

Cuisinart

Collection élite^{MC}

LIVRET D'INSTRUCTIONS
ET RECETTES



Griddler^{MD} de luxe

GR-150C

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

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

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

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de poser ou déposer des pièces, ou avant de le nettoyer.**
3. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées, les boutons ou les cadrans.
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, d'incendie ou de blessure, **N'IMMERGEZ JAMAIS LE CORDON OU LA FICHE** dans l'eau ou un liquide quelconque.
5. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou en présence d'enfants.
6. N'utilisez jamais un appareil électrique qui a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit ou dont le cordon ou la fiche sont endommagés. Confiez l'appareil à un centre de service après-vente autorisé pour le faire examiner, réparer ou régler, au besoin.
7. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart au risque d'occasionner des blessures, des incendies ou des chocs électriques.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou de la table, ni venir en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
11. Débranchez l'appareil lorsque vous avez fini de l'utiliser.
12. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
13. Faites particulièrement attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou un liquide chaud.
14. Branchez toujours le cordon d'alimentation à l'appareil pour commencer, puis dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil,

éteignez les deux plaques de cuisson supérieure et inférieure (en mettant les cadrans de commande à OFF), puis retirez la fiche de la prise murale.

15. **MISE EN GARDE : POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, CONFIEZ TOUTES LES RÉPARATIONS À DU PERSONNEL AUTORISÉ.**
16. N'utilisez pas l'appareil dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. **Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique.** Sinon, un contact pourrait accidentellement le mettre en marche, ce qui représente un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche une paroi intérieure de l'armoire ou que la porte de l'armoire touche l'appareil lorsque vous la fermez.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les blessures que présentent les risques d'emmêlement ou de chute reliés à un cordon long.

Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition qu'elle ait un calibre égal ou supérieur à celui du Griddler^{MD} et qu'elle soit placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ou les animaux domestiques ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

AVIS

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas,

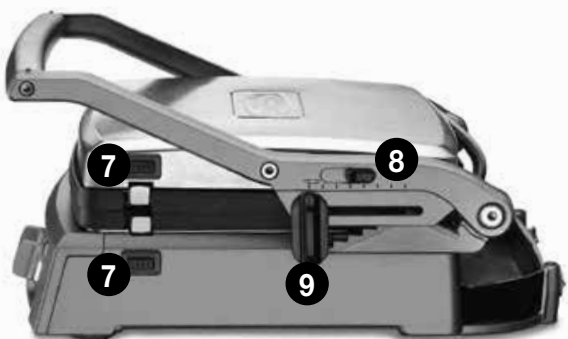
inversez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions de sécurité.....	2
Pièces et caractéristiques	3
Mise en service.....	4
Instructions pour l'assemblage	4
Positions du GriddlerMD de luxe	4
Mode d'emploi	5
Nettoyage et entretien	6
Entretien courant	6
Rangement.....	6
Guide de dépannage	7
Recettes.....	8
Garantie.....	27

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

- Boîtier et couvercle**
Construction robuste et couvercle autoréglable en acier inoxydable.
- Poignée de style presse à panini**
Poignée robuste en métal coulé qui permet de régler la hauteur du couvercle en fonction de l'épaisseur des aliments.
- Panneau de commande**
- Plaques de cuisson réversibles amovibles**
Plaques antiadhésives et lavables au lave-vaisselle.
 - Face rainurée** : Pour griller des biftecks, des burgers, du poulet et des légumes.



- Face lisse** : Pour cuire des crêpes ou des œufs, réchauffer des tortillas et même, saisir des pétoncles.

- Ramasse-gouttes**
Recueille les gras de cuisson. Amovible et lavable au lave-vaisselle.
- Grattoir**
Idéal pour nettoyer les plaques après la cuisson. Lavable au lave-vaisselle.
- Bouton d'éjection des plaques**
Une simple pression sur le bouton permet de dégager les plaques pour les retirer.
- Verrou de charnière**
Permet d'ouvrir le couvercle sur 180 degrés de manière à obtenir une double surface de cuisson.
- Mécanisme de réglage de la hauteur du couvercle**
Six hauteurs préréglées pour le gratinage. Verrouille le couvercle en position de fermeture pour le rangement.

Sans BPA (non montré)

Toutes les matières avec lesquelles les aliments entrent en contact sont exemptes de BPA.



MISE EN SERVICE

Retirez tout le matériel d'emballage et toutes les étiquettes promotionnelles ou autocollantes de votre gril. Vérifiez que toutes les pièces énumérées ci-contre (**Pièces et caractéristiques**) sont présentes avant de mettre le matériel d'emballage au rancart. Vous voudrez peut-être conserver la boîte et le matériel d'emballage au cas où vous en auriez besoin ultérieurement.

