

CRÊPES AUX PETITS FRUITS

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



PÂTE À CRÊTE SUCRÉE :

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

PETITS FRUITS :

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

CRÈME AU MASCARPONE :

- 8 OZ (225 G) DE MASCARPONE ÉPAISSE
- ¾ TASSE (180 ML) DE CRÈME
- ½ TASSE (80 ML) DE SUCRE SUPER FIN
- 1 C. À THÉ (5 ML) D'EXTRAIT DE VANILLE PUR
- 1 PINÇÉE DE SEL
- ¼ C. À THÉ (1 ML) DE ZESTE D'ORANGE
- 1 C. À THÉ (5 ML) DE BEURRE NON SALE
- SUCRE À GLACER POUR SAUPOUDRER

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

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

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

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

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

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

SAUCE AUX FRAMBOISES

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



Donne 2 tasses (500 ml).



Temps de préparation : 5 minutes.

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

Information nutritionnelle pour 2 c. à soupe (30 ml) :  
Calories 21 (0 % de matières grasses) | glucides 6 g | protéines 0 g | lipides 0 g | gras saturés 0 g | cholestérol 0 mg | sodium 0 mg | calcium 6 mg | fibres 2 g

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

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

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



## CRÈME PÂTISSIÈRE

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

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

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

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

Remettre le mélange dans la casserole, porter à

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

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

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

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



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

## GÂTEAU ÉTAGÉ AU CHOCOLAT

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

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

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

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

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

Pendant que le robot tourne, verser le beurre lentement dans l'entonnoir. Verser ensuite le babeurre, les œufs et la vanille dans l'entonnoir et transformer seulement jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés. Verser le mélange de chocolat uniformément sur la pâte et l'incorporer par impulsions. Diviser la pâte également entre les deux moules préparés. Faire cuire au four pendant 45 à 50 minutes, jusqu'à ce qu'une sonde à gâteau en ressorte propre.

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

## GLAÇAGE AU FROMAGE À LA CRÈME



Donne environ 5 ½ tasses (1375 ml).

⌚ Temps de préparation : 10 minutes.

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

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

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

TARTE AUX POMMES CROUSTILLANTE

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



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

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

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

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

Réfrigérer pendant environ 20 minutes.

Poser le disque émincéur réglé à une épaisseur de 4 mm dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup> et trancher les pommes.

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

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

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

GARNITURE CROUSTILLANTE

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



Donne assez de garniture pour une tarte.

⌚ Temps de préparation : 3 minutes.

Poser le petit couteau hachoir en métal dans le petit bol du robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup>. Mettre les pacanes dans le bol et les hacher grossièrement par impulsions.

Ajouter le reste des ingrédients et donner quelques impulsions jusqu'à ce que le mélange ait une texture grumeleuse.

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

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



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

Donne une tarte de 9 pouces (23 cm).

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

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

Préparer la croûte à tarte au chocolat selon la recette.

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

Poser le disque émincéur réglé à une épaisseur de 4 mm dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup> et trancher les bananes.

Plier délicatement les bananes et la cannelle, à l'aide d'une spatule, dans la crème pâtissière allégée préparée.

Verser le mélange dans la croûte cuite et réfrigide. Réfrigérer pendant au moins deux heures avant de servir.

Information nutritionnelle par portion :

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

CROÛTE À TARTE AU CHOCOLAT

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

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

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

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup>. Ajouter les biscuits dans le bol et les transformer en donnant 10 impulsions.

Ajouter le sucre et le mélanger en donnant 5 impulsions. Pendant que le robot tourne, verser le beurre fondu en un mince filet en mélangeant jusqu'à ce qu'il soit incorporé.

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

Information nutritionnelle par portion :

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

Savorez les popovers frais pour apprécier pleinement leur texture délicate.

POPOVERS



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

Donne 12 popovers.

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

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

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

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

Information nutritionnelle pour chaque popover :



BEURRE POUR PRÉPARER LE MOULE

1 RECETTE DE CROÛTE À TARTE GRAHAM (CI-DESSOUS)

24 OZ (680 G) DE FROMAGE EN CRÈME, À LA TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE

1 ½ TASSE (375 ML) DE SUCRE GRANULÉ

½ C. À THÉ (2,5 ML) DE SEL

4 GROS ŒUFS, À LA TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE

1 C. À THÉ (5 ML) D'EXTRAIT DE VANILLE PUR

¾ TASSE (180 ML) DE RICOTTA, À LA TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE

¾ TASSE (180 ML) DE CRÈME SURE, À LA TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE

Information nutritionnelle par portion :

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



½ OZ (14 G) DE BISCUITS GRAHAM (ENVIRON 1 SACHET)

½ C. À THÉ (2,5 ML) DE CANNELLE MOULUE

2 C. À SOUPE (30 ML) DE SUCRE GRANULÉ

3 C. À SOUPE (45 ML) DE BEURRE NON SALE, FONDU

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

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

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

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup>. Couper chaque bloc de fromage en crème en six morceaux et les mettre dans le bol du robot. Hacher en donnant 10 impulsions, puis mettre en crème pendant 45 secondes. Râcler les parois, ajouter le sucre et le sel et transformer le mélange pendant 30 à 45 secondes jusqu'à ce qu'il soit lisse. Pendant que le robot tourne, ajouter les œufs, un à la fois, avec la vanille, et mélanger par impulsions seulement jusqu'à ce que les œufs soient incorporés. Ajouter le ricotta et la crème sure, mélanger par impulsions, seulement jusqu'à ce que ces ingrédients soient incorporés, en raclant les parois du bol au besoin.

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

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

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

GÂTEAU AU FROMAGE CLASSIQUE

Cette recette facile est infallible.

⌚ Temps de préparation : 2 minutes.

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

Tasser dans un moule à tarte ou à gâteau de 9 pouces (23 cm). Information nutritionnelle par portion :

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



PAIN AU BLÉ ENTIER CLASSIQUE CUISINART<sup>MD</sup>

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



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

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

Dans une grande tasse à mesurer, dissoudre la levure et le sucre dans l'eau tiède et laisser reposer pendant 5 minutes jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Poser le couteau pétrisseur dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup>. Mettre les farines, le beurre et le sel dans le bol et mélanger le tout pendant 10 à 15 secondes. Ajouter l'eau froide au mélange de levure. Pendant que le robot tourne, verser le liquide lentement dans le petit entonnoir aussi vite que la farine peut l'absorber. Lorsque la pâte commence à se former et qu'elle se détache des parois du bol, pétrir pendant 45 secondes. La pâte devrait être lisse et élastique. Transférer la pâte dans un grand sac en plastique à glissière légèrement fariné, expulser l'air et fermer le sac. Laisser la pâte gonfler dans un endroit chaud pendant environ 1 à 1 ½ heure, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Enduire un moule à pain de 9 x 5 pouces (23 x 13 cm) d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Transférer la pâte sur une surface légèrement farinée et la dégondler d'un coup de poing; laisser reposer pendant 5 à 10 minutes. Façonner la pâte en forme de pain et déposer dans le moule. Couvrir, sans serrer, d'une pellicule plastique et laisser lever pendant 45 minutes à 1 heure, jusqu'à ce que la pâte dépasse le haut du moule. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).

Faire cuire le pain pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré et qu'il rende un son creux quand on tape dessus. Démouler et laisser refroidir sur une grille. Information nutritionnelle par portion (1 tranche) : Calories 135 (20 % de matières grasses) | glucides 23 g | protéines 4 g | lipides 3 g | gras saturés 2 g | cholestérol 8 mg | sodium 244 mg | calcium 30 mg | fibres 3 g



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

Dans un bol micro-onvable, faire frémir le lait, ajouter le beurre, le sucre et le sel; réserver. Dissoudre la levure dans l'eau tiède et la laisser reposer pendant 3 à 5 minutes jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Poser le couteau pétrisseur dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup>. Mettre la farine dans le bol et mélanger pendant 10 secondes. Pendant que le robot tourne, verser les liquides lentement dans le petit entonnoir et transformer sans arrêt jusqu'à ce que la pâte se forme et qu'elle se détache des parois du bol, puis continuer à la pétrir pendant 45 secondes. Façonner la pâte en une boule ronde, la mettre dans un grand sac en plastique à glissière d'une capacité de 1 gallon (3,8 L), expulser l'air et fermer le sac. Laisser gonfler dans un endroit chaud pendant 45 à 60 minutes, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

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

Pour ramollir la croûte, on peut la badigeonner d'un peu de beurre fondu à la sortie du four. Information nutritionnelle par portion (1 petit pain) : Calories 209 (38 % de matières grasses) | glucides 28 g | protéines 5 g | lipides 9 g | gras saturés 5 g | cholestérol 34 mg | sodium 160 mg | calcium 23 mg | fibres 1 g

PETITS PAINS AU BEURRE

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

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

## POMMES DE TERRE DUCHESSE



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

🕒 Temps de préparation : 35 minutes.

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

Poser le petit couteau hachoir en métal dans le petit bol du robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup>. Ajouter la ciboulette dans le bol et le hacher finement par impulsions; retirer le bol et réserver.

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

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

Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.

Information nutritionnelle par portion :

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

Choyez votre famille avec du pain maison.

## PAIN BLANC CLASSIQUE DE CUISINART<sup>MD</sup>



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

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

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

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

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

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

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

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

Information nutritionnelle par portion (1 tranche) :

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



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

## BOULETTES DE VIANDE CLASSIQUES



⌚ Temps de préparation 16 boulettes de viande.  
⌚ Temps de préparation (boulettes) : 10 minutes.  
⌚ Temps de préparation 25 minutes pour la cuisson.

⌚ Temps de préparation (pain de viande) : 10 minutes.  
⌚ Temps de préparation 75 minutes pour la cuisson.

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

Former le mélange en boulettes d'environ 2 c. à soupe (30 ml) chacune.  
Déposer les boulettes en une seule couche dans un plat allant au four et faire cuire à 375 °F (190 °C) pendant 25 minutes ou les faire mijoter dans une sauce tomate jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

Pour faire un pain de viande : Tasser le mélange dans un moule à pain de 8 1/2 x 4 1/4 x 3 pouces (22 x 10 x 7,6 cm) et le mettre à cuire au four à 375 °F (190 °C) pendant environ 75 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré et que la température interne atteigne 160 °F (71 °C).

Information nutritionnelle par portion (1 boulette) :  
Calories 78 (55 % de matières grasses) | glucides 2 g | protéines 7 g | lipides 5 g | gras saturés 2 g | cholestérol 31 mg | sodium 125 mg | calcium 20 mg | fibres 0 g

Information nutritionnelle par portion (1 tranche de pain de viande de 1 po [2,5 cm]) :  
Calories 376 (55 % de matières grasses) | glucides 10 g | protéines 31 g | lipides 22 g | gras saturés 8 g | cholestérol 151 mg | sodium 601 mg | calcium 95 mg | fibres 1 g

1/2 OIGNON MOYEN (ENVIRON 1 1/2 OZ [42 G]), COUPÉ EN QUARTIERS

1/4 TASSE (60 ML) DE FEUILLES DE PERSIL, LÉGÈREMENT TASSÉES

1 TRANCHE DE PAIN D'UN JOUR, DÉCHIRÉ EN MORCEAUX

3/4 LB (340 G) D'ÉPAULE DE BŒUF

3/4 DÉSOSÉE, COUPÉE EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)

3/4 LB (340 G) DE PORC DÉSOSÉE, COUPÉ EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)

2 1/2 C. À SOUPE (37,5 ML) DE LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE

1 C. À THÉ (5 ML) DE SEL

3/4 C. À THÉ (4 ML) DE MUSCADE

1/4 CASCHER

1 C. À THÉ (1 ML) DE THYM

1 GROS ŒUF

2 C. À SOUPE (30 ML) D'EAU FROIDE (AU BESOIN)



⌚ Donne 8 portions.

⌚ Temps de préparation : 30 à 35 minutes.

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

Dans un grand poêlon à feu moyen, faire fondre 1 c. à soupe (15 ml) de beurre, puis y ajouter les poireaux, les champignons, 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel et 1/4 c. à thé (1 ml) de poivre. Faire revenir les légumes pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient très mous; réserver. Pendant ce temps, saler et poivrer le poulet des deux côtés. Passer le poulet dans la farine et le secouer légèrement. Ajouter le reste du beurre dans le poêlon et faire revenir le poulet, pendant 3 à 5 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'il soit doré; retirer et réserver.

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

Information nutritionnelle par portion :

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

## POULET MARSALA

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



Avec le robot de cuisine Cuisinart<sup>MD</sup>, il est vraiment facile de préparer cette salade incontournable des pique-nique.

## SALADE DE CHOU CLASSIQUE



Donne 8 tasses (2 L).

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

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

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

Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.

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

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

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

## SALADE HACHÉE



Donne 10 tasses (2,5 L).

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

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup>. Mettre le céleri, les carottes, l'oignon, le persil et les oignons verts dans le bol et les hacher en donnant environ 10 impulsions; vider dans un grand bol à mélanger. Ajouter le concombre dans le bol du robot et hacher grossièrement en donnant 5 impulsions; ajouter dans le bol à mélanger.

