

Cuisinart^{MC}

LIVRET DE DIRECTIVES



**Presse-agrumes avec contrôle
de la pulpe**

CCJ-500C

Afin de profiter de ce produit en toute sécurité, veuillez lire le manuel d'instructions avec soin avant l'usage.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures :

1. **Lire toutes les directives.**
2. Afin d'éviter les chocs électriques, ne pas placer le presse-agrumes dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
4. Toujours débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant de le manipuler.
5. Éviter le contact avec les pièces en mouvement.
6. Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, qui ne fonctionne pas, qui a fait une chute ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit.
7. L'usage d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant, peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon d'alimentation sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
10. Ne pas le laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
11. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui prévu.

CONSERVER CES DIRECTIVES

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

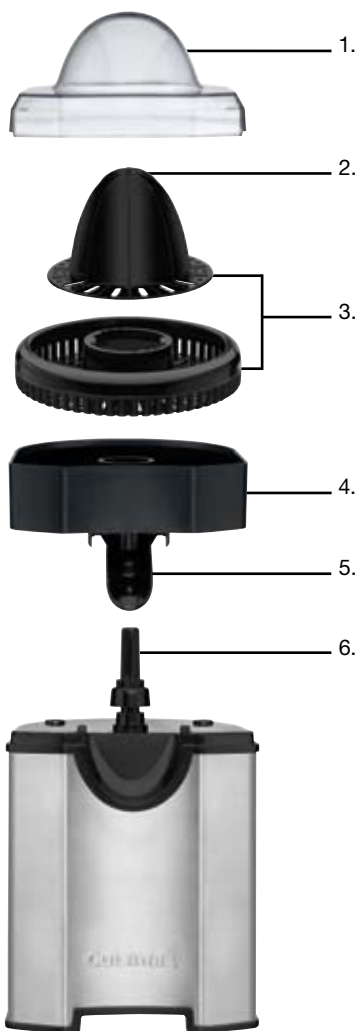
AVIS :

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de chocs électriques, cette fiche est conçue afin d'être insérée d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque façon que ce soit.

TABLE OF CONTENTS

Mises en garde importantes	1
Caractéristiques et avantages	2
Directives d'assemblage	2-3
Trucs et suggestions	3
Rendements	3
Avantages	3-4
Fonctionnement	4
Nettoyage et entretien	5
Recettes	5-9
Garantie	10

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES



1. Couvercle : Le couvercle active la rotation à haute vitesse qui enlève le jus de la pulpe et agit à titre de couvre-poussière lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Il peut être déposé au lave-vaisselle.

- 2. Cône :** Le cône plus large vous permet d'extraire le jus d'une variété de fruits. Un tamis permet au jus de s'écouler à travers la pulpe.
- 3. Tamis réglable :** Il permet de contrôler la pulpe avec des réglages « pulpe légère », « pulpe moyenne » et « super pulpe ».
- 4. Récipient à jus :** Le récipient incliné permet au jus de s'écouler directement dans un verre ou contenant.
- 5. Bec verseur :** Choisissez entre la position ouverte ou fermée en appuyant vers le bas ou le haut.
- 6. Socle-moteur :** Le solide socle-moteur élimine pratiquement le risque que le presse-agrumes se déplace sur le comptoir pendant l'utilisation.
- 7. Rangement du cordon (non illustré) :** Plus besoin d'encombrer votre comptoir avec le cordon d'alimentation.
- 8. Libre de BPA (non illustré) :** Tous les matériaux qui entrent en contact avec des aliments ou liquides sont libres de BPA.

DIRECTIVES D'ASSEMBLAGE

Afin d'utiliser votre presse-agrumes avec contrôle de la pulpe de Cuisinart^{MC} :

1. Rincez le couvercle, le cône et le récipient. **NE RINCEZ PAS** le socle-moteur; essuyez-le plutôt avec un linge humide.
2. Placez le récipient à jus sur la tige en alignant le bouchon du bec verseur avec l'ouverture.
3. Le bec verseur doit être dans la position ouverte.
4. Placez le cône sur la tige et fixez-le solidement.

5. Placez le couvercle sur le cône.
6. Branchez le cordon d'alimentation. Votre presse-agrumes est maintenant prêt à être utilisé.

TRUCS ET SUGGESTIONS

Choisissez des fruits frais et fermes et non mous; vous en obtiendrez plus de jus.