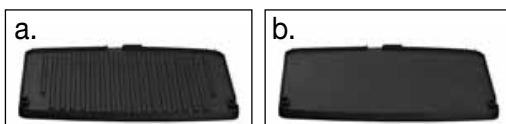
Avant d'utiliser votre Griddler^{MD} de luxe Cuisinart^{MD} la première fois, essuyez le boîtier, le couvercle et les boutons de commande avec un chiffon humide. Nettoyez parfaitement les plaques de cuisson, le ramasse-gouttes et le grattoir; ces pièces vont au lave-vaisselle. Voyez les instructions d'assemblage pour savoir comment retirer les plaques.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Placez le Griddler^{MD} sur une surface plane et propre où vous ferez la cuisson, panneau de commande face à vous.

Pour insérer les plaques de cuisson :

1. Choisissez la face de la plaque sur laquelle vous comptez faire cuire les aliments. Chaque plaque de cuisson a deux faces :
 - a. La face rainurée convient au grillage des biftecks, des burgers, du poulet, des fruits de mer et des légumes.
 - b. La face lisse convient particulièrement à la cuisson des crêpes, des œufs au bacon et du pain doré. Les deux faces peuvent être utilisées pour griller des paninis et autres sandwiches.



2. Repérez les supports métalliques à l'arrière du boîtier. Inclinez l'arrière de la plaque et alignez ses fentes sur les supports. Glissez la plaque sous les supports et appuyez sur le devant de la plaque : elle s'enclenchera en position. Posez la seconde plaque de la même façon.



3. Glissez le ramasse-gouttes dans le boîtier à l'arrière de l'appareil à partir du côté droit.



4. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique standard.
5. Préparez l'appareil pour la cuisson désirée selon les instructions ci-dessous... et vous êtes prêt à faire cuire!

POSITIONS DU GRIDDLER^{MD}

RANGEMENT – Le couvercle/plaque supérieure repose à plat sur la plaque inférieure/boîtier. Le mécanisme de réglage de la hauteur du couvercle est à la position de verrouillage (Lock).

PRÉCHAUFFAGE – Le couvercle/plaque supérieure repose à plat sur la plaque inférieure/boîtier. Le mécanisme de réglage de la hauteur du couvercle est à la position de déverrouillage (Unlock).

GRIL OUVERT – Cette position permet la cuisson sur la plaque inférieure seulement : Levez le couvercle/plaque supérieure par la poignée jusqu'à ce qu'il soit à la verticale. Il reste fixe jusqu'à ce que vous le fermiez.

GRIL FERMÉ – Cette position permet l'utilisation comme gril de contact ou presse à panini : Commencez en position gril ouvert. Baissez le couvercle/plaque supérieure avec précaution jusqu'à ce qu'il entre en contact avec les aliments. La charnière se « débloque » automatiquement de sorte que le couvercle est en suspension sur les aliments. Au besoin, appuyez légèrement sur le devant du couvercle (avec un gant de cuisinier) pour débloquer la charnière. **Pour le gratinage :** Commencez en position gril ouvert. Après avoir enfilé un gant de cuisinier, appuyez légèrement sur le devant du couvercle pour débloquer la charnière et que le couvercle soit en suspension. Baissez-le à la hauteur désirée, puis glissez le mécanisme de réglage de la hauteur dans

l'encoche correspondant à la hauteur désirée.

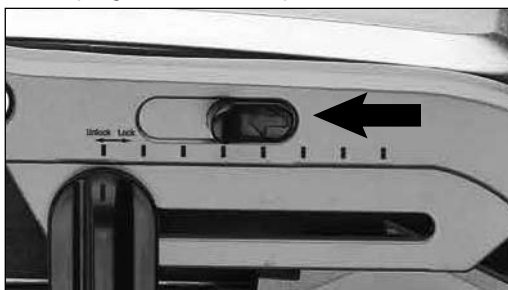


GRIL DOUBLE – Cette position permet l'utilisation comme gril double, crêpière double ou combinaison mi-gril mi-crêpière : Les deux plaques reposent à plat, au même niveau, et se rencontrent au milieu de manière à former une plus grande surface de cuisson.

À partir de la position de préchauffage : Après avoir enfilé des gants de cuisinier, ouvrez le couvercle et glissez le verrou de charnière vers le haut tout en poussant la poignée vers l'arrière jusqu'à ce que le couvercle repose sur sa poignée sur le comptoir.