5 impulsions; ajouter dans le bol à mélanger avec le pois chiches. Remuer tous les ingrédients ensemble avec le sel, le poivre et la vinaigrette. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût. Servir immédiatement.

Information nutritionnelle par portion (1 tasse [250 ml]) :  
Calories 140 (28 % de matières grasses) | glucides 23 g | protéines 5 g | lipides 5 g | gras saturés 1 g | cholestérol 0 mg | sodium 342 mg | calcium 53 mg | fibres 5 g

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

(PAGE 7)

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

## POTAGE DE COURGE MUSQUÉE RÔTIE



Donne environ 12 tasses (3 L).

⌚ Temps de préparation : 65 à 75 minutes.

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

Couper les courges en deux et en retirer les graines.

Badigeonner la chair d'huile d'olive. Mettre chaque

moitié, face coupée sur le dessous, dans une rôtissoire

peu profonde et faire cuire au four pendant environ 45

minutes' jusqu'à ce que la courge soit tendre.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand

bol du robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup>. Mettre les oignons

dans le bol et les hacher en donnant 8 à 10 impulsions.

Dans une marmite de 6 pintes (5,7 L), faire fondre le

beurre à feu moyen, puis y faire revenir l'oignon avec

¼ c. à thé (1 ml) de sel pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à ce

qu'il ait ramolli. Incorporer la cassonade et faire revenir

pendant 10 minutes. Ajouter le gingembre et le faire

revenir pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'il soit

tendre et qu'il embaume.

Ajouter le bouillon, la courge rôtie, la muscade et le

reste du sel et du poivre dans la marmite. Couvrir et

porter à ébullition douce, puis découvrir et laisser

mijoter à feu doux pendant 15 à 20 minutes. Passer le

tout dans une passoire et réserver le liquide. Vider les

solides dans le grand bol du robot muni du gros

couteau hachoir en métal et les transformer pendant

1 minute jusqu'à l'obtention d'une purée parfaitement

lisse.

Pendant que le robot tourne, ajouter le liquide réservé

par l'entonnoir jusqu'à l'obtention de la consistance

désirée.

Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.

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

Calories 200 (60 % de matières grasses) | glucides 19 g |

protéines 2 g | lipides 14 g | gras saturés 4 g | cholestérol

10 mg | sodium 470 mg | calcium 69 mg | fibres 1 g



Donne 20 portions.

⌚ Temps de préparation : environ 2 ½ heures.

Poser le disque éminceur réglé à une épaisseur de

4 mm dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup> et

trancher les oignons.

Dans une marmite de 8 pintes (7,6 L), faire fondre le

beurre à feu moyen-doux, puis y ajouter les oignons et

¼ c. à thé (1 ml) de sel et de poivre. Laisser cuire

pendant environ 1 ½ heure, jusqu'à ce que les oignons

soient caramélisés.

Pendant ce temps, remplacer le disque éminceur par le

disque déchiqueteur, râpe moyenne sur le dessus, et

hacher le gruyère; réserver dans le bol.

Lorsque les oignons sont cuits, incorporer la farine et

faire cuire pendant 1 à 2 minutes. Ajouter le bouillon, le

thym et les feuilles de laurier. Monter le feu à moyen-vif

et porter à ébullition douce. Ajouter le sherry et remettre

à mijoter. Réduire le feu et mijoter pendant 50

minutes. Ajouter le reste du sel et du poivre; remuer.

Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.

Pendant que la soupe cuit, passer les tranches de

baguette sous le grilloir jusqu'à ce qu'elles soient

légèrement grillées; réserver. Lorsque la soupe est prête,

retirer les feuilles de laurier et les tiges de thym et verser

la soupe dans des bols à gratin individuels, déposer les

tranches de pain dessus et garnir du gruyère. Passer

sous le grill jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.

Servir immédiatement.

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

Calories 311 (53 % de matières grasses) | glucides 21 g |

protéines 13 g | lipides 19 g | gras saturés 11 g | cholestérol

54 mg | sodium 806 mg | calcium 318 mg | fibres 2 g

## SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

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

POTAGE PARMENTIER ALLÉGÉ AU BROCCOLI

Une délicieuse alternative sante au potage creme traditionnel.



Temps de preparation : 25 à 30 minutes.

Poser le disque dechiqueteur, rape moyenne sur le

dessus, dans le grand bol du robot culinaire CuisinartMD.

Raper le cheddar, vider et reserver. Poser le gros couteau

hacher en metal. Mettre le robot en marche et laisser

tomber les gousses d'ail dans le bol par le petit entonnoir

et les hacher finement. Ajouter l'oignon et le hacher en

donnant 10 impulsions.

Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile d'olive à

feu doux, puis y faire revenir l'ail et l'oignon, avec une

pincée de sel et de poivre, pendant 8 à 10 minutes,

jusqu'à ce qu'ils aient ramolli.

Pendant ce temps, remplacer le disque dechiqueteur

dans le grand bol par le disque éminceur réglé à une

épaisseur de 4 mm. Trancher les pommes de terre et les

tiges de brocoli.

Monter le feu à moyen, ajouter les pommes de terre, le

brocoli et une pincée de sel et de poivre dans la casse-

role. Faire revenir pendant 2 à 3 minutes, puis ajouter le

sherry. Laisser le sherry réduire jusqu'à ce qu'il soit

presque évaporé. Ajouter le bouillon et porter à ébulli-

tion.

Réduire le feu à moyen-doux et ajouter les fleurs, le

zeste de citron, une 1/2 tasse (125 ml) de cheddar et le

reste du sel et du poivre. Laisser mijoter jusqu'à ce que

les légumes soient tendres.

Égoutter le mélange dans une passoire et réserver le

liquide. Transférer les solides dans le grand bol du robot

muni du gros couteau hacher en métal et transformer

pendant environ 1 minute jusqu'à l'obtention d'une

purée parfaitement lisse.

Pendant que le robot tourne, ajouter le liquide réservé

par l'entonnoir jusqu'à l'obtention de la consistance

désirée.

Ajouter le reste du cheddar.

Gouter et corriger l'assaisonnement au goût.

ASTUCE : Ce potage est très épais. On peut ajouter plus

de bouillon si l'on préfère une consistance plus claire.

4	OZ (115 G) DE CHEDDAR
2	GOUSSES D'AIL
1	PETIT OIGNON, COUPÉ EN DÉS
1	DE 1 PO (2,5 CM)
2	C. À SOUPE (30 ML) D'HUILE
	D'OLIVE VIERGE EXTRA
1/2	C. À SOUPE (7,5 ML) DE SEL DE
	MER OU CASCHER, DIVISÉ
1	C. À THÉ (5 ML) DE POIVRE
	NOIR FRAIS MOULU, DIVISÉ
1	LB (450 G) DE POMMES DE
	TERRE
2	LB (900 G) DE BROCOLI, DONT
	LES TIGES ONT ÉTÉ PELÉES ET
	LES FLEURETS, SÉPARÉS
2 1/2	TASSES (625 ML) DE SHERRY
1	PINTE (0,9 L) DE BOUILLON DE
	LÉGUMES
3/4	C. À THÉ (4 ML) DE ZESTE DE
	CITRON

Information nutritionnelle par portion  
(1 tasse [250 ml]) :  
Calories 140 (39 % de matières  
grasses) | lipides 7 g | protéines  
5 g | lipides 7 g | gras saturés 2 g |  
cholestérol 5 mg | sodium 680 mg |  
calcium 71 mg | fibres 4 g

CRÈME AUX TOMATES

La soupe confort par excellence! Celle-ci, relevée d'un petit goût de

bacon fumé, n'a vraiment pas sa pareille.



Donne environ 8 tasses (2 L).

Temps de preparation : 50 minutes.

Dans une marmite de 6 pintes (5,7 L), faire revenir le

bacon à feu moyen, pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce

qu'il soit bien cuit; transférer dans un bol et réserver.

Ajouter les tomates grappe entières et les faire cuire

pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles éclatent.

Transférer dans un bol et réserver.

Pendant ce temps, poser le gros couteau hacher en

métal dans le grand bol du robot culinaire CuisinartMD.

Ajouter l'oignon dans le bol et le hacher en donnant

environ 10 impulsions. Ajouter les carottes et le céleri

dans le bol et les hacher en donnant environ

10 impulsions.

Faire revenir l'oignon dans le gras de bacon dans la

marmite pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à ce qu'il soit

mou. Ajouter les carottes et le céleri, et les faire revenir

pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Ajouter la farine et faire cuire pendant 1 minute.

Ajouter les tomates avec leur jus, les tomates séchées au

soleil, les tomates grappe réservées, le bicarbonate de

soude, le bouillon et les épices. Couvrir et porter à

ébullition douce. Réduire le feu et laisser mijoter, à

découvert, pendant environ 20 minutes.

Verser le mélange dans le robot avec précaution et

réduire en purée. Remettre le mélange dans la marmite

pour réchauffer parfaitement. Ajouter le bacon réservé.

Gouter et corriger l'assaisonnement au goût.

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

Calories 160 (55 % de matières grasses) | glucides 16 g |

protéines 3 g | lipides 10 g | gras saturés 5 g | cholestérol 15

mg | sodium 870 mg | calcium 94 mg | fibres 3 g



Donne 30 bruschettes.

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

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand

bol du robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup>. Mettre l'ail dans le bol

et le hacher finement. Ajouter le basilic et le hacher

grossièrement en donnant 5 à 6 impulsions. Ajouter les

tomates et les hacher grossièrement par impulsions.

Egoutter le mélange, verser dans un grand bol et

remuer avec du sel, du poivre, de l'huile et du jus de

citron. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.

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

Frotter les tranches de pain avec l'ail écrasé. Étaler les

tranches sur une plaque de cuisson et les faire griller au

four pendant 5 minutes.

Déposer ½ à 1 c. à soupe (5 à 15 ml) de garniture sur

chacune des tranches de pain grillé et servir

immédiatement.

Information nutritionnelle par bruschette :

Calories 80 (19 % de matières grasses) | glucides 14 g |

protéines 2 g | lipides 2 g | gras saturés 0 g | cholestérol 0 mg |

sodium 176 mg | calcium 23 mg | fibres 1 g

GOUSSES D'AIL

1 TASSE (250 ML) DE BASILIC

FRAIS

4 TASSES (1 L) DE TOMATES, COU-

PÉES EN DES DE 1 PO (2,5 CM)

½ C. À THÉ (2,5 ML) DE SEL

CASCHER

½ C. À THÉ (0,5 ML) DE POIVRE

NOIR FRAIS MOULU

2 C. À SOUPE (30 ML) D'HUILE

D'OLIVE VIERGE EXTRA

1 C. À SOUPE (15 ML) DE JUS DE

CITRON FRAIS

½ BAGUETTE, COUPÉE EN

TRANCHES DE ½ PO (1,25 CM)

1 GOUSSE D'AIL ÉCRASÉE



Donne 16 portions.

⌚ Temps de préparation : 1 heure 40 minutes.

Poser le disque éminceur réglé à une épaisseur de

3 mm dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup>.

Trancher les oignons. Dans un grand poêlon, faire

fondre le beurre à feu moyen, y ajouter les oignons avec

le sel et le poivre et faire cuire à feu doux pendant

environ 1 heure, jusqu'à ce qu'ils soient mous et de

couleur caramel.

Pendant ce temps, remplacer le disque éminceur par le

disque déchiqueteur réversible, râpe moyenne sur le

dessus, et râper le gruyère.

Faire griller le bifteck sur le gril ou dans le poêlon

jusqu'à cuisson saignante ou médium saignante.

(Il continuera à cuire dans les quesadillas.) Laisser

refroidir et trancher finement.

Pour assembler : Mettre ¼ tasse (60 ml) d'oignons sur

une tortilla, ajouter 4 à 5 lanières de bifteck, ½ tasse

(80 ml) de gruyère râpé et couvrir d'une autre tortilla.

Répéter avec le reste des ingrédients.

Préchauffer le Supergrill<sup>MD</sup> Cuisinart<sup>MD</sup> muni de ses

plaques rainurées, fermé, à 375 °F (190 °C). Badigeon-

ner le dessus de la quesadilla et le dessous d'un peu

d'huile d'olive. Faire griller pendant environ 3 minutes,

jusqu'à ce que la tortilla soit chaude et qu'elle présente

des stries dorées.

Les quesadillas peuvent également être réchauffées

dans un four à 375 °F (190 °C), sur des plaques de

cuisson chemisées de papier sulfurisé.

Couper les quesadillas en quatre morceaux et les servir

avec de la salsa, de la guacamole et de la crème sure.

Remarque : La saveur des oignons caramélisés fait toute

la différence! Elle vaut bien le temps de préparation

additionnel.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 166 (44 % de matières grasses) | glucides 15 g |

protéines 8 g | lipides 8 g | gras saturés 4 g | cholestérol 28 mg

| sodium 208 mg | calcium 112 mg | fibres 0 g



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

HOU MOS



Donne 2 tasses (500 ml).

