ml) d'eau chaude (105 à 115 °F [40 à 46 °C])
t. (810 ml) de farine tout usage non blanchie
c. à thé (7 ml) de sel cascher
t. (75 ml) de beurre non salé, coupé en petits dés, à température ambiante
gros œuf, légèrement battu
t. (125 ml) d'eau froide
Enduit végétal de cuisson
Dorure à l'œuf (1 gros œuf battu avec 1 c. à soupe [15 ml] d'eau)</p> |
|---|--|

1. Dans une tasse à mesurer les liquides, dissoudre la levure et le sucre dans l'eau. Laisser reposer pendant 5 minutes environ, jusqu'à la formation d'une écume.
2. Poser la pale à pétrir le pain dans la machine à pâtes et à pain machine Pastafecto^{MD} Cuisinart^{MD}. Mettre la farine, le beurre et le sel dans la cuve. Poser le couvercle.
3. Ajouter l'œuf battu dans le mélange de levure.
4. Choisir la fonction Pétrir pain pour lancer le pétrissage.
5. Verser le mélange de levure en zigzags dans l'ouverture du couvercle pour qu'il soit distribué uniformément sur la pâte. La pâte aura une apparence grumeleuse au début, mais formera graduellement une boule collante à mesure que le liquide est absorbé. La pâte doit être lisse et élastique. Au besoin, ajouter un cycle de pétrissage.

6. Quand le cycle de pétrissage prend fin, ôter le couvercle et sortir la pâte en utilisant une spatule pour la décoller de la pale, au besoin. Mettre la pâte dans un grand bol à mélanger, couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, pendant 1-1½ heure environ, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
7. Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin.
8. Transférer la pâte sur une surface légèrement farinée. Dégonfler la pâte d'un coup de poing et la diviser en trois parties égales. Façonner chacune en un rouleau de 1½ po (4 cm) de diamètre et de 14 pouces (35 cm) de long. Placer les trois rouleaux, côte à côte, sur la plaque. Tresser les rouleaux sans serrer, pincer aux extrémités et tourner en dessous. Recouvrir d'une pellicule plastique vaporisée d'enduit végétal de cuisson et laisser lever pendant 45 minutes environ, jusqu'à ce que le volume ait presque doublé.
9. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C), grille dans le tiers inférieur du four.
10. Badigeonner le pain de dorure. Cuire au four pendant 20 minutes. Réduire le feu à 350 °F (180 °C) et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce que le pain soit doré et qu'il rende un son creux quand on tape dessus. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.

Valeur nutritive d'une portion (tranche de 2 oz [57 g]) :

Calories 119 (61 % provenant des lipides) • glucides 18 g
 protéines 3 g • lipides 4 g • lipides saturés 2 g • cholestérol 30 mg
 sodium 202 mg • calcium 4 mg • fibres 0 g

Petits pains au beurre

Il n'y a rien comme des petits pains chauds pour faire d'un repas ordinaire un repas extraordinaire.

Donne 12 petits pains

- 6 c. à soupe (90 ml) de lait entier**
- 6 c. à soupe (90 ml) de beurre non salé, et plus encore pour le brossage**
- 3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé**
- 1¾ c. à thé (9 ml) de levure sèche active**
- 3 c. à soupe (45 ml) d'eau chaude (105 à 115 °F [40 à 46 °C])**
- 3 t. (750 ml) de farine à pain**
- ¾ c. à thé (3,75 ml) de sel cascher**
- Dorure à l'œuf (1 gros œuf battu avec 1 c. à soupe [15 ml] d'eau)**

1. Dans une petite casserole, combiner le lait, le beurre et le sucre. Chauffer à feu doux jusqu'à ce que le beurre ait fondu. Retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante.
2. Dans une tasse à mesurer les liquides, dissoudre la levure et le sucre dans l'eau. Laisser reposer pendant 5 minutes environ, jusqu'à la formation d'une écume. Lorsque le mélange de lait a refroidi, l'ajouter au mélange de levure.
3. Poser la pale à pétrir le pain dans la machine à pâtes et à pain machine Pastafecto^{MD} Cuisinart^{MD}. Mettre la farine et le sel dans la cuve. Poser le couvercle.