À partir de la position gril fermé : Commencez par fermer le couvercle sur la plaque inférieure : vous l'entendrez s'enclencher en position. Ouvrez-le, puis glissez le verrou de charnière vers le haut tout en poussant la poignée vers l'arrière jusqu'à ce que le couvercle repose sur sa poignée sur le comptoir.

À partir de la position gril ouvert : Tirez la poignée légèrement vers vous, puis glissez le verrou de charnière vers le haut tout en poussant la poignée vers l'arrière jusqu'à ce que le couvercle repose sur sa poignée sur le comptoir.



MODE D'EMPLOI

Cuisson standard

1. Réglez le Griddler^{MD} au mode PRÉCHAUFFAGE. Il est recommandé de fermer le couvercle pour le préchauffage.
2. Réglez la température de la PLAQUE SUPÉRIEURE et(ou) de la PLAQUE INFÉRIEURE à la température de cuisson désirée, entre « Warm » et 450 °F (230 °C).
Toutes les fonctions, sauf mi-gril OU

mi-crêpière, nécessitent les deux plaques supérieure ou inférieure.

Option de cuisson	Plaques
Gril de contact	les deux
Presse à panini	Les deux
Gril double	Les deux
Crêpière double	Les deux
Mi-gril mi-crêpière	Les deux
Mi-gril ou mi-crêpière	Une ou l'autre
Gratinage	Les deux

3. Un voyant rouge s'allume sur le cadran de réglage de la plaque sélectionnée pour indiquer que l'appareil est sous tension. L'appareil peut mettre jusqu'à 12 minutes pour atteindre la température choisie.
REMARQUE : Le Griddler^{MD} pourrait dégager une petite odeur et un peu de fumée à sa mise en service; c'est normal pour les appareils dotés d'un revêtement antiadhésif.
4. Lorsque la température est atteinte, un voyant vert s'allume à l'intérieur du cadran de réglage de la plaque sélectionnée pour indiquer que le Griddler^{MD} est prêt pour la cuisson.
5. Les cadrans de réglage de la température servent à régler la température de chaque plaque. Il est possible de modifier le réglage en tout temps au cours de la cuisson.
6. Pour éteindre les plaques, mettez les cadrans de réglage de la température à la position d'arrêt (OFF).

REMARQUE : L'appareil est muni d'un dispositif de sécurité qui l'éteint automatiquement après deux heures d'utilisation sans modification de réglages. Pour le remettre en marche, il suffit de tourner l'un des cadrans.

Fonction SAISIR

Le Griddler^{MD} est doté de la fonction SearBlast^{MD} qui permet de saisir les aliments à 500 °F (260 °C) pendant 2 minutes à la fois.

REMARQUE : Il n'est pas recommandé de mettre des aliments sur la plaque pendant la phase de préchauffage.

1. Commencez comme à l'étape 1 de la cuisson standard.
2. Appuyez sur les boutons UPPER SEAR et(ou) LOWER SEAR : le voyant à DEL du cadran de la plaque correspondante (SUPÉRIEURE et(ou) INFÉRIEURE) s'éteindra.

3. Le voyant à DEL entourant les boutons UPPER SEAR et(ou) LOWER SEAR s'allumera en rouge; cela indique que l'appareil est en mode préchauffage à 500 °F (260 °C).
4. Lorsque la température pour SAISIR (500 °F [260 °C]) est atteinte, le voyant à DEL entourant les boutons UPPER SEAR et(ou) LOWER SEAR s'allumera en vert et clignotera dix fois pour donner le temps de mettre les aliments sur les plaques.
5. Après 10 secondes, le voyant vert cessera de clignoter et l'aliment sera saisi pendant 2 minutes.
6. Après ce 2 minutes, le voyant à DEL entourant les boutons UPPER SEAR et(ou) LOWER SEAR s'éteindra et l'appareil passera aux températures auxquelles les cadrans des plaques sont réglés.
7. Pour annuler la fonction SAISIR, appuyez de nouveau sur les boutons SEAR : le voyant à DEL s'éteindra et l'appareil passera aux températures auxquelles les cadrans des plaques sont réglés.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Une fois la cuisson terminée, mettez les cadrans des plaques à la position d'arrêt (OFF) et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale. **Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes au moins avant de le manipuler.**
2. Enlevez tout résidu d'aliment sur les plaques de cuisson à l'aide du grattoir fourni.
3. Retirez et videz le ramasse-gouttes pour le nettoyer après qu'il a refroidi.
4. Retirez les plaques de cuisson du boîtier en appuyant sur le bouton d'éjection des plaques. Attendez qu'elles aient refroidi parfaitement (au moins 30 minutes) avant de les manipuler.