Lavez toujours les agrumes avant de les presser afin d'enlever les pesticides et résidus.

Des fruits à la température de la pièce donnent plus de jus que des fruits réfrigérés.

Roulez les fruits sur le comptoir avec la paume de la main afin d'augmenter la quantité de jus.

Lorsque vous utilisez le jus pour la cuisson, retirez toutes les graines mais conservez la pulpe car elle ajoute de la saveur.

Si une recette exige du « zeste d'agrumes » retirez le zeste du fruit avant d'en extraire le jus.

Congelez le surplus de jus dans un bac à glaçons et décongelez-le avant de l'utiliser.

Choisissez des oranges, citrons et limes avec une pelure lisse et très colorée, qui sont fermes, rebondis et lourds pour leur taille. De petites taches brunes sur la pelure ne nuisent pas à la saveur ni la jutosité. Évitez les citrons ou limes avec une pelure dure et ratatinée.

Le jus de citron et le jus de lime peuvent être utilisés de façon interchangeable dans la plupart des recettes (sauf pour les margaritas).

Les pamplemousses doivent avoir une peau mince, finement texturée, de couleur vive, de texture ferme mais spongieuse. Plus la pelure est mince, plus le fruit est juteux.

Les pelures vidées après l'extraction du jus peuvent servir de contenants attrayants pour des desserts tels que le sorbet.

Les oranges sucrées donnent le meilleur jus, mais vous pouvez préparer du jus à partir de n'importe quel type d'orange. Les oranges sucrées incluent les oranges à jus ainsi que les oranges navel. Ces dernières sont identifiables par leur ombilic proéminent et leur pelure épaisse et plus facile à peler; elles sont également généralement sans pépins. Les oranges à jus ont une pelure plus mince et sont souvent remplies de pépins.

Le jus provenant des pamplemousses roses contient plus de vitamine A que celui des pamplemousses blancs.

RENDEMENTS

- Pamplemousses – 1 pamplemousse moyen équivaut environ 1 livre (500 g) et donne environ 1 tasse (250 mL) de jus.
- Citrons – Environ 4 à 6 citrons équivalent une livre (500 g) et donnent environ 1 tasse (250 mL) de jus. Un citron donne environ 3 cuillères à table (45 mL) de jus et de 2 à 3 cuillères à thé (10-15 mL) de zeste.
- Limes – Environ 6 à 8 limes moyennes équivalent une livre (500 g) et donnent environ $\frac{2}{3}$ à $\frac{3}{4}$ tasse (150-125 mL) de jus.
- Oranges – Environ 2 à 4 oranges équivalent une livre (500 g) et donnent environ 1 tasse (250 mL) de jus et 1 à 2 cuillères à table (15-30 mL) de zeste.

AVANTAGES

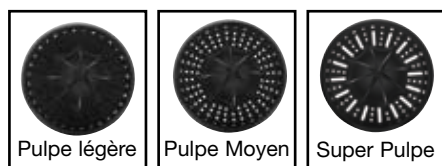
Le jus d'agrumes est une excellente source de vitamine C, mais le jus commence à perdre de sa teneur vitaminique après l'extraction du jus. Le jus d'agrumes frais perd 20% de sa vitamine C dans un délai de 24 heures.

Le meilleur jus est le jus
« fraîchement pressé ».

Il n'existe aucune comparaison entre la saveur du jus de citron ou de lime frais et leur équivalent réfrigéré ou surgelé qu'on trouve au supermarché. Le jus frais a beaucoup plus de saveur et donne plus de goût à vos recettes.

FONCTIONNEMENT

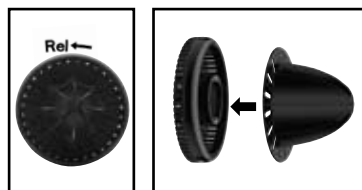
1. Placez le presse-agrumes sur un comptoir propre et sec.
2. Retirez le couvercle et sélectionnez le réglage pour une pulpe légère, pulpe moyenne ou super pulpe sur le cône/tamis en tournant le cône selon les flèches.



