

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Accessoire : presse pour pâtes

PE-50C

Afin que cet appareil vous procure des années de satisfaction en toute sécurité, veuillez toujours lire attentivement ce livret d'instructions avant l'utilisation.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes importantes de sécurité	2
Instructions spéciales pour le cordon.....	3
Instructions de déballage	3
Pièces et caractéristiques	4
Fixation au batteur sur socle.....	5
Fonctionnement.....	6
Nettoyage et entretien	6
Conseils et astuces	7
Recettes.....	8

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez prendre toutes les consignes de sécurité élémentaires dont celles qui suivent:

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
2. Éteignez et débranchez votre batteur sur socle Cuisinart^{MD} avant de fixer ou de retirer la presse pour pâtes, après l'avoir utilisé et avant de le nettoyer.
3. Soyez très vigilant lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci. Cuisinart ne recommande pas que des enfants ou des personnes handicapées utilisent cet appareil.
4. **N'INSÉREZ PAS D'ALIMENTS À LA MAIN; UTILISEZ TOUJOURS LE**

POUSSOIR. Évitez de toucher les pièces en mouvement et les accessoires fixés. Gardez vos mains, vos vêtements ainsi que les ustensiles de cuisine à l'écart de l'appareil afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager le batteur sur socle ou la presse pour pâtes.

5. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non fabriqués par Cuisinart peut entraîner un feu, une décharge électrique ou des blessures.
6. N'utilisez pas plus d'un accessoire à la fois.
7. Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées dans ce livret.
8. N'utilisez pas le batteur sur socle ni l'accessoire s'il est endommagé ou si le cordon est endommagé. Faites vérifier et réparer l'appareil avant de le réutiliser.
9. N'utilisez pas cet accessoire pour un usage autre que celui pour lequel il est conçu.
10. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
11. Afin d'éviter les risques de décharge électrique, ne placez pas l'appareil dans de l'eau ni un autre liquide.
12. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
13. Ne laissez jamais la presse pour pâtes sans surveillance pendant que le batteur sur socle est en marche.
14. Les accessoires sont censés être utilisés avec l'appareil de base (SM-50).

15. N'utilisez pas votre appareil dans une armoire pour électroménagers ou sous une armoire murale. Lorsque vous le rangez dans une armoire, débranchez-le toujours de la prise de courant. Autrement, cela pourrait occasionner un feu, notamment si l'appareil touche les parois de l'armoire ou que la porte touche l'appareil en se fermant.

Il est possible d'utiliser une rallonge si des précautions sont prises.

Si une rallonge est utilisée, les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être au moins aussi bonnes que celles de l'appareil électrique et la rallonge doit être placée de telle façon qu'elle ne passe pas sur la surface d'un comptoir ou d'une table où elle peut être tirée par des enfants ou provoquer une chute.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE CORDON

Le batteur sur socle est équipé d'un cordon d'alimentation électrique court pour réduire les risques d'enchevêtrement du cordon ou de chute sur un cordon d'alimentation long.

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

1. Placez la boîte contenant la presse pour pâtes Cuisinart^{MD} pour batteur sur socle sur une surface plane et solide avant le déballage.
2. Sortez le carton ondulé de la boîte. Retirez le boîtier, la clé et les disques pour pâtes.

Pour assembler la presse pour pâtes, suivez les instructions d'assemblage indiquées à la page 5. Remplacez tout le matériel d'emballage dans la boîte et conservez le tout à des fins de ré- emballage.

Avant d'utiliser l'accessoire pour la première fois : lavez toutes les pièces selon les directives de nettoyage et d'entretien indiquées à la page 6.



AVERTISSEMENT

Risque de feu ou de décharge électrique, ne pas ouvrir



AVERTISSEMENT : POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE FEU OU DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE,

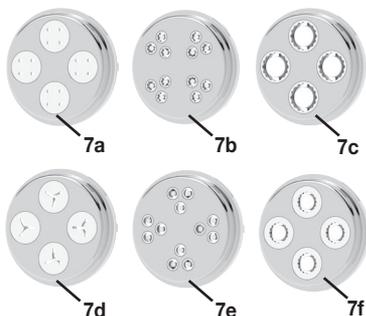
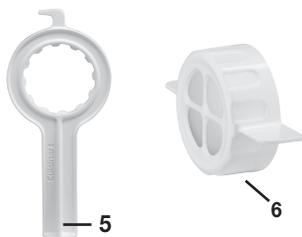
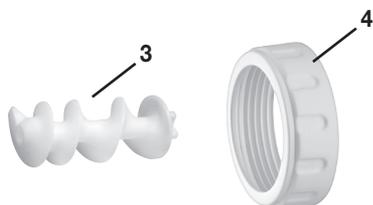
NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE (OU LA PLAQUE ARRIÈRE)

AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE NE SE TROUVE À L'INTÉRIEUR

NE CONFIEZ LES RÉPARATIONS QU'À DU PERSONNEL AUTORISÉ

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

1. Boîtier
2. Entonnoir
3. Vis d'alimentation
4. Écrou de blocage
5. Clé / Poussoir / Outil servant à retirer la vis d'alimentation
6. Bague de coupe pour pâtes
7. Six disques différents pour couper les pâtes pour préparer les pâtes de votre choix.
 - 7a. Disque pour pâtes – Spaghetti
 - 7b. Disque pour pâtes – petits macaronis
 - 7c. Disque pour pâtes – Rigatoni
 - 7d. Disque pour pâtes – Fusilli
 - 7e. Disque pour pâtes – Bucatini
 - 7f. Disque pour pâtes – Gros Macaronis
8. Casier de rangement des disques



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

1. Insérez la vis d'alimentation, en commençant par l'extrémité en métal, dans l'extrémité avant de la presse pour pâtes. Faites tourner jusqu'à ce que le X en plastique de la vis d'alimentation s'aligne avec la rainure en forme de X qui se trouve à l'intérieur du boîtier de la presse



2. Fixez l'un des disques pour pâtes au-dessus de la vis d'alimentation. Assurez-vous que les encoches des quatre côtés du disque pour pâtes se fixent solidement sur les quatre rainures situées au devant du boîtier.



3. Fixez l'écrou de blocage sur le disque pour pâtes et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien visé sur le boîtier.
4. Fixez la bague de coupe pour pâtes en faisant glisser sur l'écrou de blocage et en alignant les deux encoches situées

sur le côté de la bague avec les deux rainures du boîtier. Poussez fermement, et tournez en même temps la bague dans le sens horaire pour la fixer. Elle devrait être fixée de façon lâche autour du disque pour pâtes et du boîtier.

5. Pour changer le disque pour pâtes, enlevez tout d'abord la bague de coupe pour pâtes, l'écrou de blocage, et le disque qui est en place, puis suivez les instructions d'assemblage 2 à 4 ci-dessus avec le nouveau disque pour pâtes. Assurez-vous que de la pâte n'obstrue pas la rainure arrondie située au centre de la vis d'alimentation.



FIXATION AU BATTEUR SUR SOCLE

1. Assurez-vous que le batteur sur socle est éteint.
2. Tirez délicatement sur le couvercle du raccord de la tête du batteur pour le dégager.
3. Tournez le bouton de l'accessoire dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'orifice du raccord soit dégagé.

4. Insérez la presse assemblée dans l'orifice du raccord, en alignant le moyeu carré en métal sur la presse et en plaçant l'encoche carrée dans l'orifice du raccord.
5. Tournez le bouton de l'accessoire pour batteur sur socle dans le sens horaire pour bien le fixer sur le batteur.

FONCTIONNEMENT

1. Préparez le mélange pour pâtes selon la recette, en laissant la pâte reposer jusqu'à ce qu'elle soit prête à être pressée et modelée.
 2. Coupez des morceaux de 1 pouce. Recouvrez la pâte avec du film alimentaire ou un essuie-tout humide pour éviter qu'elle ne sèche.
 3. Placez du papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie et saupoudrez généreusement le mélange pour pâtes de farine de semoule pour éviter que les pâtes ne soient collantes. Placez la plaque sous l'accessoire.
 4. Réglez le batteur sur socle à la vitesse 5 et déposez délicatement 4 morceaux du mélange pour pâtes, les uns après les autres sans utiliser le poussoir (si vous préparez des spaghettis ou des bucatini, utilisez la vitesse 10).
- REMARQUE :** La pâte « se pétrira » dans l'entonnoir de la presse pendant environ 1 minute avant que le processus de compression ne commence.
5. Dès que la pâte pressée atteint la longueur désirée, utilisez la bague de coupe des pâtes pour la couper, en tournant d'abord la bague vers la gauche, puis rapidement vers la droite, en laissant tomber les morceaux coupés sur une plaque à pâtisserie saupoudrée de farine. Si la pâte colle au dos de la bague, les morceaux ne seront pas nettement coupés. Le cas échéant, commencez par arrêter l'appareil, retirez la bague de coupe et enlevez la pâte collée. Reposez la bague et poursuivez. Si la pâte colle de nouveau, c'est probablement qu'elle est trop molle. Pour éviter la chose, saupoudrez chaque morceau de pâte de farine 00 avant de le passer dans l'entonnoir.
 6. Déposez plusieurs morceaux du mélange pour pâtes, les uns après les autres, à mesure que les pâtes sont pressées et coupées. Saupoudrez généreusement toutes les pâtes de farine de semoule.
 7. Répétez le processus de compression et de coupe avec les morceaux de pâtes restants.
- REMARQUE :** Vous pouvez cuire immédiatement les pâtes ou les saupoudrer généreusement de farine de semoule avant de les sécher et de les conserver au réfrigérateur dans des sacs hermétiques.