⌚ Temps de préparation : 10 minutes.

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

Information nutritionnelle par portion (2 c. à soupe [30 ml]) :  
Calories 55 (49 % de matières grasses) | glucides 5 g | protéines 2 g | lipides 3 g | gras saturés 0 g | cholestérol 0 mg | sodium 163 mg | calcium 13 mg | fibres 1 g

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



Donne 2 tasses (500 ml).

⌚ Temps de préparation : 10 minutes.

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

SALSA AUX TROIS TOMATES

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup>. Mettre la coriandre, l'oignon, la gousse d'ail et le piment jalapeño dans le bol du robot et les hacher en donnant environ 10 impulsions. Ajouter le sel, les tomates et le jus de lime, et les hacher en donnant 8 à 10 impulsions jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Goûter et corriger l'assaisonnement, au goût. Pour une meilleure consistance, égoutter la salsa dans une passoire pour éliminer le liquide en trop. Servir avec vos croustilles de tortilla préférées.

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

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

# GUACAMOLE AVEC GROS MORCEAUX

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

Donne 3 tasses (750 ml).

⌚ Temps de préparation : 10 minutes.



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

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

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

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

# TREMPETTE AU YOGOURT À L'ARTICHAUT ET AUX FINES HERBES

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

Donne 4 tasses (1 litre).

⌚ Temps de préparation : 6 minutes. Prévoir égale-ment 2 heures de repos (facultatif).

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

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

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

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

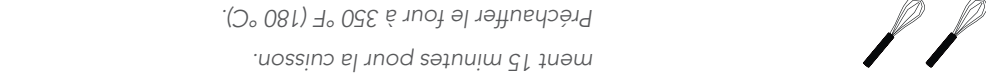


FRITTATA AUX CHAMPIGNONS ET  
AU POIVRON ROUGE

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

Donne dix portions

🕒 Temps de préparation : 25 minutes. Prévoir égale-  
ment 15 minutes pour la cuisson.



Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).  
Poser le petit couteau hachoir en métal dans le petit bol  
du robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup>. Hacher finement le  
parmesan, vider le bol et réserver. Ajouter les gousses  
d'ail dans le petit bol et hacher finement; retirer le bol et  
réserver.

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

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

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

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

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

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

POMMES DE TERRE BLANCHES ET PATATES  
DOUCES RISSOLÉES AU FENOUIL

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



Donne 5 tasses (1,25 L)

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

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

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

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

Remuer avec le reste du beurre et le persil réservé.  
Goûter et corriger l'assaisonnement au goût. Servir.  
Information nutritionnelle par portion :

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

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

PÂTE BRISEE



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

⌚ Temps de préparation : 5 minutes.

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

Information nutritionnelle par portion :

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

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

Information nutritionnelle par portion :

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



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

⌚ Temps de préparation : 5 minutes.

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

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

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

Information nutritionnelle par portion (72 portions) :

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

Pâte sucrée aux amandes :

Information nutritionnelle par portion :

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

PÂTE SUCREE

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



PÂTE À PÂTES FRAÎCHES

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

Donne 1½ lb (675 g), soit environ 10 portions.  
⌚ Temps de préparation : 5 minutes.



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

4 GROS ŒUFS

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

PÂTE À TARTE FEUILLETÉE CLASSIQUE

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



Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup>. Mettre la farine, le sel et la poudre à pâte dans le bol et les battre pendant 10 secondes pour les tamiser. Ajouter le beurre et le shortening froids et les transformer en donnant 15 à 20 brèves impulsions jusqu'à l'obtention d'un mélange granuleux où aucun morceau de beurre n'est plus gros qu'un pois. Verser la moitié de la quantité totale d'eau glacée sur le mélange; l'incorporer en donnant 5 à 6 impulsions. La pâte sera friable, mais commencera à se tenir quand on en presse une petite quantité dans la main. Ajouter de l'eau, une cuillerée (ou deux pour la recette double) à la fois, en donnant 2 à 3 impulsions rapides après chaque addition. Il faut ajouter juste assez d'eau pour que la pâte se tienne facilement quand on la presse dans la main. Ne pas laisser la pâte se former en boule dans le robot! Ajouter l'eau modérée-ment pour que la pâte ne soit pas collante. Prendre soin de ne pas transformer la pâte à l'excès car elle serait dure.

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

Décongeler à la température de la pièce pendant 1 heure avant l'emploi. Utiliser selon les instructions de la recette.

Pour faire cuire un fond de tarte à blanc : Abaisser la pâte à une épaisseur de ¼ de pouce (3 mm), au diamètre du moule à tarte, couper et pincer les bords, puis piquer le fond à la fourchette. Mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Protéger la croûte d'un papier d'aluminium ou sulfurisé et couvrir celui-ci de riz, de haricots secs ou de grenailles prévues à cette fin. Faire cuire pendant 15 minutes.

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

POUR UNE CROÛTE :

1 ½ TASSE (375 ML) DE FARINE

TOUT USAGE NON BLANCHIE

¼ C. À THÉ (1 ML) DE SEL DE

TABLE

¼ C. À THÉ (0,5 ML) DE

POUDRE À PÂTE

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

½ PO (1,25 CM)

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

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

SAUCE HOLLANDAISE

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



Donne 1 1/2 tasse (375 ml)

⌚ Temps de préparation : 15 minutes.

Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux. Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup>. Mettre les jaunes d'œuf, la moutarde, le sel et le poivre dans le bol et les transformer pendant 90 secondes.

Une fois que le beurre a fondu, monter le feu jusqu'à ce que le beurre commence seulement à bouillir. Pendant que le robot tourne, ajouter 1/4 tasse (60 ml) de beurre chaud dans l'entonnoir, aux jaunes d'œuf avant d'en ajouter une autre. Cette étape goute à goute, en attendant que chaque goutte soit intégrée.

émulsifié et homogène, ajouter le reste du beurre très lentement, sur environ 1 minute. La sauce aura la consistance de la mayonnaise. Lorsque tout le beurre a été incorporé, ajouter le jus de citron et incorporer par impulsions. Goûter et corriger l'assaisonnement. Servir chaud.

Information nutritionnelle par portion (1 c. à soupe [15 ml]) : Calories 108 (98 % de matières grasses) | glucides 0 g | protéines 0 g | lipides 12 g | gras saturés 7 g | cholestérol 57 mg | sodium 45 mg | calcium 3 mg | fibres 0 g

SAUCE TARTARE

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



Donne environ 2 tasses: (500 ml).

⌚ Temps de préparation : 5 minutes.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup>. Mettre les oignons, les cornichons et le persil dans le bol et les hacher en donnant environ

15 impulsions. Ajouter l'aneth, la moutarde, le thym et les câpres, et les hacher en donnant 5 impulsions. Ajouter la mayonnaise, le yogourt et le poivre noir, et combiner le tout en donnant 5 impulsions. Prendre garde de transformer le mélange à l'excès. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

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

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

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

3/4	TASSE (180 ML OU 3 BÂTON-NETS) DE BEURRE NON SALÉ
3	GROS JAUNES D'ŒUF
1	C. À SOUPE (15 ML)
1/2	C. À THÉ (2,5 ML) DE SEL
1/4	C. À THÉ (1 ML) DE POIVRE
2	C. À SOUPE (30 ML) DE JUS DE CITRON FRAIS

2	OZ (56 G) D'OIGNON VERT OU D'ÉCHALOTE, PARÉ ET COUPÉ EN DÉS DE 1 PO (2,5 CM)
3	OZ (85 G) DE PETITS COR-NICHONS SUCRÉS (GHERKIN)
4	C. À SOUPE (60 ML) DE PERSIL ITALIEN FRAIS
1	C. À SOUPE (15 ML) D'ANETH
1	C. À SOUPE (15 ML) DE MOUTARDE DE DIJON
1/2	C. À THÉ (2,5 ML) DE THYM
3	C. À SOUPE (45 ML) DE DÉSHYDRATÉ
1 1/2	TASSE (375 ML) DE CAPRES ÉGOUTTÉES
1/2	TASSE (125 ML) DE YOGOURT NATURE MAIGRE, ÉGOUTTÉ
1/8	C. À THÉ (0,5 ML) DE POIVRE NOIR FRAIS MOULU



1	SACHET DE LEVURE SÈCHE ACTIVE
1	C. À THÉ (5 ML) DE SUCRE GRANULÉ
1 1/4	TASSE (310 ML) D'EAU TIÈDE (105 À 115 °F [40 À 46 °C])
3 1/4	TASSES (830 ML) DE FARINE TOUT USAGE NON BLANCHIE
1/2	C. À SOUPE (7,5 ML) DE SEL CASCHER
2	C. À THÉ (10 ML) D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

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

PÂTE À PIZZA

Donne 1 3/4 lb (790 g) de pâte (six croûtes de 7 pouces [18 cm] ou trois de 12 pouces [30 cm]), soit l'équivalent de 36 portions.

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

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

Poser le couteau pétrisseur dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup> et y mettre la farine et le sel.

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

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

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

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

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

PESTO AU BASILIC



Donne environ 2 tasses (500 ml)

⌚ Temps de préparation : 5 minutes.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup>. Pendant que le robot tourne, ajouter le fromage et l'ail par le petit entonnoir et les transformer environ 30 secondes jusqu'à ce qu'ils soient finement hachés. Ajouter les noix et les hacher en donnant 5 à 6 impulsions. Ajouter les feuilles de basilic et les hacher en donnant 10 à 15 impulsions plus longues; raclez les parois du bol. Ajouter le sel. Pendant que le robot tourne, verser l'huile d'olive dans le petit entonnoir en un mince filet, sur environ 1 minute, en mélangeant jusqu'à émulsion. Raclez les parois du bol. Pour conserver le pesto, le vider dans un bocal ou un bol en verre, tapoter le contenant pour éliminer les bulles d'air et égaliser la surface. Couvrir d'une mince couche d'huile, puis couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer. Le pesto se conservera pendant cinq jours au réfrigérateur ou peut être congelé.

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

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



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

SAUCE AUX TOMATES VITE FAITE

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

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

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

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

Cette sauce se congèle très bien.

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

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

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

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

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

## MARINADE AIGRE-DOUCE



Donne 1 tasse (250 ml).

Temps de préparation : 5 minutes.

➡ Poser le petit couteau hachoir en métal dans le petit

bol du robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup>. Mettre l'ail dans le bol

et le transformer sans arrêt jusqu'à ce qu'il soit finement

haché. Ajouter le reste des ingrédients. Mélanger

pendant environ 45 secondes de plus jusqu'à l'obtention

d'une consistance homogène.

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

Calories 97 (62 % de matières grasses) | glucides 10 g |

protéines 0 g | lipides 7 g | gras saturés 1 g | cholestérol 0 mg |

sodium 152 mg | calcium 4 mg | fibres 0 g

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



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

## VINAIGRETTE AUX FINES HERBES

Donne 1 tasse (250 ml).

➡ Temps de préparation : 5 minutes.

Poser le petit couteau hachoir en métal dans le petit bol du

robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup>. Mettre tous les ingrédients, sauf

l'huile, dans le bol et les hacher grossièrement. Pendant que le

robot tourne, verser l'huile d'olive dans l'entonnoir en un mince

filet, en mélangeant sans arrêt pendant environ 3 minutes

jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Calories 91 (99 % de matières grasses) | glucides 0 g | protéines

0 g | lipides 11 g | gras saturés 2 g | cholestérol 0 mg |

sodium 76 mg | calcium 2 mg | fibres 0 g

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

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

## MAYONNAISE DE BASE



Donne environ 3 tasses (750 ml).

➡ Temps de préparation : 5 à 10 minutes.

Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du

robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup>. Mettre tous les ingrédients, sauf

l'huile, dans le bol du robot et les transformer pendant environ

30 secondes, jusqu'à consistance lisse. Pendant que le robot

tourne, ajouter ¼ tasse (60 ml) d'huile par l'entonnoir, goutte à

goutte, en attendant que chaque goutte soit intégrée aux

jaunes d'œuf avant d'en ajouter une autre. Cette étape devrait

prendre environ 5 minutes. Une fois que le mélange est

émulsifié et homogène, ajouter le reste de l'huile sur environ

1 minute.

Goûter et corriger l'assaisonnement.

Pour une mayonnaise aux fines herbes, ajouter 1/3 tasse (80 ml)

de fines herbes (persil, aneth, estragon, basilic ou autre, au

goût) sans les tiges, bien tassées, aux jaunes d'œuf avant

d'ajouter l'huile.

\*Mise en garde concernant les œufs crus :

Les aliments contenant des œufs crus ou à peine cuits peuvent

présenter des risques de salmonella. Pour réduire le risque,

nous recommandons d'utiliser seulement des œufs de

catégorie A ou AA, frais et réfrigérés dont la coquille est propre

et intacte, et d'éviter tout contact entre les jaunes ou les blancs

et la coquille quand on casse les œufs.