3. Placez un verre ou un récipient de moins de 2 tasses et d'une hauteur maximum de 5 3/8" (13.4 cm) sous le bec verseur.
4. Assurez-vous que le bec verseur est dans la position ouverte.
5. Tranchez le fruit à l'horizontale.
6. Placez le centre de l'agrumes sur le centre du cône. Pour les petits et gros agrumes, placez la paume de la main sur le fruit.
7. Pressez le fruit sur le cône en exerçant une pression ferme et régulière afin d'activer le mécanisme du presse-agrumes.
8. Si vous enlevez la pression, il se peut que le cône se mette à tourner dans la direction inverse lorsque vous exercez à nouveau

de la pression; ceci est normal et donne un résultat plus égal et plus efficace. Si vous pressez le jus tout en appuyant sur le cône, vous en obtiendrez plus de jus.

9. Lorsque vous sentez les arêtes du cône à travers la pelure de l'agrumes, retirez le fruit du cône et répétez les étapes 5 à 7 avec un autre fruit.
10. Après avoir extrait le jus d'environ 1 livre (500 g) de fruits, le tamis semblera plein.
11. Retirez la pelure du cône et placez le couvercle sur l'appareil. Appuyez sur le couvercle afin d'activer la rotation à haute vitesse. Ceci permet d'extraire le reste du jus du récipient à jus.
12. Lorsque le débit du jus ralentit, enlevez la pression sur le couvercle afin de stopper la rotation à haute vitesse.
13. Placez le bec verseur dans la position fermée et retirez le récipient.
14. Faites tourner le cône jusqu'à l'extrême gauche, jusqu'à la position REL.



15. Retirez le tamis du récipient à jus, en plaçant une main sur le tamis et l'autre sur le cône, et en tirant doucement afin de les séparer.
16. Rincez les deux parties et répétez les étapes 5 à 12 jusqu'à ce que vous ayez la quantité de jus désirée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez toujours votre presse-agrumes de Cuisinart^{MC} de la prise électrique avant de le nettoyer.

Rincez le récipient à jus, le cône/tamis et le couvercle avant de les placer dans la partie supérieure du lave-vaisselle; pour un meilleur nettoyage, il est préférable de désassembler les pièces.

Essayez le boîtier en acier inoxydable avec un linge humide (tel qu'un linge à microfibres).

Ne placez jamais le socle-moteur dans l'eau ou un autre liquide afin de le nettoyer.

Le cordon d'alimentation peut être rangé dans la base de l'appareil afin de désencombrer le comptoir.

Remplacez le récipient à jus, le cône et le couvercle sur l'appareil.

Entretien : tout autre service doit être effectué par un représentant autorisé.

RECETTES

Limonaade fraîche

Un breuvage des plus rafraîchissant.

Donne environ 2 pintes (1.9 L)

- ¾ tasse (175 mL) d'eau froide**
 - ¾ tasse (175 mL) de sucre cristallisé**
 - 1 tasse (250 mL) de jus de citron ou de lime frais**
 - 1 litre/pinte d'eau ou d'eau de Seltz froide (pour de la limonaade pétillante)**
- Glaçons**
Fines tranches de citron ou de lime
Feuilles de menthe fraîche
(garniture optionnelle)

Mélangez l'eau et le sucre dans une casserole de 2 pintes (1.9 L). Amenez à ébullition sur feu élevé, puis baissez le feu et laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirez du feu et laissez refroidir. (Ceci est un « sirop simple » qui peut être préparé à l'avance et conservé au réfrigérateur. Pour une livre (500 g) de citrons – 1 tasse (250 mL) de jus – utilisez 1 tasse (250 mL) de sirop simple.)

Mélangez le jus avec le sirop simple froid dans une grande cruche. Ajoutez l'eau ou l'eau de Seltz froide.

Servez la limonaade dans de grands verres, sur de la glace. Garnissez de tranches de citron et de feuilles de menthe fraîche, au goût.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 80 (0% provenant du gras) • lip. 21g
• prot. 0g • gras 0g • gras sat. 0g • chol. 0mg
• sod. 5mg • calc. 5mg • vit. C 14mg (23% DV)
• fibre 0g

Thé glacé aux agrumes et à la menthe

Un breuvage idéal par une chaude journée d'été.