8. Faites bouillir les pâtes dans de l'eau bien salée au degré de cuisson désiré.
La durée de cuisson recommandée est d'environ 3 minutes pour des spaghettis et de 6 minutes pour des rigatonis « al dente ». Notez que la durée de cuisson varie (reportez-vous à la partie Conseils et astuces).



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Retirez manuellement la bague de coupe pour pâtes en la poussant fermement et en la faisant tourner dans le sens antihoraire pour dégager les encoches des rainures du boîtier de la presse. Retirez ensuite manuellement l'écrou de blocage ou avec la clé s'il est trop serré.
 2. Retirez le disque pour pâtes et la vis d'alimentation. La vis d'alimentation peut être retirée à l'aide du crochet qui se trouve au-dessus de la clé ou du poussoir.
- Remarque :** Les rondelles en métal sur la vis d'alimentation pourraient être très chaudes. Laissez-les refroidir avant d'y toucher.

3. Laissez sécher le mélange pour pâtes qui reste sur les disques avant de le nettoyer. Une fois que le mélange est sec, séparez les pièces en plastique des disques des pièces en métal et tapotez-les délicatement pour détacher la pâte. Pour éliminer les résidus de pâte tenaces, vous pouvez utiliser une brochette en plastique ou en bois ou un cure-dents. Évitez les outils en métal, car ils risquent d'abîmer les plaques. Les pièces des plaques sont marquées pour faciliter l'assemblage.
- F = Spirales
B = Bucatini
R = Rigatoni
LM = Gros macaroni
SM = Petit macaroni
S = Spaghettis



4. Lavez l'écrou de blocage dans de l'eau tiède savonneuse. Ne placez pas l'écrou de blocage au lave-vaisselle. Les disques pour pâtes peuvent être lavés à l'eau tiède savonneuse ou être placés de façon sécuritaire dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
5. Toute réparation doit être effectuée par un représentant de service autorisé.

Conseils et astuces

- Il est essentiel de tamiser la farine avant de la mesurer. Ne vous contentez pas de l'utiliser tout de suite après l'avoir recueillie dans le sac.
- Le secret des pâtes fraîches est d'obtenir un mélange à la texture appropriée. Il est important que le mélange ne soit pas trop humide ni trop sec. Il doit être malléable, pouvant prendre la forme d'une boule, sans toutefois être collant.
- L'humidité ambiante peut avoir une grande incidence sur le mélange pour pâtes. Si le temps est très humide, examinez le mélange et touchez-le lorsque vous avez fini de le pétrir. Si le mélange est encore collant, ajoutez de la farine en pétrissant, à raison d'une cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que la texture ne soit plus collante.
- Ajoutez toujours le mélange pour pâtes dans l'entonnoir de manière délicate, en attendant deux minutes que la pâte se pétrisse dans l'entonnoir et que le processus de compression ne commence avant d'ajouter d'autres morceaux. Si vous surchargez l'entonnoir, les pâtes se comprimeront très lentement.
- Si la compression est trop lente, éteignez le batteur sur socle, et enlevez délicatement le mélange pour pâtes de l'entonnoir de la presse pour pâtes.
- Si une pâte reste coincée, éteignez le batteur sur socle et poussez-la doucement avec le manche de la clé.
- Une bague de coupe pour pâtes est fournie pour couper les pâtes, mais vous pouvez également utiliser un couteau ou un coupe-pâte en métal.
- Essayez de couper les pâtes à la même longueur pour garantir une cuisson homogène.
- Il se peut que la première préparation de pâtes produite sorte de forme sinueuse, mais la deuxième préparation devrait être plus droite. Vous pouvez repasser les pâtes de forme sinueuse dans la presse pour pâtes.
- Séparez les pâtes aussitôt qu'elles sont coupées à la sortie de l'accessoire. Mélangez les pâtes fraîchement pressées avec de la farine de semoule afin d'éviter qu'elles ne collent. Empilez les pâtes enduites de farine de semoule dans des paquets lâches, sur une surface plane et propre.
- Pour cuire les pâtes, ajoutez 1 cuillère à soupe (15 ml) de sel et 1 cuillère à soupe (15 ml) d'huile dans 6 pintes (2,8 L) d'eau bouillante. Ajoutez les pâtes lentement et séparément; assurez-vous que les pâtes ne se collent pas avant de les déposer dans l'eau. Faites cuire les pâtes selon la recette en remuant de temps à autre. Égouttez dans une passoire.