Pour faire une mayonnaise plus faible en cholestérol et ne pas

utiliser des œufs crus, on peut remplacer les jaunes d'œuf par le

produit Egg Beaters<sup>MD</sup>.

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

Calories 85 (98 % de matières grasses) | glucides 0 g | protéines

0 g | lipides 10 g | gras saturés 1 g | cholestérol 17 mg | sodium

38 mg | calcium 2 mg | fibres 0 g

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



Pourquoi acheter de la chapelure quand vous pouvez la faire vous-même en un rien de temps avec votre robot de cuisine Cuisinart<sup>MD</sup>?

CHAPELURE FRAÎCHE CLASSIQUE



6 TRANCHES DE PAIN BLANC

⌚ Temps de préparation : Moins de 1 minute. Prévoir également 35 minutes pour la cuisson.  
Donne 1 ½ tasse (330 ml)

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

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

ASTUCE : Pour une chapelure aromatisée, ajouter ¼ c. à thé (1 ml) d'origan, de basilic déshydraté, d'ail en poudre et d'oignon en flocons moulus au pain grillé et transformer selon les instructions ci-dessus.

Information nutritionnelle par portion (2 c. à soupe [30 ml]) :  
Calories 60 (11 % de matières grasses) | glucides 11 g | protéines 2 g | lipides 1 g | gras saturés 0 g | cholestérol 0 mg | sodium 90 mg | calcium 10 mg | fibres 1 g

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

BEURRE AU GORGONZOLA



8 TASSES (125 ML OU 1 BÂTON-  
NET) DE BEURRE NON SALE, À  
LA TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE

¼ TASSE (60 ML) DE  
GORGONZOLA, ÉMIETTÉ  
PINÇÉE DE POIVRE NOIR FRAIS  
MOULU

⌚ Temps de préparation : 5 minutes.  
Donne un rouleau de beurre composé, soit 16 tranches.  
Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup>. Mettre le beurre et le gorgonzola dans le bol, et les transformer pendant environ 60 secondes jusqu'à l'obtention d'une consistance parfaitement homogène, en radant les parois du bol selon les besoins.  
Transférer le beurre sur du papier ciré et le façonner en un rouleau, puis l'envelopper dans une pellicule plastique en fermant les deux extrémités. Le beurre peut être réfrigéré ou congelé.  
Information nutritionnelle par portion (1 c. à soupe [15 ml]) :  
Calories 52 (96 % de matières grasses) | glucides 0 g | protéines 0 g | lipides 6 g | gras saturés 4 g | cholestérol 16 mg | sodium 5 mg | calcium 2 mg | fibres 0 g

BEURRE D'ARACHIDES



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

⌚ Temps de préparation : 4 ½ minutes  
Donne 2 tasses (500 ml)  
Poser le gros couteau hachoir en métal dans le grand bol du robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup>. Hacher les arachides en donnant environ 10 impulsions, puis transformer pendant environ 4 ½ minutes jusqu'à l'apparition de gouttes d'huile et jusqu'à consistance lisse.  
ASTUCE : Cette recette peut être faite avec n'importe quelle noix.

Information nutritionnelle par portion (1 c. à soupe [15 ml]) :  
Calories 100 (71 % de matières grasses) | glucides 4 g | protéines 4 g | lipides 9 g | gras saturés 1 g | cholestérol 0 mg | sodium 1 mg | calcium 9 mg | fibres 1 g

PETIT DÉJUNER ET BRUNCH

Frittata aux champignons et au poivron rouge ..... 17

Pommes de terre blanches et patates douces rissolées au fenouil ..... 18

HORS-D'ŒUVRE

Trempeite au yogourt, à l'artichaut et aux fines herbes ..... 19

Guacamola avec gros morceaux ..... 20

Houmos ..... 21

Salsa aux trois tomates ..... 22

Bruschetta classique ..... 23

Quesadillas aux oignons caramélisés, au bifteck et au gruyère ..... 24

SOUPES

Potage parmentier allégé au brocoli ..... 25

Crème de tomate ..... 26

Potage de courge musquée rôtie ..... 27

Soupe à l'oignon gratinée ..... 28

SALADES

Salade hachée ..... 29

Salade de chou classique ..... 30

ENTRÉES

Boulettes de viande classiques ..... 32

Poulet marsala ..... 33

Croquettes de crabe ..... 34

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Poivrons rôtis farcis ..... 35

Pommes de terre duchesse ..... 36

PAINS

Pain blanc classique Cuisinart<sup>MD</sup> ..... 37

Pain de blé entier classique Cuisinart<sup>MD</sup> ..... 38

Petits pains au beurre ..... 39

Popovers ..... 40

DESSERTS

Gâteau au fromage classique avec croûte Graham ..... 41

Tarte aux pommes avec garniture croustillante ..... 42

Tarte à la crème aux bananes avec croûte au chocolat ..... 43

Crème pâtissière ..... 44

Gâteau étagé au chocolat avec glaçage au fromage à la crème ..... 45

Crêpes garnies de petits fruits ..... 46

Sauce aux framboises ..... 47

# RECETTE

Pour vous aider à vous familiariser avec le fonctionnement de votre nouveau robot culinaire 12 tasses (3 L) Elite Collection<sup>MC</sup> de Cuisinart, nous avons réuni une variété de délicieuses recettes, allant des mets rapides et faciles à des plats gastronomiques plus complexes. Qu'il s'agisse du petit déjeuner ou du brunch, du souper ou des desserts, vous trouverez dans les pages qui suivent des recettes faciles à suivre.

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

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

Bon appétit!

## BASE

Chapelure fraîche classique	5
BEURRE	
Beurre au gorgonzola	6
Beurre d'arachides	6
MARINADES ET VINAIGRETTES	
Marinade aigre-douce	7
Vinaigrette aux fines herbes	7
Mayonnaise de base	8
SAUCES	
Pesto au basilic	9
Sauce aux tomates vite faite	10
Sauce hollandaise	11
Sauce tartare	11
PÂTES	
Pâte à pizza	12
Pâte à pâtes	13
Pâte feuilletée	14
Pâte brisée	15
Pâte sucrée	16



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

**Solution** :

- Vérifier que les pieds antidérapants sont propres et secs. Il est également important de veiller à ne pas dépasser la capacité du robot.
- Cela est normal puisque certaines opérations (comme de trancher ou de râper du fromage) imposent un plus gros effort au moteur.
- 7. **Problème** : Le gros poussoir tombe du couvercle quand on le tourne à l'envers.
- **Solution** :
- Le verrou de l'entonnoir, situé au-dessus de la poignée, doit être tiré.

## GARANTIE 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 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](http://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 tâches, 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, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :

[consumer\\_Canada@conair.com](mailto:consumer_Canada@conair.com)

**Modèle : FP-12C Series**

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 maintenance 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](http://www.cuisinart.ca)

©2013 Cuisinart  
100 Conair Parkway  
Woodbridge, Ontario L4H 0L2  
Imprimé en Chine  
12CC131423



- Le moteur est muni d'un dispositif de sécurité qui l'empêche de démarrer si le robot est mal assemblé. Vérifier que le bol et le couvercle sont bien verrouillés ensemble.
- Si la solution ci-dessus ne produit pas de résultats, et qu'on est à effectuer une opération de tranchage ou de déchiquetage, vérifier que le contenu de l'entonnoir ne dépasse pas la ligne de remplissage maximal pour que la tige d'interrupteur puisse fonctionner.
- Si le moteur ne démarre toujours pas, vérifier le cordon d'alimentation et la prise électrique.
- Problème :** Le robot s'arrête en cours de fonctionnement.
- Solution :**
  - Il est possible que le couvercle soit déverrouillé; vérifier qu'il est bien enclenché.
  - En cas de surchauffe, un dispositif de protection coupe le moteur pour prévenir tout dommage. Si le moteur s'arrête, le laisser refroidir pendant 10 à 15 minutes avant de le remettre en marche.
- Problème :** Le couvercle se détache à l'arrière ou fait du bruit.
- Solution :**
  - Le fait que le couvercle se détache à l'arrière ou qu'il fasse du bruit n'empêche pas le robot de fonctionner. Appuyer simplement sur le couvercle pour réengager le verrou.
  - Problème :** Le moteur ralentit en cours de fonctionnement.
  - Solution :**
    - Certaines opérations (comme le déchiquetage ou le tranchage du fromage) imposent un plus gros effort au moteur. Repositionner les aliments dans l'entonnoir et essayer de nouveau.
    - Il est possible que la capacité maximale de l'appareil ait été dépassée. Retirer une partie des ingrédients et recommencer.
- Problème :** Il est difficile de retirer le couteau hachoir-mélangeur du bol.
- Solution :**
  - Ce couteau innovateur est doté d'un mécanisme de verrouillage spécial qui l'empêche de tomber du bol quand on vide celui-ci. En prenant toutes les précautions possibles, tirer plus fort sur le couteau pour le retirer.

- Solution :**
  - Une pâte trop collante peut faire soulever le couteau. Reposer le couteau et ajouter immédiatement 2 c. à soupe (30 ml) de farine par l'entonnoir pendant que le robot tourne.
- Problème :** Le gros poussoir se soulève pendant le pétrissage de la pâte ou la transformation de lourdes charges.
- Solution :**
  - Le verrou du poussoir, situé au-dessus de la poignée, doit être sorti (une certaine vibration est normale).
- Problème :** La pâte ne se détache pas des parois du bol.
- Solution :**
  - Il est possible qu'il y ait trop de pâte dans le bol. Retirer la moitié de la pâte et procéder en deux lots.
  - Il est possible que la pâte soit trop sèche (voir le numéro 8).
  - Il est possible que la pâte soit trop mouillée (voir le numéro 9).
- Problème :** Des boulettes de pâte se forment sur le dessus du couteau et la pâte n'est pas pétrie uniformément.
- Solution :**
  - Arrêter le robot, retirer la pâte avec soin, la diviser en trois parties et la redistribuer uniformément dans le bol.
- Problème :** La pâte est dure une fois pétrie.
- Solution :**
  - Divisez la pâte en deux ou trois parties et la redistribuer uniformément dans le bol. Pétrir pendant 10 secondes ou jusqu'à ce que la pâte ait une consistance lisse et élastique uniforme.
- Problème :** La pâte est trop mouillée.
- Solution :**
  - Pendant que le robot tourne, ajouter de l'eau, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol.
- Problème :** La pâte est trop mouillée.
- Solution :**
  - Pendant que le robot tourne, ajouter de la farine, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol.
- Problème :** Le moteur ne démarre pas.

**Problèmes techniques**

**Solution :**

- Manipulez et rangez les disques et les couteaux avec soin, car ils sont extrêmement coupants.
- Posez toujours l'adaptateur d'arbre sur l'arbre du moteur avant d'assembler les disques.
- Ne posez jamais un disque ou un couteau sur l'arbre du moteur tant que le bol n'est pas verrouillé en position.
- Vérifiez toujours que le disque ou le couteau est calé à fond sur l'arbre.
- Posez toujours le couteau hachoir en métal ou le couteau pétrisseur dans le bol avant d'ajouter les ingrédients.
- Utilisez toujours le poussoir pour trancher ou déchiqueter les aliments; ne mettez jamais les doigts ou une spatule dans l'entonnoir.
- Attendez toujours que le couteau ou le disque ait cessé de tourner avant de retirer le poussoir ou le couvercle du bol.
- Débranchez toujours l'appareil avant de sortir des aliments du bol, ou de nettoyer, de poser ou de déposer des pièces.
- Séparez toujours le bol du bloc-moteur avant de retirer le couteau hachoir ou le couteau pétrisseur.
- ## DONNÉES TECHNIQUES
- Le moteur du robot se branche à une prise de courant ordinaire. La tension et la fréquence du bloc-moteur.
- Un disjoncteur thermique automatique protège le moteur contre le grillage. Si le robot fonctionne longuement pour hacher, mélanger ou pétrir de gros lots successifs, il est possible que le moteur surchauffe et alors, il s'arrêtera. Mettez le robot hors tension et attendez que le moteur refroidisse. Cela prend une dizaine de minutes en général, mais cela peut aller jusqu'à une heure dans des cas extrêmes.
- Des interrupteurs de sécurité empêchent le robot de fonctionner quand le bol ou le couvercle n'est pas verrouillé. Le moteur s'arrête en quelques secondes quand on appuie sur la touche « Arrêt » et un circuit d'arrêt rapide l'arrête instantanément quand on retire le poussoir.
- Cuisinart offre une garantie limitée de trois ans sur le robot.
- ## DÉPANNAGE
- ### Transformation des aliments
- Problème :** L'aliment n'est pas transformé uniformément.
  - Solution :**
    - Couper les ingrédients en morceaux de ½
  - Problème :** Le couteau se soulève dans le bol.
  - Solution :**
    - Procéder par lots afin de ne pas surcharger le robot.
    - Placer des morceaux d'à peu près la même grosseur dans l'entonnoir.
    - Appliquer une pression uniforme sur le poussoir.
  - Problème :** Les aliments tombent de côté dans l'entonnoir.
  - Solution :**
    - Les aliments doivent être entassés dans le grand entonnoir pour obtenir de meilleurs résultats. Pour les plus petites quantités, utiliser le petit entonnoir.
  - Problème :** Il reste des morceaux d'aliments sur le dessus du disque.
  - Solution :**
    - Cela est normal. Couper les derniers morceaux à la main et les ajouter aux aliments transformés.
  - Transformation de la pâte**
  - Solution :**
    - Le moteur ralentit.
  - Problème :** Le couteau ne mélange par les ingrédients.
  - Solution :**
    - Toujours mettre le robot en marche avant d'ajouter des liquides. Verser le liquide lentement en un filet régulier, seulement aussi vite qu'il peut être absorbé par les ingrédients secs. Si une quantité excessive de liquide est ajoutée, attendre que les ingrédients dans le bol l'aient absorbée, puis recommencer à ajouter le liquide lentement (ne pas fermer le robot). Verser le liquide sur la pâte au moment où elle passe sous l'entonnoir et non pas directement sur le fond du bol.
  - Problème :** Le couteau se soulève dans le bol.