Donne 2 pintes (1.9 L)

- 3 tasses (750 mL) d'eau bouillante**
- 4 sachets de thé English Breakfast**
- 12 feuilles de menthe fraîche**
- ½ to 1 tasse (125-250 mL) de sucre, au goût**
- 1 tasse (250 mL) de jus d'orange frais**
- 1 tasse (250 mL) de jus de citron frais**
- 4 tasses (1 L) d'eau**

Versez l'eau bouillante sur les sachets de thé et la menthe; laissez infuser pendant 5 minutes. Retirez et jetez les sachets de thé et les feuilles de menthe. Ajoutez le sucre et remuez jusqu'à ce qu'il soit dissous. Ajoutez les jus et l'eau et remuez. Si vous ne servez pas le thé tout de suite, réfrigérez-le jusqu'au moment de servir. Servez sur de la glace.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 65 (1% provenant du gras) • lip. 17g
• prot. 0g • gras 0g • gras sat. 0g • chol. 0mg
• sod. 4mg • calc. 6mg • vit. C 19mg (32% DV)
• fibre 0g

Orangeade pétillante

Délicieusement rafraîchissant, ce breuvage pétillant remplace avantageusement les boissons gazeuses remplies de sucre pour les enfants comme pour les adultes.

Donne quatre portions de 10 onces (300 mL)

- 3 tasses (750 mL) de jus d'orange frais**
- 2 tasses (500 mL) d'eau de Seltz ou de soda, réfrigéré**

Versez le jus d'orange dans une cruche de ½ pinte (1.4 L). Ajoutez l'eau de Seltz ou le soda et remuez doucement. Servez immédiatement sur de la glace. Garnissez d'une tranche d'orange et d'une feuille de menthe, au goût.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 84 (4% provenant du gras) • lip. 19g • prot. 1g • gras 0g • gras sat. 0g • chol. 0mg • sod. 27mg
• calc. 26mg • vit. C 93mg (155% DV) • fibre 0g

Margarita classique

Le jus de lime frais donne un margarita incomparable.

Donne 6 tasses – (1.5 L)
une quantité suffisante pour 8 margaritas de 6 onces – (170 mL)

- 1½ tasse (375 mL) d'eau froide**
- 1½ tasse (375 mL) de sucre cristallisé**
- 2 tasses (500 mL) de jus de lime fraîchement pressé**
- 12 onces (340 mL) de tequila**
- 2½ onces (70 mL) de liqueur d'orange (Triple Sec, Cointreau)**
- Quartiers de lime**
- Gros sel**
- Glace concassée**
- Fines tranches de lime**

Versez l'eau et le sucre dans une casserole de 2 pintes (1.9 L) et placez sur feu moyen/élevé. Laissez cuire sans remuer pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirez du feu et laissez refroidir. Une fois complètement refroidi, transférez le mélange dans une grande cruche; ajoutez le jus de lime frais en remuant. Ajoutez la tequila et la liqueur d'orange; remuez afin de mélanger.

Frottez le rebord des verres de margarita avec les quartiers de lime et trempez-les dans le gros sel, au goût. Remplissez les verres à moitié avec de la glace concassée. Ajoutez le mélange de margarita afin de remplir les verres. Garnissez avec une fine tranche de lime et savourez.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 293 (0% provenant du gras) • lip. 46g
• prot. 0g • gras 0g • gras sat. 0g • chol. 0mg
• sod. 4mg • calc. 7mg • vit. C 18mg (30% DV)
• fibre 0g

« Vinaigrette » aux agrumes frais

Le jus d'orange et de citron frais remplacent le vinaigre dans cette vinaigrette rafraîchissante. Essayez-la sur des laitues vertes ou sur une salade de riz brun et riz sauvage avec légumes en dés et noix grillées hachées.

Donne $\frac{7}{8}$ tasse 235 mL

- 1 c. à thé (5 mL) de zeste d'orange finement haché
- 1 c. à thé (5 mL) de thym frais
- 6 c. à table (90 mL) de jus d'orange frais
- 2 c. à table (20 mL) de jus de citron frais
- 2 c. à thé (10 mL) de moutarde de style Dijon
Pincée de sel kosher
- 6 c. à table (90 mL) d'huile d'olive « légère »

Déposez le zeste, le thym, le jus d'orange, le jus de citron, la moutarde et le sel dans le bol à mélanger d'un robot culinaire. Mélangez sur le réglage pour hacher pendant 10 secondes. En laissant l'appareil en marche, ajoutez l'huile dans la petite ouverture sur le dessus. Mélangez jusqu'à ce que le tout soit complètement émulsifié.