Recettes

Pâtes fraîches

La combinaison de farine 00 et de farine de semoule donne une texture parfaite aux pâtes cuites, comparativement aux pâtes alimentaires qui sont habituellement fabriquées avec seulement de la farine 00.

Donne environ 1 lb (454 g), soit 4 à 5 portions

5 gros œufs
2½ t. (625 ml) de farine 00 (une quantité additionnelle pour le pétrissage)
2/3 t. (150 ml) de farine de semoule

- Les pâtes fraîches sont meilleures si elles sont cuites immédiatement. Vous pouvez les conserver jusqu'à 5 jours au réfrigérateur, en les laissant d'abord sécher à l'air, puis en les plaçant dans un sachet plastique.
 - Vous pouvez « sécher » les pâtes fraîches enduites généreusement de farine pour obtenir la même texture que les pâtes sèches en sachet. Laissez-les reposer jusqu'à 4 heures à température ambiante avant de les conserver.
 - Les pâtes fraîches cuisent plus rapidement que les pâtes sèches en sachet, mais la durée de cuisson dépendra aussi de la taille et de l'épaisseur de chaque type de pâtes. Plus vous préparerez des pâtes maison, plus vous connaîtrez la durée idéale pour chaque type de pâtes.
 - Laissez le batteur sur socle reposer pendant au moins une heure après avoir confectionné 2 recettes de mélange pour pâtes.
 - Saupoudrez généreusement les pâtes de farine de semoule après la compression pour éviter qu'elles ne collent. L'excès de farine disparaîtra pendant la cuisson.
1. Mettre tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le bol du batteur Cuisinart^{MD} muni du crochet pétrisseur. Mélanger à la vitesse 5 pendant 1 minute pour combiner.
 2. Continuer à mélanger pendant 4 à 6 minutes, jusqu'à ce que la pâte commence à se tenir. Après 5 minutes environ, vérifier la texture. Si la pâte est trop sèche, ajouter de l'eau, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois ou si au contraire, elle est trop mouillée, ajouter de la farine 00, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, jusqu'à la consistance désirée. Garder à l'esprit que la pâte ne prendra pas la forme d'une boule lisse, mais qu'elle se

tiendra en gros morceaux avec de plus petits morceaux qui devront être pétris ensemble à la main. S'il reste de la farine ou des morceaux secs au fond du bol, les laisser là et ne pas les incorporer dans la pâte finale.

5 gros œufs
2 t. (500 ml) de farine de blé entier
1 t. (250 ml) de farine 00 (une quantité additionnelle pour le pétrissage)
½ t. (125 ml) de farine de semoule

3. Transférer la pâte sur une surface légèrement enduite de farine 00 et la pétrir à la main, pendant environ 2 minutes, jusqu'à la formation d'une boule lisse et élastique.

1. Mettre tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le bol du batteur Cuisinart^{MD} muni du crochet pétrisseur. Mélanger à la vitesse 5 pendant 1 minute pour combiner.

4. Envelopper dans une pellicule plastique et laisser reposer pendant au moins 20 minutes, à température ambiante, avant de l'abaisser. La pâte se conservera jusqu'à trois jours au réfrigérateur.