4. Choisir la fonction Pétrir pain pour lancer le pétrissage.
5. Verser une très grande partie du mélange de levure en zigzags dans l'ouverture du couvercle pour qu'il soit distribué uniformément sur la pâte. La pâte aura une apparence grumeleuse pour commencer, mais formera graduellement une boule collante à mesure que le liquide est absorbé. Verser le reste du mélange de levure par l'ouverture du couvercle la plus proche de l'avant de la cuve afin d'incorporer les restants de farine. La pâte devrait être lisse et élastique après quelques minutes de pétrissage. Au besoin, ajouter un cycle de pétrissage.
6. Quand le cycle de pétrissage prend fin, ôter le couvercle et sortir la pâte en utilisant une spatule pour la décoller de la pale, au besoin. Mettre la pâte dans un grand bol à mélanger, couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, pendant 45 à 60 minutes, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
7. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Beurrer légèrement un moule à gâteau rond de 9 po (23 cm). Diviser la pâte en 12 parties égales d'environ 2 oz (60 g) chacune, les façonner en boules lisses et les placer dans le moule préparé. Couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
8. Juste avant de les enfourner, badigeonner les petits pains de la dorure. Cuire pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce que dorés. Démouler et laisser refroidir sur une grille pendant 10 minutes environ avant de servir.
9. Pour une croûte plus tendre, badigeonner les petits pains de beurre fondu à la sortie du four.

Valeur nutritive d'une portion (1 petit pain) :

Calories 209 (38 % provenant des lipides) • glucides 28 g
 protéines 5 g • lipides 9 g • lipides saturés 5 g • cholestérol 34 mg
 sodium 160 mg • calcium 23 mg • fibres 1 g

Petits pains à l'huile d'olive et au romarin

*Ces petits pains accompagnent bien les repas.
 Ils peuvent aussi servir de pains à sandwich.*

Donne 12 petits pains

- ¼ **t. (60 ml) d'huile d'olive vierge extra**
 - 1½ **c. à soupe (25 ml) de romarin, frais haché**
 - 2¼ **c. à thé (11 ml) de levure sèche active**
 - ¾ **t. (175 ml) d'eau chaude (105 à 115 °F [40 à 46 °C])**
 - 3¼ **t. (810 ml) de farine non blanchie ou de farine tout usage**
 - 1¾ **c. à thé (9 ml) de sel de mer (ou du sel cascher)**
 - ¼ **t. (60 ml) d'eau froide**
- Farine de maïs pour la plaque de cuisson**

1. Combiner l'huile d'olive et le romarin et laisser reposer pendant 10 minutes ou plus. Dans une tasse à mesurer les liquides, dissoudre la levure dans l'eau. Laisser reposer pendant 5 minutes environ, jusqu'à la formation d'une écume, puis ajouter le mélange de romarin.
2. Poser la pale à pétrir le pain dans la machine à pâtes et à pain machine Pastafecto^{MD} Cuisinart^{MD}. Mettre la farine et le sel dans la cuve. Poser le couvercle.

3. Choisir la fonction Pétrir pain pour lancer le pétrissage.
4. Verser le mélange de levure lentement en zigzags dans l'ouverture du couvercle pour qu'il soit distribué uniformément sur la pâte. La pâte aura une apparence grumeleuse au début, mais formera graduellement une boule collante à mesure que le liquide est absorbé. Verser un peu du ¼ t. (60 ml) d'eau froide par l'ouverture du couvercle la plus proche de l'avant de la cuve afin d'incorporer les restants de farine. Ajouter le reste de l'eau seulement si la pâte a l'air sèche après une ou deux minutes de pétrissage. La pâte doit être lisse et élastique.
5. Quand le cycle de pétrissage prend fin, ôter le couvercle et sortir la pâte en utilisant une spatule pour la décoller de la pale, au besoin. Mettre la pâte dans un grand bol à mélanger, couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, pendant environ 1 heure, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Dégonfler la pâte d'un coup de poing. Laisser reposer de nouveau pendant 1 heure (on peut sauter cette étape si le temps presse, mais elle rehausse la saveur et la texture). Au besoin, ajouter un cycle de pétrissage pour obtenir une boule lisse.
6. Dégonfler après le second levage et laisser reposer 10 minutes. Saupoudrer une plaque de cuisson d'un peu de farine de maïs. Diviser la pâte en 12 parties égales d'environ 2 oz (60 g) chacune, les façonner en boules lisses, puis les aplatir légèrement. Transférer sur la plaque préparée, couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer pendant 45 à 60 minutes à la température de la pièce, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
7. Quinze minutes avant la cuisson, préchauffer le four à 450 °F (220 °C). Découvrir les petits pains et les mettre au four à 450 °F (220 °C) pendant 10 minutes. Baisser le feu à 375 °F (190 °C) et poursuivre la cuisson pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le dessus des petits pains soit doré et qu'il rende un son creux quand on le tape. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille en métal.