Aliment	Accessoire	Fonction	Quantité	Instructions
Blancs d'œuf	Couteau en métal	Hacher	8 blancs d'œuf = 1 t. (250 ml) de blancs en neige	Les blancs d'œuf doivent être à la température de la pièce: ajouter 1 c. à thé (5 ml) de jus de citron ou de vinaigre pour chaque blanc. Transformer dans un bol parfaitement propre pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce que les blancs soient fermes. Ne pas utiliser ces blancs d'œufs pour faire de la meringue. Pour donner plus de volume aux blancs d'œuf, les battre avec un fouet ou un batteur électrique.
Vandé, volaille et poisson	Couteau en métal	Hacher	2 lb, désossé = 4 ½ t. (1,125 L)	Couper la viande, la volaille ou le poisson très froids en dés de 1 po (2,5 cm). Hacher grossièrement par impulsions, hacher plus finement par impulsions, au goût. Vérifier la texture fréquemment pour ne pas transformer à l'excès.
	Couteau en métal	Purée	1 lb, désossé = 2 t. (500 ml)	Couper la viande, la volaille ou le poisson très froids en dés de 1 po (2,5 cm). Hacher grossièrement par impulsions: transformer sans arrêt jusqu'à la consistance désirée.
	Disque éminceur	Trancher	1 lb, désossé = 2 t. (500 ml)	La viande, la volaille ou le poisson doivent être très froids. Couper un seul morceau à la fois. Viande ou volaille crue: Couper en morceaux qui font dans l'entonnoir, emballer dans une pellicule plastique et congeler brièvement. La viande crue est prête à trancher quand elle est dure au toucher, mais qu'elle peut être facilement percée avec la pointe d'un couteau pointu.
Lait frappé	Couteau en métal	Hacher/purée	Peut faire jusqu'à 16 portions de 8 oz (250 ml)	Lait frappé: Transformer la crème glacée dans le bol, puis ajouter le lait par l'entonnoir. Yogourt frappé: Transformer les fruits, puis ajouter le liquide pendant que le robot tourne.
Noix	Couteau en métal	Hacher	¾ lb = 3 t. (750 ml)	Hacher par impulsions. La dureté dicte la quantité et la durée de transformation. Si on ajoute de la farine ou du sucre aux noix pendant la transformation, cela permet de les hacher aussi finement qu'on le veut, sans qu'elles ne tournent en beurre. Pour hacher grossièrement: 6 à 8 impulsions. Pour hacher finement: 2 à 3 impulsions, puis transformer sans arrêt pendant 20 à 30 secondes en vérifiant la consistance fréquemment.
Disque éminceur	Couteau en métal	Purée	¾ lb = 1 t. (250 ml)	Beurre de noix: Transformer pendant 2 à 3 minutes, en racleant les parois du bol selon les besoins. Pour une consistance vraiment lisse, ajouter de l'huile aux noix pendant que le robot tourne.
Disque déchiqueur	Disque déchiqueur	Trancher	¾ lb = 1 t. (250 ml)	Pour une texture grossière, pression moyenne
Sucre granulé (pour obtenir du sucre extra fin)	Couteau en métal	Hacher	1 lb = 2 t. (500 ml)	Transformer pendant 1 minute jusqu'à la texture voulue
Tofu	Couteau en métal	Purée	10 oz = ¾ t. (175 ml)	Égoutter; transformer pendant 2 minutes ou jusqu'à consistance lisse
Crème à fouetter	Couteau en métal	Hacher	1 t = ½ t. (125 ml)	Transformer la crème froide jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir. Ajouter du sucre au goût et continuer à battre jusqu'à fouettée
PÂTES	Couteau en métal	Mélanger		Transformer le mélange par impulsions jusqu'à consistance gruméleuse. Ajouter l'eau, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, et transformer par impulsions jusqu'à ce que la pâte se lie.
Pâte lisse	Couteau en métal	Mélanger		Commencer par rassembler les ingrédients secs en les battant dans le robot; réserver les ingrédients liquides, ajouter l'ensemble, puis ajouter les autres ingrédients secs et les sucres. Tout ingrédient qui doit être haché grossièrement peut être ajouté en même temps que les ingrédients secs. Pour les ingrédients qu'on veut finement hachés, hacher séparément dans le petit bol et les ajouter à la pâte à la fin.
Pains	Couteau en métal	Mélanger		CONSEIL: Dissoudre 2 ¼ c. à thé (11 ml) de levure active sèche dans ¾ t. (175 ml) de liquide chaud. Ajouter 1 c. à thé (5 ml) de sucre ou de miel au liquide pour activer la levure. Le robot accepte jusqu'à 5 tasses (1,25 L) de farine blanche pour la pâte à pain. La pâte devrait être lisse, élastique et légèrement collante.
Pâte sucrée	Couteau en métal	Mélanger		Voir le <b>CONSEIL</b> ci-dessus. La pâte sucrée est riche et collante et elle ne se détache pas des parois du bol. Une fois les ingrédients mélangés, la pâte est facile à pétrir.
Pains et brochets	Couteau en métal	Mélanger		

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

## NETTOYAGE, RANGEMENT ET ENTRETIEN

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

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

couteaux hors de la portée des enfants.

Toutes les pièces, sauf le bloc-moteur, vont au lave-vaisselle et il est recommandé de les laver au lave-vaisselle, dans le panier supérieur

seulement. En raison de la chaleur intense, le lavage dans le panier inférieur pourrait endommager les bols, le couvercle et les

accessoires à la longue. Mettez le couvercle, sentonnoir vers le haut, pour assurer un bon nettoyage du joint d'étanchéité (Remarque : le

point d'étéanchâle n'est pas amovible et l'eau s'égouttera adéquatement.) Mettez les bois et les poussoirs à l'envers. Au moment de vider le lave-vaisselle, pour éviter de vous couper, n'oubliez pas que vous y avez mis les disques et les couteaux.

Pour simplifier le nettoyage, nincez les bols, le couvercle, l'ensemble-poussoir et le couteau ou le disque immédiatement après l'emploi, pour éviter que les aliments n'y adhèrent en séchant. Si des aliments sont coincés dans un poussoir, délogez-les en le passant à l'eau ou en le frottant avec une brosse à bouteille.

S'il reste des résidus sur le couvercle après le lavage à la main ou au lave-vaisselle, ouvrez le robinet à pleine capacité et dirigez l'eau par les trous dans le couvercle tout en poussant de haut en bas sur le joint d'étanchéité.

Quand vous lavez les couteaux ou les disques à la main, faites très attention! Manipulez les couteaux et les disques par le moyen en plastique. Ne les plongez pas dans l'eau.

assavonouse où vous risqueriez de les perdre de vue. Pour nettoyer le couteau en métal, remplissez d'eau savonnée, tenez le couteau par son moyen en plastique, posez-le sur l'arbre dans le bol et agitez-le de haut en bas. Vous pouvez également utiliser une douchette ou, si l'il-

Le bois est fait en plastique durable, une matière incassable et résistante à la chaleur. Ils ne

Le bloc-moteur peut être nettoyé avec un chiffon tendu d'un produit savonneux, non abrasif.

Essayez-le parfaitement.

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

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

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

**POUR VOTRE SÉCURITÉ**

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

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

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

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

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

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

Utilisez toujours le poussoir pour trancher ou déchiqueter les aliments; ne mettez jamais les

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

Débranchez toujours l'appareil avant de sortir des aliments du bûi, ou de nettoyer, de poser ou

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

## POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

ALIMENT		ACCESSOIRE		FONCTION		QUANTITÉ OBTENUE		INSTRUCTIONS	
Céleri	Couteau en métal	Disque éminceur	Trancher	2 branches moyennes = ½ t. (125 ml)	Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions				
Concombre	Couteau en métal	Disque éminceur	Trancher	1 moy. = 1 ½ t. (375 ml)	Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions				
	Couteau en métal	Disque éminceur	Hacher	1 moy. = 1 ½ t. (375 ml)	Pour des rondelles : Parer, entasser debout dans l'entonnoir; pression moyenne. Pour de longues tranches : Entasser debout dans l'entonnoir; pression moyenne. Pour de longs filements : Entasser couché dans l'entonnoir; pression moyenne				
Alli	Couteau en métal	Couteau en métal	Hacher	1 tête = 12 à 16 gousses; 1 gousse moy. = ½ c. à thé (5 ml)	Peler. Pour hacher finement, laisser tomber l'ail dans l'entonnoir pendant que le robot tourne				
Gingembre	Couteau en métal	Couteau en métal	Hacher	Dés de 1 po = 1 c. à soupe (15 ml)	Peler, couper en dés de ½ po (1,25 cm), pour hacher finement, laisser tomber dans l'entonnoir pendant que le robot tourne				
	Couteau en métal	Disque déchiqueteur	Trancher	4 oz = ½ t. (125 ml)	Peler, entasser debout dans l'entonnoir; pression moyenne				
Fines herbes – fraîches	Couteau en métal	Couteau en métal	Hacher	1 t. (250 ml) non tassées = ½ tassées (75 ml)	Les herbes, le bol et le couteau doivent être parfaitement propres et secs. Impulsions pour hacher grossièrement, transformer sans arrêt pour hacher finement. Se conserver jusqu'à dix jours dans un sac hermétique au réfrigérateur.				
Piments jalapeño	Couteau en métal	Couteau en métal	Hacher	1 piment moy. = 3 c. à soupe (45 ml)	Enlever graines et tiges. Laisser tomber la moitié d'un piment dans l'entonnoir pendant que le robot tourne pour hacher				
	Disque éminceur	Disque éminceur	Râper	1 piment moy. = ¼ t. (50 ml)	Enlever graines et tiges, couper le dessous plat pour couper en rondelles; pression moyenne. Entasser debout dans l'entonnoir pour des tranches étroites; couchés pour des tranches plus longues				
Poireau	Couteau en métal	Couteau en métal	Hacher	1 lb = 2 t. (500 ml)	Laver, parer, enlever les parties vert foncé, couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions				
	Disque éminceur	Disque éminceur	Laver, parer, enlever les parties vert foncé. Pour des rondelles : Entasser debout dans l'entonnoir; pression moyenne. Pour de longues tranches : Entasser couché dans l'entonnoir; pression moyenne	1 lb = 2 t. (500 ml)					
Champignon	Couteau en métal	Disque éminceur	Trancher	1 lb = 6 t. (1,5 L)	Couper en morceaux de grosseur égale, hacher par impulsions				
	Disque éminceur	Disque déchiqueteur	Trancher	1 lb = 5 t. (1,25 L)	Entasser dans l'entonnoir; pression moyenne				
Oignon	Couteau en métal	Disque éminceur	Hacher	1 lb = 4 ½ à 5 t. (1,125 à 1,25 L)	Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions				
	Disque éminceur	Disque éminceur	Trancher	1 moy. = ¾ à 1 t. (175 à 250 ml)	Parer, entasser dans l'entonnoir; pression moyenne				
Polvrons	Couteau en métal	Disque éminceur	Hacher	1 lb = 4 ½ à 5 t. (1,125 à 1,25 L)	Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions				
	Disque éminceur	Disque éminceur	Trancher	1 lb = 3 t. (750 ml)	Enlever le cœur et les graines. Rondelles : Couper le bout avec la queue à plat; pression moyenne. Couper en deux ou en quatre. Tranches étroites : Entasser debout dans l'entonnoir. Tranches longues : Entasser couché dans l'entonnoir.				
Coriandons	Couteau en métal	Disque éminceur	Hacher	1 moy. = ¾ t. (175 ml)	Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions				
	Disque éminceur	Disque éminceur	Trancher	1 moy. = ¾ t. (175 ml)	Rondelles : Entasser debout dans l'entonnoir. Tranches : Entasser couchées dans l'entonnoir; pression moyenne.				
Pommes de terre	Couteau en métal	Couteau en métal	Hacher	1 lb = 3½ à 4 t. (875 ml à 1 L)	Crues : Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions				
	Couteau en métal	Couteau en métal	Purée	1 t cuite (dés de 1 po) = ½ t. (125 ml)	Patate douce et igname : Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions				
	Couteau en métal	Disque éminceur	Trancher	1 lb = 3½ à 4 t. (875 ml à 1 L)	Patate douce et igname : pression ferme. Pommes de terre partiellement cuites : pression légère				
	Disque éminceur	Disque éminceur	Trancher	1 lb = 3½ à 4 t. (875 ml à 1 L)	Couper bout à plat. Couper en morceaux qui font dans l'entonnoir. Patate blanche : pression légère à moyenne. Garder les pommes de terre crues tranchées ou râpées dans l'eau froide pour éviter qu'elles ne brunissent.				
	Disque déchiqueteur	Disque déchiqueteur	Râper	1 lb = 3½ à 4 t. (875 ml à 1 L)	Purée : Transformer les pommes de terre blanches avec le disque déchiqueteur moyen pour éviter une consistance gluante.				