2. Continuer à mélanger pendant 4 à 6 minutes, jusqu'à ce que la pâte commence à se tenir. Après 5 minutes environ, vérifier la texture. Si la pâte est trop sèche, ajouter de l'eau, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois ou si au contraire, elle est trop mouillée, ajouter de la farine 00, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, jusqu'à la consistance désirée. Garder à l'esprit que la pâte ne prendra pas la forme d'une boule lisse, mais qu'elle se tiendra en gros morceaux avec de plus petits morceaux qui devront être pétris ensemble à la main. S'il reste de la farine ou des morceaux secs au fond du bol, les laisser là et ne pas les incorporer dans la pâte finale.

Pâtes fraîches au blé entier

Une saveur si discrète que vous ne diriez pas que ces pâtes sont faites à plus de la moitié de farine de blé entier.

Donne environ 1 lb (454 g); de pâte, soit 4 à 5 portions

3. Transférer la pâte sur une surface légèrement enduite de farine 00 et la pétrir à la main, pendant environ

2 minutes, jusqu'à la formation d'une boule lisse et élastique.

2 c. à thé (10 ml) de feuilles d'origan frais
2 c. à thé (10 ml) d'huile d'olive vierge extra
¾ c. à thé (3,75 ml) d'eau glacée

4. Envelopper dans une pellicule plastique et laisser reposer pendant au moins 20 minutes, à température ambiante, avant de l'abaisser. La pâte se conservera jusqu'à trois jours au réfrigérateur.

Pâtes alimentaires :
4 œufs
1 recette de purée de fines herbes
2½ t. (625 ml) de farine 00
2/3 t. (150 ml) de farine de semoule

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 5 portions) :

Calories 366 (9 % provenant des lipides) • glucides 71 g • protéines 13 g • lipides 4 g • gras saturés 1 g • cholestérol 74 mg • sodium 5 mg • calcium 41 mg • fibres 7 g

Pâtes fraîches aux fines herbes

La saveur délicate de ces pâtes s'accompagne parfaitement de sauces simples comme notre sauce à l'ail et à l'huile ou notre sauce aux champignons sautés et au beurre (à la page 11). Au moment de servir, saupoudrez les pâtes de basilic très finement haché ou de persil haché.

Donne environ 1 lb (454 g), de pâte, soit 4 à 5 portions

Purée de fines herbes :

Donne environ 1/3 tasse (75 ml) de purée

¾ t. (175 ml) de basilic, bien tassé
1/3 t. (75 ml) de feuilles de persil frais

1. Mettre toutes les fines herbes, l'huile d'olive et l'eau glacée dans un robot culinaire ou un mélangeur et transformer à grande vitesse pendant 2 à 3 minutes jusqu'à consistance quasi lisse et homogène. Réserver.

2. Mettre les œufs et la purée de fines herbes réservée dans le bol du batteur Cuisinart^{MD} muni du crochet pétrisseur. Mélanger à la vitesse 6 pendant environ 2 minutes pour battre les œufs et combiner les ingrédients. Arrêter le batteur et ajouter les deux farines. Mélanger à la vitesse 5 pendant environ 1 minute pour combiner.

3. Continuer à mélanger à la vitesse 5 pendant 4 à 6 minutes, jusqu'à ce que la pâte commence à se tenir. Après 5 minutes environ, vérifier la texture. Si la pâte est trop sèche, ajouter de l'eau, 1 c. à soupe (15 ml)

à la fois ou si au contraire, elle est trop mouillée, ajouter de la farine 00, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, jusqu'à la consistance désirée. Garder à l'esprit que la pâte ne prendra pas la forme d'une boule lisse, mais qu'elle se tiendra en gros morceaux avec de plus petits morceaux qui devront être pétris ensemble à la main. S'il reste de la farine ou des morceaux secs au fond du bol, les laisser là et ne pas les incorporer dans la pâte finale.

4. Transférer la pâte sur une surface légèrement enduite de farine 00 et la pétrir à la main, pendant environ 2 minutes, jusqu'à la formation d'une boule lisse et élastique.

5. Envelopper dans une pellicule plastique et laisser reposer pendant au moins 20 minutes, à température ambiante, avant de l'abaisser. La pâte se conservera jusqu'à trois jours au réfrigérateur.

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

Calories 352 (10 % provenant des lipides) • glucides 62 g
• protéines 14 g • lipides 6 g
• gras saturés 1 g
• cholestérol 182 mg
• sodium 55 mg • calcium 51 mg
• fibres 2 g

Sauce aux tomates

Cette sauce classique accompagne bien nos pâtes fraîches, qu'elles soient faites de farine blanche ou de farine de blé entier.