Déposez le zeste, le thym, le jus d'orange, le jus de citron, la moutarde et le sel dans un petit bol. Mélangez au fouet. Une fois mélangé, continuez à fouetter et ajoutez lentement un filet d'huile; continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit émulsifié.

*Information nutritionnelle par portion
(1 c. à table) :*

Calories 56 (91% provenant du gras) • lip. 1g
• prot. 0g • gras 6g • gras sat. 1g • chol. 0mg
• sod. 29mg • calc. 3mg • vit. C 5mg (8% DV)
• fibre 0g

Pétoncles poêlées avec sauce mandarine à l'échalotte

Accompagnez ces pétoncles de pois mange-tout cuits à la vapeur et de riz brun.

Donne 2 portions

- 1 livre (500 g) de pétoncles géants, muscle coriace retiré
- Farine pour saupoudrer légèrement les pétoncles
- $\frac{1}{2}$ c. à thé (2 mL) de sel kosher
- $\frac{1}{4}$ c. à thé (1 mL) de poivre noir fraîchement moulu
- 2 c. à thé (10 mL) d'huile d'olive extra vierge
- $\frac{3}{4}$ tasse (175 mL) de vermouth blanc sec
- $\frac{3}{4}$ tasse (175 mL) de jus de mandarine frais
- 1 c. à table (15 mL) d'échalotte finement hachée
- 2 c. à table (30 mL) de crème épaisse

Assurez-vous que les pétoncles soient bien asséchés. Saupoudrez légèrement le dessus et le dessous des pétoncles avec la farine. Saupoudrez ensuite de sel et de poivre. Faites chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive de 10 pouces (25 cm), sur feu moyen/élevé. Une fois l'huile chaude, déposez les pétoncles en une seule couche dans la poêle et faites cuire sur feu moyen/élevé pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que les pétoncles soient légèrement dorés, sans les tourner et sans les déplacer dans la poêle. Au bout de 2 à 3 minutes, tournez les pétoncles et faites-les cuire de 2 à 3 minutes de l'autre côté, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés et à peine fermes. Transférez les pétoncles sur une assiette chaude et couvrez-les légèrement. Prenez soin de ne pas trop les cuire; les pétoncles continueront de cuire pendant qu'ils reposent que vous préparez la sauce..

Essayez la poêle avec une double épaisseur d'essuie-tout. Ajoutez le vin, le jus et l'échalotte hachée dans la poêle. Faites cuire sur feu moyen/élevé jusqu'à ce que le liquide soit réduit de moitié. Une fois le liquide réduit, ajoutez la crème

épaisse. Remuez et faites cuire jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et lisse. Versez la moitié de la sauce sur deux assiettes chaudes et déposez les pétoncles sur la sauce. Servez.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 408 (27% provenant du gras) • lip. 20g
• prot. 39g • gras 12g • gras sat. 4g • chol. 95mg
• sod. 710mg • calc. 91mg • vit. C 36mg
(60% DV) • fibre 0g

Gâteau au pamplemousse rose

Ce gâteau ressemble à un gâteau quatre-quarts. Une fois le gâteau cuit et encore tiède, il s'agit de verser du jus de pamplemousse sur le dessus. Une fois le gâteau refroidi, il est enduit d'un glaçage au pamplemousse.

Donne de 16 à 20 portions

Beurre et farine pour préparer le moule

- 3** tasses (750 mL) de farine tout usage
- ½** c. à thé (2 mL) de poudre à pâte
- ½** c. à thé (2 mL) de sel
- Zeste d'un pamplemousse moyen, finement haché**
- 3** tasses (750 mL) de sucre cristallisé, réparties
- 1** tasse (250 mL) de beurre non salé, coupé en morceaux d'un pouce (25 cm), à la température de la pièce
- 6** gros oeufs
- 1** tasse (250 mL) de yogourt nature, sans gras ou à faible teneur en gras
- 1** c. à thé (5 mL) d'extrait d'amande
- ½** c. à thé (2 mL) d'extrait de vanille
- ¾** tasse (175 mL) de jus de pamplemousse rose frais, répartie
- 2** tasses (500 mL) de sucre en poudre

Préchauffez le four à 350°F (180°C). Enduisez de beurre et de farine un moule à cheminée ou un moule Bundt de 10 pouces (25 cm). Déposez la farine, la poudre à pâte et le sel dans un bol moyen et remuez pour mélanger; mettez de côté.