ALIMENT		ACCESSOIRE		FONCTION		QUANTITÉ OBTENUE		INSTRUCTIONS	
Radis	Couteau en métal	Couteau en métal	Trancher	½ lb = 1½ t. (575 ml)	Couper le bout; pression ferme				
	Couteau en métal	Disque déchiqueteur	Râper	½ lb = 1½ t. (575 ml)	Couper le bout; pression ferme				
Oignon vert	Couteau en métal	Couteau en métal	Hacher	1 à 2 = ¾ t. (50 ml)	Hacher par impulsions				
	Couteau en métal	Couteau en métal	Purée	1 à 2 = ¾ t. (50 ml)	Transformer sans arrêt jusqu'à l'obtention d'une purée				
	Couteau en métal	Couteau en métal	Hacher	1 lb cru = 10 t. (2,5 L) cru	Hacher par impulsions				
	Couteau en métal	Disque éminceur	Trancher	1 lb cru = 10 t. (2,5 L) cru	Enrouler les feuilles ensemble, entasser debout dans l'entonnoir; pression moyenne				
Épinard	Couteau en métal	Couteau en métal	Purée	1 lb cru = 1 ½ t. (375 ml) cuit	Transformer sans arrêt jusqu'à l'obtention d'une purée				
	Couteau en métal	Couteau en métal	Hacher	1 lb cru = 10 t. (2,5 L) cru	Hacher par impulsions				
	Couteau en métal	Disque éminceur	Trancher	1 lb cru = 10 t. (2,5 L) cru	Enrouler les feuilles ensemble, entasser debout dans l'entonnoir; pression moyenne				
Corgette/courge d'été	Couteau en métal	Couteau en métal	Hacher	1 lb = 3 t. (750 ml)	Couper en dés de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions				
	Disque éminceur	Disque éminceur	Trancher	1 lb = 3 t. (750 ml)	Pour des rondelles : Parer, entasser debout dans l'entonnoir. Pour des tranches : Parer, entasser couchée dans l'entonnoir; pression moyenne				
	Disque déchiqueteur	Disque déchiqueteur	Râper	1 lb = 3 t. (750 ml)	Pour déchiqueter; parer, entasser debout dans l'entonnoir. Pour de longs filements : Parer, entasser couchée dans l'entonnoir; pression moyenne				
FROMAGES									
Mous : Ricotta, crème, cottage, brie, bleu, fontina	Couteau en métal	Couteau en métal	Hacher	½ lb = 1 t. (250 ml)	Couper en dés de 1 po (2,5 cm), transformer par impulsions				
Mozzarella, Bel Paese	Disque déchiqueteur	Disque déchiqueteur	Râper moy.	½ lb = 1 t. (250 ml)	Réfrigérer; pression moyenne. La mozzarella doit être congelée pendant 25 à 30 minutes au préalable.				
Fermes : cheddar, suisse, édam, gouda	Disque éminceur	Disque éminceur	Trancher	½ lb = 1 t. (250 ml)	Réfrigérer; pression légère à moyenne				
	Disque déchiqueteur	Disque déchiqueteur	Râper moy.	½ lb = 1 t. (250 ml)	Réfrigérer; pression moyenne				
	Disque déchiqueteur	Disque déchiqueteur	Râper fin	½ lb = 1 t. (250 ml)	Réfrigérer; pression légère				
Durs : parmesan, et romano	Couteau en métal	Disque déchiqueteur	Hacher	¾ lb = 3 t. (750 ml)	Couper en dés de ¾ à 1 po (1,25 à 2,5 cm). La température n'a pas d'importance. *Ne jamais essayer de transformer un fromage qu'on ne peut percer avec la pointe d'un couteau pointu.				
	Disque déchiqueteur	Disque déchiqueteur	Râper moy.	½ lb = 1 t. (250 ml)	Le fromage doit être à la température de la pièce.				
	Disque déchiqueteur	Disque déchiqueteur	Râper fin	½ lb = 1 t. (250 ml)	Le fromage doit être à la température de la pièce.				
Aliments pour bébé	Couteau en métal	Couteau en métal	Purée		Comme pour toutes les purées, couper les aliments en dés de 1 po (2,5 cm). Faire cuire à la vapeur jusqu'à ce que les ingrédients soient mous. Hacher par impulsions, puis les transformer sans arrêt jusqu'à consistance lisse. Pour éviter les grumeaux, passer le mélange dans une passoire fine. Verser dans des bacs à glaçons en portions de 1 oz (30 ml) et conserver au congélateur.				
Beurre	Couteau en métal	Couteau en métal	Hacher	½ lb (1 bâtonnet) = ½ t. (125 ml)	Se travailler mieux à la température de la pièce. Couper racant les parois du bol selon les besoins. Beurre aromatisés : Transformer l'aromate avant d'y ajouter du beurre. Pâtisserie : Couper le beurre en petits cubes; congeler avant l'utilisation.				
	Couteau en métal	Couteau en métal	Trancher	½ lb (1 bâtonnet) = ½ t. (125 ml)	Le beurre doit être froid, mais pas congelé; pression moyenne				
Chocolat	Couteau en métal	Couteau en métal	Hacher	1 oz = ¼ t. (50 ml) râpé	Couper en dés de ¾ à 1 po (1,25 à 2,5 cm) [ou utiliser des gaînes de chococall]. Commencer par impulsions, puis transformer sans arrêt jusqu'à la consistance voulue. Les menus morceaux paraîtront plus arrondis que râpés.				
	Disque déchiqueteur	Disque déchiqueteur	Râper	1 oz = ¼ t. (50 ml) râpé	Réfrigérer; pression moyenne à ferme				
Miettes de pain, biscuits ou craquelins	Couteau en métal	Couteau en métal	Hacher	12 à 14 biscuits Graham = 1 t. (250 ml) de miettes	Couper ou casser en morceaux de ½ à 1 po (1,25 à 2,5 cm). Transformer sans arrêt jusqu'à consistance fine. Pour faire des miettes de pain, utiliser du pain frais, sec ou grillé.				



bien froid avant de commencer.

## Déchiq tage (avec le disque déchiqueteur réversible)

N'utilisez pas cette méthode pour réduire des pommes de terre blanches en purée. (Voir la recette de pommes de terre duchesse à la page 35.)

- Sopes ou sauces : Egouttez les solides dans une passoire et conservez le liquide. Transformez les solides seuls, puis ajoutez du liquide  t transformez jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
- Le couteau pétrisseur est conçu pour pétrir les pâtes à levure, tandis que le couteau hachoir en métal est idéal pour les pâtes à pâtisserie.
- Il est recommandé de mettre le verrou de l'ensemble-poussoir à la position de verrouillage pour éviter qu'il ne se soulève pendant l'opération de pétrissage. Les vibrations de l'appareil sont normales.
- Le pétrissage ne doit être fait que dans le grand bol.

### Trancher

(avec le disque éminceur réglable)

- Tassez toujours les aliments uniformément dans l'entonnoir pour les trancher. Pour les petites quantités, utilisez le petit entonnoir. Pour le fromage, utilisez toujours le gros entonnoir. L'aliment dicte la pression à exercer : légère pour les aliments mous, moyenne pour les aliments d'une dureté moyenne ou ferme pour les aliments durs. Exercez toujours une pression uniforme sur le poussoir.
- Coupes juliennes ou allum tes : Entassez les aliments, couchés, dans l'entonnoir. Transformez en exerçant une pression égale de manière à obtenir de longues tranches. Retirez-les du bol, puis empliez-les de nouveau dans l'entonnoir, debout  t transformez-les en exerçant une pression uniforme.

- Fruits ou légumes ronds : Coupez une bonne tranche à la partie inférieure de l'aliment pour qu'il repose à plat dans l'entonnoir. S'il ne fait pas dans l'entonnoir, coupez-le en deux ou en quatre. Transformez en exerçant une pression uniforme sur le poussoir.
- Petits aliments, comme les champignons, les radis ou les frai : Parez le bout pour que l'aliment repose à plat dans l'entonnoir. Utilisez le petit entonnoir, s'il convient.
- Fromage : Assurez-vous que le fromage est

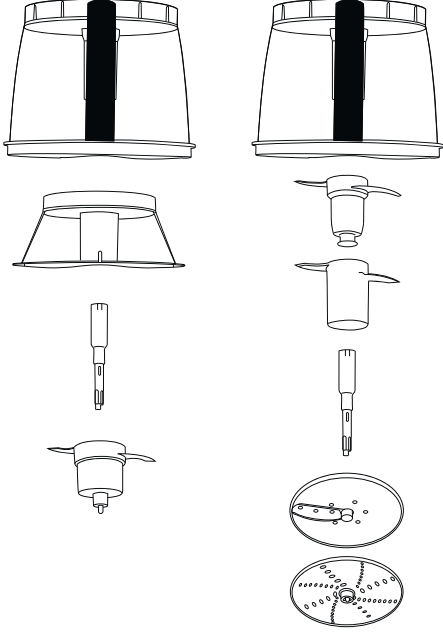
## GUIDE D'UTILISATEUR ET TABLEAU DES CAPACITÉS

ALIMENT	ACCESSOIRE	FONCTION	QUANTITÉ OBTENUE	INSTRUCTIONS
FRUITS	Pommes	Couteau en métal	Hacher	1 lb = 3 t. (750 ml)
		Couteau en métal	Purée	1 lb = 3 t. (750 ml)
		Couteau en métal	Trancher	1 pomme = à t. (175 ml)
		Disque déchiqueteur	Râper	1 pomme = à t. (175 ml)
Avocats	Couteau en métal	Hacher	1 moyen = 1 t. (250 ml)	Couper en d�s de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions
	Couteau en métal	Purée	1 moyen = 1 t. (250 ml)	Couper en d�s de 1 po (2,5 cm), réduire en purée
	Couteau en métal	Purée	3 moyennes = 1 t. (250 ml)	Réduire en purée des bananes m�res
	Couteau en métal	Trancher	1 lb = 2 t. (500 ml)	Pression légère pour des bananes fermes
Petits fruits	Couteau en métal	Purée	1 chop. frai = 2 tassess = sac de 10 oz (285 g) congelés = 1 à t. (375 ml)	Réduire en purée. Tamiser pour enlever les graines. Les fraises congelées doivent être décongelées au préalable.
	Couteau en métal	Trancher	1 chopine = 2 t. (500 ml)	Fraises : �queuter �t remplir les fraises sur le côté; pression moyenne
	Couteau en métal	Hacher	1 moyenne = 4 t. = 1 L	Couper en d�s de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions, puis hacher finement en transformant sans arrêt
	Disque déchiqueteur	Râper	1 moyenne = 4 t. = 1 L	Couper en morceaux qui font dans l'entonnoir, pression moyenne.
Kiwis	Couteau en métal	Trancher	2 kiwis = à t. (175 ml)	R�froidir �t p�ler; pression légère
Mangues	Couteau en métal	Hacher	1 moyenne = à � 1 t. (175 � 250 ml)	Couper en d�s de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions
Pêches/nectarines	Couteau en métal	Hacher	1 lb = 2 à t. (500 � 625 ml)	Couper en d�s de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions
	Couteau en métal	Purée	1 lb = 2 à t. (500 � 625 ml)	P�ler, couper en d�s de 1 po (2,5 cm), réduire en purée
	Disque �minceur	Trancher	1 lb = 2 à t. (500 � 625 ml)	D�noyauter; pression moyenne
Agrumes (citrons, limes �t oranges)	Couteau en métal	Hacher	1 fruit moyen, 1 citron = 2 à 3 c. � thé (10 à 15 ml) de zeste; 1 lime = 1 c. � thé (5 ml) de zeste	Zeste : Avec un éplucheur � légumes, r�frier l'écorce; transformer. Pour hacher très finement, ajouter une petite quantité de sucre au zeste �t hacher.
	Couteau en métal	Trancher	1 orange = 1 à c. � soupe (25 ml) de zeste	P�rer les bouts, �ntasser debout dans l'entonnoir; pression moyenne
	Couteau en métal	Hacher	1 lb = 2 à t. (625 ml)	R�froidir les fruits. Ajouter dans le bol une partie de la farine demand�e dans la recette. Transformer par impulsions jusqu'à la consistance désirée.
	Couteau en métal	Hacher	1 t. = � t. (125 ml) de purée	P�ler. Pour hacher finement, laisser tomber l'aill dans l'entonnoir pendant que le robot tourne.
LÉGUMES	Couteau en métal	Purée	1 t. = � t. (125 ml) de purée	P�ler. Pour hacher finement, laisser tomber l'aill dans l'entonnoir pendant que le robot tourne.
	Couteau en métal	Hacher	1 cru = 2 t. (500 ml)	Couper en d�s de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions
	Couteau en métal	Purée	1 lb cuit= 1 t. (250 ml)	Couper en d�s de 1 po (2,5 cm), transformer en purée
	Disque �minceur	Trancher	Tiges de brocoli seulement	P�ler �t parer les tiges; pression moyenne
Brocoli �t chou-fleur	Couteau en métal	Hacher	2 lb = 8 t. (2 L)	Couper en d�s de 1 po (2,5 cm); hacher par impulsions
	Disque déchiqueteur	Trancher	2 lb = 8 t. (2 L)	Jusqu'à la consistance voulue
	Disque déchiqueteur	Déchiqueteur	2 lb = 8 t. (2 L)	P�ler très finement
	Couteau en métal	Hacher	1 lb (6 moy.) = 3 t. (750 ml)	Couper en d�s de 1 po (2,5 cm), hacher par impulsions
Carottes	Couteau en métal	Purée	2 moy. cuites = à t. (125 ml) purée	Réduire en purée
	Couteau en métal	Trancher	1 lb (6 moy.) = 3 t. (750 ml)	Pour de petites rondelles : Entasser debout dans l'entonnoir. Pour de longues tranches : Entasser couch�es dans l'entonnoir; pression moyenne à ferme.
	Disque �minceur	Trancher	1 lb (6 moy.) = 3 t. (750 ml)	Pour de petits filaments : Entasser debout dans l'entonnoir. Pour de longs filaments : Entasser couch�es dans l'entonnoir; pression moyenne à ferme.
	Disque déchiqueteur	Râper	1 lb (6 moy.) = 3 t. (750 ml)	Pour de petits filaments : Entasser debout dans l'entonnoir. Pour de longs filaments : Entasser couch�es dans l'entonnoir; pression moyenne à ferme.

# INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

## Avant la première utilisation

- Avant d'utiliser votre nouveau robot culinaire de 12 tasses (3 L) Elite Collection<sup>MC</sup> Cuisinat la première fois, lavez les bols, les couteaux, les disques et la spatule (voir les instructions pour le nettoyage à la page 15).
1. Placez le robot sur une surface de niveau et sèche, panneau de commande devant vous. Ne le branchez pas tant qu'il n'est pas entièrement assemblé.
  2. Le grand bol étant sur bloc-moteur, tournez-le par sa poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur le bloc-moteur.
  - Pour utiliser le petit bol, placez le ponce dans l'emplacement pour les doigts et positionnez le bec verseur à l'opposé de la poignée.



## Utilisation des couteaux

Le mécanisme BladeLock maintient le couteau en position pendant que vous transformez les aliments, que vous videz le bol ou que vous manutentionnez le robot. Mais attention! il n'est pas fixé en permanence. **Manipulez le bol avec soin.** **Remarque : il ne faut pas retirer le couteau hachoir-mélangeur lorsqu'il est recouvert de liquide par-dessus le moyen, puisque cela irait à l'encontre de la fonction du mécanisme de sécurité.**

### Utilisation du gros couteau

3. Après avoir posé le grand bol sur le bloc-moteur, saisissez le gros couteau hachoir-mélangeur par le moyen, alignez-le sur l'arbre, insérez-le dessus en le tournant jusqu'à ce qu'il soit en position. Appuyez fermement dessus pour le bloquer en position.
- ### Utilisation du couteau pétrisseur
4. S'empioie avec le grand bol. Saisissez le couteau par le moyen avec soin, alignez-le sur l'arbre et insérez le dessus.

### Utilisation du petit couteau

5. Après avoir posé les deux bols sur le bloc-moteur, alignez l'adaptateur sur l'arbre, insérez-le dessus en le tournant jusqu'à ce qu'il soit en position. Saisissez le petit couteau par son moyen, posez-le sur l'adaptateur en le tournant jusqu'à ce qu'il soit en position et appuyez fermement dessus pour le bloquer en position.

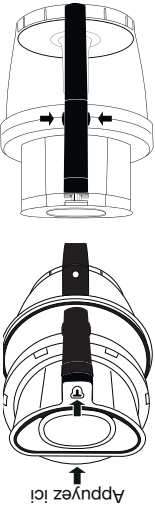
### Utilisation des disques

6. Après avoir posé le grand bol sur le bloc-moteur, alignez l'adaptateur sur l'arbre, insérez-le dessus en le tournant jusqu'à ce qu'il soit en position. Pour utiliser le disque éminceur réglable, réglez l'épaisseur de coupe à l'aide du moyen rotatif et des repères. En tenant le disque par le moyen en plastique, alignez-le sur l'adaptateur et glissez-le dessus.
- Pour utiliser le disque déchiqueteur réversible, choisissez la face à utiliser (fin ou moyen) et tenez le disque par son moyen blanc pour l'insérer sur l'adaptateur. Pour retirer le disque, saisissez-le par son moyen en plastique.

## Utilisation du couvercle

7. Placez le couvercle sur les bols et appuyez sur l'avant et le dos pour le verrouiller en position. Pour retirer le couvercle, appuyez simultanément sur les deux côtés du bouton de déverrouillage (situé sur le mécanisme de verrouillage du couvercle) et soulevez le couvercle.

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



## COMMANDES

### Touche « Marche » (ON)

- Met l'appareil en marche. Le robot marche sans arrêt jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche « Arrêt » (OFF).
1. Assemblez les différentes pièces du robot.
  2. Ajoutez les ingrédients, soit directement dans le bol, soit par l'entonnoir.
  3. Appuyez sur la touche « Marche » : le voyant bleu à DEL s'allume et le moteur se met en marche.
  4. Appuyez sur la touche « Arrêt » lorsque vous avez terminé.

### Touche « Impulsions » (PULSE)

Fait fonctionner le robot sur demande, c'est-à-dire seulement quand la touche est abaissée. Cette fonction permet de mieux agir sur la durée de la transformation.

## Réduire en purée (avec le couteau hachoir)

- Fruits frais ou fruits et légumes cuits : Coupez les aliments en dés de 1 pouce (2,5 cm). Vous obtiendrez une purée plus lisse si vous commencez avec des dés qui ont à peu près tous la même grosseur. Hachez les aliments régulièrement la consistance des aliments et raclez les parois du bol, selon les besoins.
  - Procédez par impulsions de 1 seconde pour hacher les aliments grossièrement. Ensuite, pour les hacher plus finement, appuyez sur la touche « Impulsions » et maintenez-la abaissée ou appuyez sur la touche « Marche » pour que le robot tourne sans arrêt jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. Vérifiez pour que le robot tourne sans arrêt jusqu'à l'obtention de la consistance des aliments et raclez les parois du bol, selon les besoins.
  - Aliments crus : Pelez, évidez ou dénoyautiez ou égreniez l'aliment. Coupez l'aliment en dés de 1/2 à 1 pouce (1,3 à 2,5 cm). Vous obtiendrez des résultats plus uniformes si vous commencez avec des dés qui ont à peu près tous la même grosseur.
- ## Hacher (avec le couteau hachoir)
- Aliments crus : Pelez, évidez ou dénoyautiez ou égreniez l'aliment. Coupez l'aliment en dés de 1/2 à 1 pouce (1,3 à 2,5 cm). Vous obtiendrez des résultats plus uniformes si vous commencez avec des dés qui ont à peu près tous la même grosseur. Hachez les aliments grossièrement. Ensuite, pour les hacher plus finement, appuyez sur la touche « Impulsions » et maintenez-la abaissée ou appuyez sur la touche « Marche » pour que le robot tourne sans arrêt jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. Vérifiez pour que le robot tourne sans arrêt jusqu'à l'obtention de la consistance des aliments et raclez les parois du bol, selon les besoins.

## FONCTIONS DU ROBOT

Les bols restent imbriqués pendant que vous en videz le contenu. Utilisez les emplacements réservés aux doigts pour séparer plus facilement le petit bol contenant des ingrédients. Le hachage de certains aliments peut tacher ou rayer le bol, mais cela ne compromettra en rien les résultats.

## BOLS

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



# CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

## 1. Bloc-moteur

Avec son arbre d'entraînement vertical, le moteur à puissance de crête de 1000 watts est capable de transformer les ingrédients des recettes les plus variées.

## 2. Panneau de commande à effleurlement

Ce panneau de commande électronique, facile à nettoyer, présente les touches Marche, Arrêt et Impulsions pour toutes les fonctions de transformation des aliments. Le voyant bleu à DEL d'allure

contemporaine indique quand le robot est sous tension.

## 3. Bols à mélanger

Conçus pour se prêter à toutes les sauces, les deux bols conviennent chacun à des tâches différentes.

Ces bols imbriqués sont dotés de la technologie SealTight<sup>MC</sup>, qui maximise la capacité de transformation des aliments, garde tous les aliments à l'intérieur du bol que vous utilisez et assure un fonctionnement sécuritaire! Ils sont également munis d'un mécanisme de verrouillage qui les retient solidement en place quand on les vide et d'emplacements pour les doigts (a) qui en facilitent la manipulation.

## 4. Couvercle avec entonnoir

Le couvercle muni de la technologie SealTight<sup>MC</sup> permet d'utiliser le bol à pleine capacité pendant qu'on transforme les aliments ou qu'on vide le bol. Pour retirer le

couvercle, appuyez sur les boutons (a) de chaque côté du mécanisme de verrouillage (b) de la poignée. L'entonnoir surdimensionné Supreme<sup>MD</sup> (c) peut recevoir les ingrédients plus gros, ce qui évite d'avoir à les couper au préalable.

## 5. Ensemble-poussoir

Le petit poussoir (a) encliquète dans le gros poussoir (b) convient aux aliments de toutes les tailles. Le verrou (c) du gros poussoir, situé sur la poignée, doit être sorti pour verrouiller le poussoir, et rentre pour le désverrouiller. Ce verrou pratique doit être utilisé quand vous transformez de grandes quantités d'aliments.

## 6. Petit couteau hachoir-mélangeur

Ce petit couteau en acier inoxydable sert à mélanger ou à hacher n'importe quel aliment dans le petit bol. Il est protégé par un mécanisme de verrouillage.

## 7. Gros couteau hachoir-mélangeur

Ce couteau robuste en acier inoxydable sert à transformer une grande variété d'aliments dans le grand bol. Le mécanisme de verrouillage le retient en place afin de prévenir les fuites pendant l'utilisation, mais aussi pendant qu'on vide le bol.

## 8. Couteau pétrisseur

Ce couteau spécialement conçu est excellent pour pétrir les pâtes de toutes sortes. Il s'utilise uniquement avec le grand bol.

## 9. Disque éminceur réglable

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

## 10. Disque déchiqueteur réversible

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

## 11. Adaptateur d'arbre

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

## 12. Spatule

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

## 13. Rangement du cordon (non monté)

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

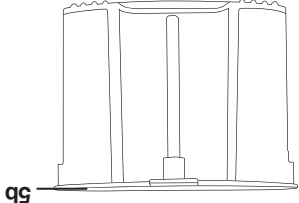
## 14. Outil de nettoyage

L'outil de nettoyage comporte un pinceau à une extrémité et un grattoir à l'autre pour faciliter le nettoyage de la face inférieure du couvercle.