Donne environ 3 tasses (750 ml) de sauce, soit une quantité suffisante pour ½ lb (227 g) de fraîches

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

1. Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile et l'ail à feu mi-vif pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que l'ail soit légèrement doré et fragrant. Ajouter les tomates, réduire le feu et laisser mijoter à feu doux pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que la sauce soit légèrement réduite et épaissie.
2. Incorporer le parmesan, le sel et le basilic. Cuire pendant 1 minute.
3. Pour des pâtes au goût encore plus riche, ajouter les pâtes cuites et égouttées à la sauce dans

la casserole, faire chauffer pendant 1 minute et servir.

Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :

Calories 224 (75 % provenant des lipides) • glucides 11 g
• protéines 4 g • lipides 20 g
• gras saturés 4 g • cholestérol 5 mg
• sodium 305 mg • calcium 64 mg
• fibres 2 g

Sauce à l'ail et à l'huile

Quand vous manquez de temps ou que vous avez peu d'ingrédients à portée de la main, le mélange d'ail et d'huile fait une excellente sauce.

Donne environ ¼ tasse (60 ml) de sauce, soit une quantité suffisante pour ½ lb (225 g) de pâtes fraîches

- ¼ **t. (60 ml) d'huile d'olive vierge extra (plus au besoin)**
 - 1 gousse d'ail, émincée pincée de flocons de piment rouge**
 - 2 c. à soupe (30 ml) de persil frais, grossièrement haché**
 - fromage râpé pour servir (au goût)**
1. Dans une grande casserole, chauffer l'huile et l'ail à feu mi-vif pendant 5 à 6 minutes jusqu'à ce que l'ail soit légèrement doré et fragrant. Ajouter les flocons de piment rouge et cuire pendant 1 minute.

2. Retirer du feu. Ajouter ¼ t. (60 ml) d'eau de cuisson des pâtes. Ajouter les pâtes cuites et égouttées. Remettre à chauffer pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée. Incorporer le persil. Retirer du feu. Servir immédiatement, saupoudré de fromage râpé si on le désire.

Valeur nutritive d'une portion (lorsque la sauce est divisée en trois portions) :

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

Sauce aux champignons sautés et au beurre

Saveur raffinée, ingrédients simples et technique de base

Donne environ 1½ tasse (375 ml) de sauce, soit une quantité suffisante pour ½ lb (227 g) de pâtes

- 3 c. à soupe (45 ml) de beurre non salé**
- 1 c. à thé (5 ml) de feuilles d'origan frais**
- 8 oz (227 g) de champignons sauvages mélangés (comme des champignons bruns, shiitake et pleurotes)**
- 1 c. à thé (5 ml) de sel cascher**

- ½ **lb (227 g) de pâtes aux fines herbes (recette à la page 9) cuites et égouttées**
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive vierge extra**
- 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, chauffer le beurre à feu mi-vif jusqu'à ce qu'il commence à mousser. Ajouter l'origan et chauffer pendant 30 secondes environ, jusqu'à ce que le mélange embaume. Ajouter les champignons et cuire pendant 3 minutes environ, sans remuer, jusqu'à ce qu'ils soient dorés d'un côté.
2. Ajouter le sel et remuer. Cuire pendant 3 ou 4 minutes de plus.
3. Ajouter les pâtes cuites et égouttées dans la casserole. Arroser d'huile d'olive et saupoudrer du basilic et du poivre. Pour une sauce plus claire, ajouter ¼ t. (60 ml) d'eau de cuisson des pâtes.

Valeur nutritive d'une portion (lorsque la sauce est divisée en trois portions):

Calories 240 (88 % provenant des lipides) • glucides 5 g

• protéines 3 g • lipides 24 g

• gras saturés 12 g

• cholestérol 40 mg • sodium 724

mg • calcium 5 mg • fibres 2 g

GARANTIE GARANTIE LIMITÉE D'1 AN

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 d' 1 an 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 inclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

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

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

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

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

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle :
PE-50C

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

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

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

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

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

Cuisinart^{MD}



Cafetières



Mélangeurs



Presse-agrumes



Ustensiles
de cuisson



Outils et
accessoires

Cuisinart^{MC} offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant.

Essayez nos autres appareils de comptoir, nos ustensiles de cuisson et nos outils et accessoires de cuisine.

www.cuisinart.ca

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

©2016 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Imprimé en Chine

16CC023877

IB-14224-CAN