Déposez le zeste, 2 ½ (625 mL) tasses du sucre cristallisé et le beurre dans un grand bol. À l'aide d'un malaxeur à main, mélangez le sucre, le beurre et le zeste à basse vitesse pendant 30 secondes. Mélangez à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit crémeux et léger – environ 3 ½ à 4 minutes. Raclez le bol. Ajoutez les oeufs, le yogourt et les extraits; mélangez à basse vitesse jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène, environ 1 minute. Raclez le bol. Ajoutez les ingrédients secs et mélangez à basse vitesse pendant 30 secondes. Raclez le bol et continuez à mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange complètement homogène, environ 30 à 40 secondes. Déposez la pâte dans le moule préparé, en la répartissant uniformément. Faites cuire au four préchauffé à 350°F (180°C) jusqu'à ce qu'une sonde à gâteau insérée au milieu du gâteau en ressorte propre, de 65 à 75 minutes. Pendant que le gâteau cuit, préparez le sirop en mélangeant ½ tasse (125 mL) du jus de pamplemousse avec l'autre ½ tasse (125 mL) de sucre cristallisé dans une petite casserole. Faites cuire sur feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit dissous, de 3 à 5 minutes. Mettez de côté en gardant au chaud.

Laissez refroidir le gâteau dans le moule, sur une grille, pendant 5 minutes, puis démoulez-le sur la grille; lavez et asséchez le moule. Percez le dessus et les côtés du gâteau avec la sonde à gâteau et remettez-le dans le moule. Versez lentement le sirop de pamplemousse chaud sur le gâteau, en laissant le gâteau absorber le sirop. Une fois le sirop absorbé, démoulez le gâteau sur la grille et laissez-le refroidir complètement.

Mélangez le sucre en poudre avec le reste du jus de pamplemousse et remuez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et lisse. Versez le mélange en filet sur le gâteau refroidi. Laissez reposer pendant 30 minutes avant de couper.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 344 (28% provenant du gras) • lip. 58g • prot. 5g • gras 11g • gras sat. 6g • chol. 89mg • sod. 116mg • calc. 37mg • vit. C 4mg (6% DV) • fibre 1g

Gâteaux au pouding au citron

Une fois cuit, ce dessert se transforme magiquement en gâteaux à 2 étages – pudding couronné d'un gâteau éponge.

Donne 8 portions

Aérosol de cuisson

Zeste d'un citron finement haché

- 1 tasse (250 mL) de sucre cristallisé, répartie
 - 2 c. à table (30 mL) de beurre non salé, à la température de la pièce
 - 1/3 tasse (75 mL) de jus de citron fraîchement pressé
 - 3 gros jaunes d'oeufs
 - 1 1/2 tasse (375 mL) de lait entier
 - 4 gros blancs d'oeufs
 - 1/8 c. à thé (.5 mL) de sel
 - 1/3 c. à thé (1.5 mL) de crème de tartre
 - 4 c. à table (60 mL) de farine tout usage
- Sucre en poudre

Préchauffez le four à 350°F (180°C).

Enduisez légèrement huit ramequins de 6 onces (170 g) avec l'aérosol de cuisson.

Déposez le zeste, 1/4 tasse (50 mL) du sucre et le beurre dans un bol moyen. À l'aide d'un malaxeur à main, mélangez à basse vitesse jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajoutez le reste du sucre, le jus de citron, les jaunes d'oeufs et le lait. Mélangez à basse vitesse jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène, environ 30 à 40 secondes. Il se peut que le mélange ait l'air caillé; ceci est normal. Dans un bol propre, battez les blancs d'oeufs, le sel et la crème de tartre avec des batteurs propres jusqu'à l'obtention de pics fermes mais non secs. Incorporez délicatement les blanc d'oeufs au mélange au citron. Répartissez le mélange dans les ramequins. Déposez les ramequins dans une casserole peu profonde et versez de l'eau bouillante dans la casserole jusqu'à ce qu'elle atteigne la moitié de la paroi des

ramequins. Placez la casserole au four préchauffé à 350°F (180°C) et faites cuire pendant 45 minutes. Retirez soigneusement les ramequins de la casserole et placez-les sur une grille pour les refroidir.