Valeur nutritive d'un petit pain :

*Calories 151 (28 % provenant des lipides) • glucides 24 g
protéines 4 g • lipides 5 g • lipides saturés 1 g • cholestérol 0 mg
sodium 312 mg • calcium 2 mg • fibres 1 g*

Pâte à pizza

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

Donne 2 lb (900 g) de pâte
(deux croûtes de 12 à 14 po [30 à 35 cm])

- 2¼ c. à thé (11 ml) de levure sèche active**
 - 1 c. à thé (5 ml) de sucre granulé**
 - 1 t. (250 ml) d'eau chaude (105 à 115 °F [40 à 46 °C])**
 - 3½ t. (875 ml) de farine tout usage non blanchie**
 - 1½ c. à thé (7.5 ml) de sel cascher**
 - 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive vierge extra**
 - ¼ t. (60 ml) d'eau froide**
- Farine à saupoudrer**

-
1. Dans une tasse à mesurer les liquides, dissoudre la levure et le sucre dans l'eau. Laisser reposer pendant 3 à 5 minutes, jusqu'à la formation d'une écume.
 2. Poser la pale à pétrir le pain dans la machine à pâtes et à pain machine Pastafecto^{MD} Cuisinart^{MD}. Mettre la farine et le sel dans la cuve. Poser le couvercle.
 3. Choisir la fonction Pétrir pain pour lancer le pétrissage.
 4. Ajouter l'huile d'olive et le reste du ¼ t. (60 ml) d'eau froide à la levure dissoute. Verser le mélange de levure lentement en zigzags dans l'ouverture du couvercle pour qu'il soit distribué uniformément sur la pâte. La pâte aura une apparence grumeleuse au début, mais formera graduellement une boule collante à mesure que le liquide est absorbé. Au besoin, ajouter un cycle de pétrissage pour obtenir une boule lisse. La pâte devrait être légèrement collante.
 5. Quand le cycle de pétrissage prend fin, ôter le couvercle et sortir la pâte en utilisant une spatule pour la décoller de la pale, au besoin. Mettre la pâte sur une surface légèrement farinée et la pétrir une ou deux fois à la main jusqu'à la formation d'une boule. Transférer dans un grand bol à mélanger, saupoudrer d'un peu de farine et couvrir d'une pellicule plastique. Laisser reposer dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, pendant environ 45 minutes.
 6. Transférer la pâte sur une surface légèrement farinée. Dégonfler d'un coup de poing et laisser reposer 5 à 10 minutes. Abaisser la pâte au diamètre voulu et garnir selon votre recette préférée ou visiter Cuisinart.com pour trouver quelques-unes de nos recettes de pizza originales.

Valeur nutritive d'une portion (1 oz [28 g]):

*Calories 112 (2 % provenant des lipides) • glucides 24 g
• protéines 3 g • lipides 0 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg •
sodium 134 mg • calcium 0 mg • fibres 1 g*

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale.

La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

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

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais

communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :

1-800-472-7606

Adresse :

Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, ON L4H 0L2

Adresse électronique :

consumer_Canada@conair.com

Modèle:

Série PM-1C

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 paraît sous la forme SSAA (semaine et année).
Par exemple, 2420 désigne la 24^e semaine de l'année 2020.

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



Food
Processors
Robots
culinaires



Juicers
Centrifugeuses



Coffeemakers
Cafetières



Cookware
Batteries
de cuisine



Tools and
Gadgets
Outils et
gadgets

Cuisinart offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever.

Try some of our other countertop appliances and cookware, and Savour the Good Life[®].

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

www.cuisinart.ca

©2021 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, ON L4H 0L2

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

Printed in China | Imprimé en Chine

20CC076641

IB-16764-CAN