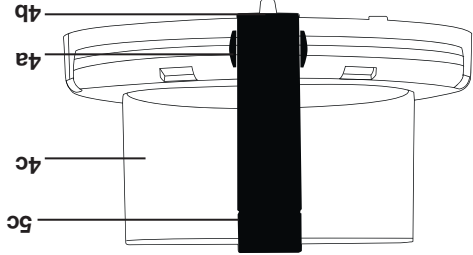
## 15. Sans BPA

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

5a



5b



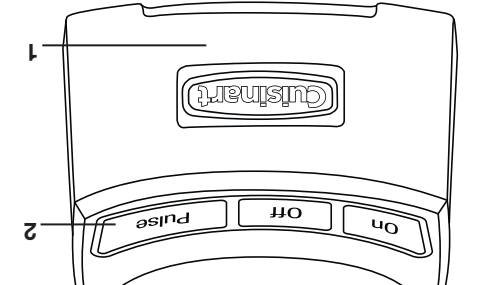
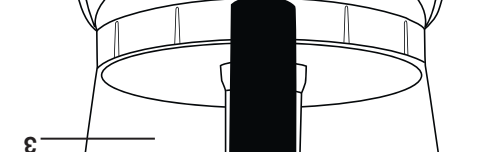
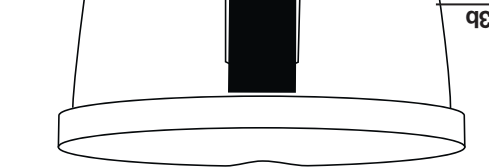
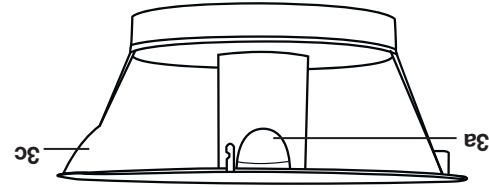
5c

4c

4a

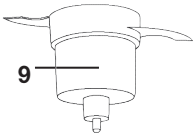
4b

3c

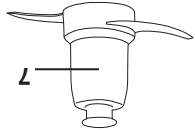


1

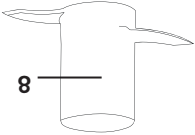
2



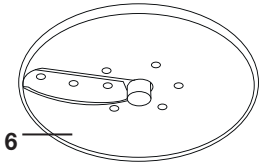
6



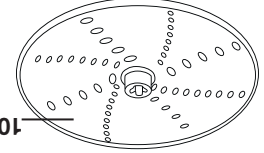
7



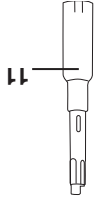
8



9



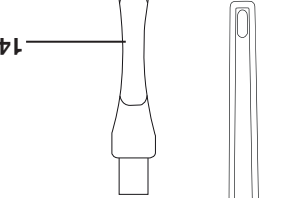
10



11



12



14

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

## Préparation

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

- 4. N'utilisez pas le robot à l'extérieur.
- 5. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou de la table, ni toucher des surfaces chaudes.

- 6. N'utilisez pas le robot quand son cordon après qu'il a été endommagé ou échappé. Retournez-le au Centre de service-clients (voir les détails dans la garantie) pour le faire examiner, réparer et ajuster, s'il y a lieu.
- 7. Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débrazchez-le toujours de la prise électrique, sinon, il pourrait y avoir un risque d'incendie, particulièrement si l'appareil touche les parois intérieures de l'armoire ou si la porte touche l'appareil lorsque vous la fermez.

## Utilisation

- 1. Gardez les mains, la spatule et tout autre ustensile à l'écart des couteaux ou des disques en mouvement afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil. Vous pouvez utiliser une spatule de plastique, mais ne touchez pas les pièces en mouvement. Ne pesez jamais sur les aliments avec la main, mais utilisez toujours le poussoir à cette fin.
  - 3. Attendez que le moteur soit bien arrêté avant d'enlever le couvercle. (Si le moteur ne s'arrête pas dans les quatre secondes après que vous avez retiré l'ensemble-poussoir, composez le 1 800 472-7606 pour demander des conseils. N'utilisez pas le robot.)
  - 4. Ne rangez jamais un couteau ou un disque sur l'arbre d'entraînement du moteur. Pour réduire le risque de blessure, posez un disque ou un couteau sur l'arbre seulement quand le bol est bien verrouillé et que vous
- AVIS : Le robot est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si elle n'entre pas, inversez la fiche; si elle ne fait toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité.

# CONSERVEZ LES PRESENTES INSTRUCTIONS

# RÉSERVÉ À L'USAGE DOMESTIQUE

utilisez le robot. Rangez les couteaux et les tranchants, c'est-à-dire hors de la portée des enfants.

5. Vérifiez que le couvercle avec son entonnoir est bien verrouillé avant de mettre le robot en marche.

6. N'essayez jamais de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.

- 1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certains handicaps, ni quand ils sont à proximité.
  - 2. N'utilisez pas le robot ni un autre appareil motorisé si vous êtes sous l'influence de l'alcool ou d'une substance qui pourrait diminuer votre temps de réaction ou modifier votre perception.
  - 3. Le robot est homologué UL pour usage domestique. Il ne doit servir qu'à la transformation des aliments, tel qu'il est indiqué dans le présent livret d'instructions et de recettes. N'utilisez pas le robot à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
  - 4. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Cuisinart peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de dommage.
  - 5. Pour éviter un mauvais fonctionnement de l'interrupteur du bol, ne rangez jamais le robot en laissant l'ensemble-poussoir en position de verrouillage.
  - 6. L'intensité maximale de 6,5 A est établie selon l'accessoire qui consomme le plus de courant. Il est possible que d'autres accessoires recommandés utilisent moins de courant.
- AVIS : Le robot est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si elle n'entre pas, inversez la fiche; si elle ne fait toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité.

## Nettoyage

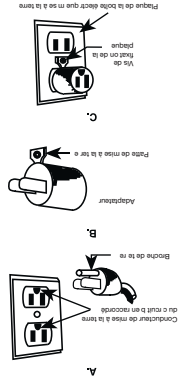
- 1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certains handicaps, ni quand ils sont à proximité.
- 2. N'utilisez pas le robot ni un autre appareil motorisé si vous êtes sous l'influence de l'alcool ou d'une substance qui pourrait diminuer votre temps de réaction ou modifier votre perception.
- 3. Le robot est homologué UL pour usage domestique. Il ne doit servir qu'à la transformation des aliments, tel qu'il est indiqué dans le présent livret d'instructions et de recettes. N'utilisez pas le robot à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- 4. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Cuisinart peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de dommage.
- 5. Pour éviter un mauvais fonctionnement de l'interrupteur du bol, ne rangez jamais le robot en laissant l'ensemble-poussoir en position de verrouillage.
- 6. N'essayez jamais de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.

# INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT



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

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



Pour votre protection, le robot culinaire est muni d'une fiche moulée à trois broches, dont une est réservée à la mise à la terre. Cette fiche peut seulement être branchée dans une prise électrique dotée d'une mise à la terre (figure A).

Si votre prise électrique n'accepte pas la fiche à trois broches, vous pouvez vous procurer un adaptateur (figure B) qui permet de mettre l'appareil à la terre en toute sécurité. L'adaptateur doit être raccordé de sorte que sa patte de mise à la terre (figure C) se trouve en dessous de la tête de la vis de fixation de la plaque.

**REMARQUE : Ne retirez jamais la broche de mise à la terre.**

**ATTENTION : Avant d'utiliser un adaptateur, vous devez absolument vous assurer que la vis de fixation de la plaque est bien mise à la terre. En cas de doute, consultez un électricien qualifié. N'utilisez jamais un adaptateur lorsque vous n'êtes pas absolument certain qu'il est correctement mis à la terre.**

# INTRODUCTION

Le robot de cuisine qui a réinventé l'art de préparer les aliments innové encore! Nous vous félicitons d'avoir acheté ce robot culinaire de 12 tasses (3 L) Elite Collection<sup>MC</sup> de Cuisinart : la prochaine génération en matière d'excellence culinaire.

Conçu pour un fonctionnement haute performance et une grande facilité d'emploi, votre nouveau robot a la puissance, la capacité, la polyvalence, la précision et les tâches pour vous aider à savourer la bonne vie dans la cuisine. Les bols imbriqués et hermétiques, le disque éminceur réglable et le disque déchiqueteur réversible ne sont que quelques-unes des caractéristiques qui font de votre robot plusieurs appareils en un!

Toutes ces caractéristiques novatrices alliées à la réputation de chef de file de Cuisinart vous apportent le robot culinaire de 12 tasses (3 L) Elite Collection<sup>MC</sup> : le meilleur appareil qui soit pour la préparation des aliments dans la cuisine moderne.

# TABLE DES MATIÈRES

**REMARQUE : L'utilisation d'un adaptateur n'est pas permis au Canada.**

Importantes instructions pour le déballage .	3
Précautions importantes .	4
Introduction .	5
Caractéristiques et avantages .	6
Assemblage et diagramme .	8
Commandes du robot .	9
Bols à mélanger .	9
Fonctions du robot .	9
Mode d'emploi et contenance du robot .	11
Nettoyage, rangement et entretien .	15
Pour votre sécurité .	15
Données techniques .	15
Dépannage .	16
Garantie .	17

**MISE EN GARDE**  
RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE.

NE PAS OUVRIR. POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE, NE PAS RETIRER LE COUVERCLE OU LE DOS DE L'APPAREIL. IL N'Y A AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR À L'INTÉRIEUR. CONFIER LES RÉPARATIONS À UNE PERSONNE AUTORISÉE SEULEMENT.

CONTENANCES RECOMMANDÉES EN FONCTION DES ALIMENTS

ALIMENT	CONTENANCE	BOL DE 12 TASSES (3 L)	BOL DE 4 TASSES (1 L)
---------	------------	------------------------	-----------------------

Fruits, légumes ou fromages tranchés ou râpés	12 tasses (3 L)	Non applicable	3 tasses (750 ml)
Fruits, légumes ou fromages hachés	9 tasses (2,25 L)	3 tasses (750 ml)	3 tasses (750 ml) cuits
Fruits, légumes ou fromages en purée	10 tasses (2,5 L) cuits	6 tasses (1,5 L) en purée	1 ½ tasse (375 ml) en purée
Vieande, poisson ou fruits de mer hachés ou en purée	2 lb (900 g)	1 ½ lb (226 g)	3 tasses (750 ml)
Liquides clairs* (vinaigrette, soupe, etc.)	8 tasses (2 L)	3 tasses (750 ml)	Non applicable
Pâte à gâteau	1 gâteau au fromage de 9 po (23 cm) 2 étages de gâteau maison de 8 po (20 cm) (1 boîte d'une préparation pour gâteau de 18,5 oz)	Non applicable	Non applicable
Pâte à biscuits	6 douzaines (recette moyenne de biscuits aux grains de chocolat)	Non applicable	Non applicable
Pâte à pain blanc	5 tasses de farine (1,25 L)	Non applicable	Non applicable
Pâte à pain de blé entier	3 tasses de farine (750 ml)	Non applicable	5 tasses (1,25 L)
Noix pour beures			1 ½ tasse (375 ml)

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

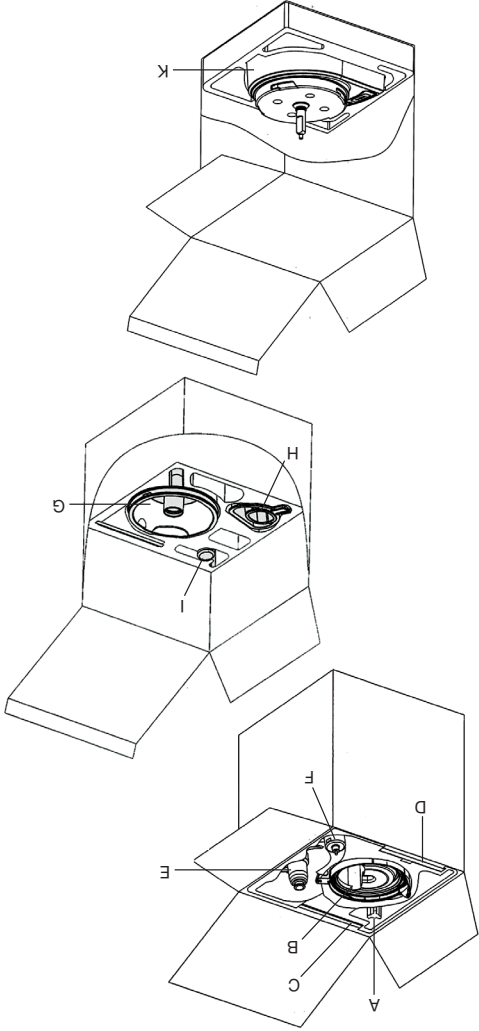
IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE :

L'emballage contient un robot culinaire de 12 tasses (3 L) Elite Collection<sup>MC</sup> de Cuisinart et ses pièces standard :  
bois de 12 et de 4 tasses (3 et 1 L), couvercle, petit et gros couteaux hachoirs-mélangeurs en métal, couteau pétrisseur, disque éminceur réglable, disque déchiqueteur réversible, adaptateur d'arbre, petit et gros poussoirs, spatule, outil de nettoyage et livret d'instructions et de recette.

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

3. Retirez le bloc en styromousse. Les deux bois à mélanger (G), les petits et gros poussoirs (H) et le couteau pétrisseur (I) sont logés dans le bloc de styromousse du milieu. Sortez-les ensuite.

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



5. Sortez le bloc de styromousse.
6. Le bloc-moteur (K) se trouve au fond de la boîte. Assemblez les bois sur le bloc-moteur en les plaçant sur l'arbre et en tournant la poignée du bol vers la droite dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le verrouiller, puis retirez le bloc-moteur (K) du fond de la boîte.
7. Placez le robot sur le comptoir ou la table. Lisez les instructions d'assemblage et le mode d'emploi attentivement avant de l'utiliser.
8. Conservez la boîte et tout le matériel d'emballage. Ils vous seront très utiles si vous avez besoin de remballer le robot à une date ultérieure.

# Cuisinart®

LIVRET  
D'INSTRUCTIONS

Livret de  
recettes



Robot culinaire de 12 tasses (3 L) Elite Collection<sup>MC</sup> Cuisinart

Série FP-12C

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