Ces gâteaux peuvent être servis chauds ou froids, dans les ramequins ou démoulés sur une assiette à dessert; il suffit de dégager le pourtour de chaque gâteau avec un couteau à fine lame et de le renverser sur l'assiette. Ainsi, le pouding se retrouve sur le dessus du gâteau. Saupoudrez de sucre en poudre pour garnir.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 207 (33% provenant du gras) • lip. 30g • prot. 5g • gras 8g • gras sat. 4g • chol. 98mg • sod. 103mg • calc. 67mg • vit. C 1mg (2% DV) • fibre 0g

Sorbet aux agrumes

Ce sorbet ajoute une note des plus rafraichissante à la fin d'un repas.

Donne environ 1 pinte (950 mL)

- 1 1/2 tasse (375 mL) de sucre cristallisé
- 1/2 tasse (125 mL) d'eau
- 2 1/4 tasse (550 mL) de jus de mandarine
- 1/2 tasse (125 mL) de jus de citron
- 2 c. à table (30 mL) de zeste de mandarine
- 1 c. à table (15 mL) de zeste de citron finement haché

Mélangez le sucre et l'eau dans une petite casserole sur feu moyen/élevé; faites cuire jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Laissez refroidir complètement. Ajoutez le zeste de mandarine et de citron. Congelez dans la sorbetière pour yogourt glacé, crème glacée et sorbet de CuisinartMC, pendant 20 à 25 minutes.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 239 (1% provenant du gras) • lip. 62g • prot. 1g • gras 0g • gras sat. 0g • chol. 0mg • sod. 2mg • calc. 23mg • vit. C 42mg (70% DV) • fibre 0g

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

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

Nous garantissons ce produit Cuisinart^{MC} contre les vices de matière et de fabrication en usage ménager normal, pour une période de trois ans à compter de la date d'achat originale. Aux fins de cette garantie, nous vous suggérons d'inscrire votre produit en ligne à www.cuisinart.ca en vue d'en faciliter la vérification de la date d'achat originale. Toutefois, si vous préférez ne pas vous inscrire en ligne, nous vous recommandons de retenir votre reçu de caisse original indiquant la date d'achat. Advenant que vous n'ayez pas de preuve de date d'achat, la date d'achat sera alors la date de fabrication, aux fins de cette garantie.

Lorsque vous téléphonez à un de nos centres de service autorisés, assurez-vous de fournir le numéro de modèle de votre appareil de même que le code de la date de fabrication. Vous trouverez cette information sur le boîtier ou sous la base de votre appareil. Le numéro de modèle est inscrit ainsi : Modèle : CCJ-500C. Le code de la date de fabrication comporte 4 ou 5 chiffres. Par exemple : 71011, désigne l'année, le mois et le jour (2007, octobre, 11).

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

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

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

REMARQUE : Pour plus de protection et assurer une meilleure manutention de tout produit Cuisinart^{MC} que vous retournez, nous vous recommandons de vous adresser à un service de livraison assuré et identifiable.

La maison Cuisinart ne peut être tenue responsable des dommages encourus lors du transport ou des envois qui ne lui sont pas parvenus. La garantie ne couvre pas les produits perdus et/ou endommagés.

Votre produit Cuisinart^{MC} a été fabriqué selon des normes strictes de qualité et a été conçu pour n'être utilisé qu'avec des accessoires et des pièces de rechange autorisés par Cuisinart^{MC}.

Cette garantie fait expressément exclusion de tout vice ou dommage causé par des accessoires, pièces de rechange ou réparations effectuées par d'autres que ceux autorisés par Cuisinart. Cette garantie fait exclusion de tout dommage fortuit ou indirect.

AVANT DE RETOURNER VOTRE PRODUIT CUISINART^{MC}

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

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®



Coffeemakers
Cafetières



Food Processors
Robots de cuisine



Toasters
Grille-pain



Blenders
Mélangeurs



Cookware
Batteries de cuisine



Grills
Grils

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 Savor the Good Life™.

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 et ustensiles de cuisson et Savor the Good Life^{MC}.

www.cuisinart.ca

©2011 Cuisinart

100 Conair Parkway
Woodbridge, ON L4H 0L2

Printed in China
Imprimé en Chine

Consumer Call Centre Email:
Courriel centre au consommateur :
consumer_canada@conair.com
1.800.472.7607

Any trademarks or service marks of third parties used herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

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

11CC121828

IB-10351-CAN