5. Les plaques, le ramasse-gouttes et le

grattoir peuvent être lavées à la main ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Le boîtier, le couvercle et le panneau de commande se nettoient d'un coup de chiffon doux et sec. Pour enlever les taches rebelles, mouillez légèrement le chiffon. N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer rugueux.

ENTRETIEN COURANT

- Soyez très prudent pendant la cuisson, car le boîtier deviendra chaud. Pour ouvrir ou fermer le couvercle, utilisez la poignée seulement. Ne touchez pas les bras ni le couvercle durant la cuisson ni immédiatement après, car ils deviendront chauds. Nous vous recommandons de toujours mettre des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- N'utilisez jamais d'ustensiles de métal, car ils égratigneront la surface antiadhésive des plaques de cuisson. Servez-vous plutôt d'ustensiles de bois ou de plastique résistant à la chaleur.
- Ne laissez jamais les ustensiles de plastique, ni le grattoir, reposer sur les plaques de cuisson chaudes.
- Entre chaque recette, passez le grattoir sur les plaques pour enlever les résidus d'aliments et les diriger par la goutte d'égouttement vers le ramasse-gouttes. Ensuite, passez un essuie-tout sur les plaques avant de faire la recette suivante.
- Laissez le Griddler^{MD} refroidir parfaitement, soit pendant au moins 30 minutes, avant de le nettoyer.
- Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant de service autorisé.

RANGEMENT

- Enroulez le cordon d'alimentation autour de la pince située du dos du boîtier.



- Rangez les plaques de cuisson et le ramasse-gouttes dans le Griddler^{MD}.

- Verrouillez le couvercle en glissant le mécanisme de réglage de la hauteur du couvercle à la position « Lock ».



Dépannage

Problème	Question	Réponse/solution
Alimentation	Pourquoi mon appareil refuse-t-il de se mettre en marche?	Vérifiez que la prise murale dans laquelle l'appareil est branché fonctionne bien.
		Appelez le service à la clientèle au 1-800-472-7606.
	Pourquoi mon appareil s'éteint-il tout seul?	Il est possible que l'appareil ait surchauffé. Attendez qu'il refroidisse et essayez de nouveau. Si cela ne fonctionne pas, appelez le Service à la clientèle au 1-800-472-7606.
		L'appareil est muni d'un dispositif de sécurité qui l'éteint automatiquement après deux heures de fonctionnement au cours desquelles aucun réglage n'a été modifié. Pour le remettre en marche, vous n'avez qu'à tourner l'un ou l'autre des cadrans.
Programmation	Est-il possible de modifier la température de cuisson ou la plaque utilisée pendant que l'appareil fonctionne?	Oui. Pour modifier la température de la plaque déjà en fonction, vous n'avez qu'à tourner le cadran de réglage de la température. Pour changer de fonction, vous n'avez qu'à allumer le cadran de la plaque correspondant à la fonction désirée.
	Puis-je saisir les aliments que je suis déjà en train de faire cuire?	Oui. Vous n'avez qu'à appuyer sur le ou les boutons SEAR et les plaques se mettront à préchauffer pour atteindre à 500 °F (260 °C). Nous vous conseillons de retirer les aliments de la plaque pendant la phase de préchauffage. Après 2 minutes, l'appareil repasse automatiquement aux températures auxquelles les plaques étaient réglées.
Nettoyage	Puis-je laver les pièces et les accessoires au lave-vaisselle?	Oui. Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées au lave-vaisselle. Il ne faut pas immerger le boîtier dans l'eau, ni le mettre au lave-vaisselle. Le boîtier et son panneau de commande se nettoient d'un simple coup de chiffon humide.
	Des résidus ont attaché aux plaques. Comment les éliminer sans endommager le fini?	Si des résidus de cuisson ont attaché, grattez-les avec le grattoir fourni. N'utilisez jamais d'ustensiles de métal, afin de ne pas abîmer le fini antiadhésif des plaques.

Le GRIDDLER^{MD} DE LUXE -

votre guide pour des repas parfaits



Cuisinart^{MD}

Table des matières

GUIDE DE CUISSON.....	10
TABLEAU RECETTES DE PIZZAS	11
TABLEAU RECETTES DE SANDWICHS	13
TABLEAU DE CUISSON DES BIFTECKS.....	15
RECETTES.....	16
Crêpes parfaites	16
Beignets de crabe.....	16
Bruschetta classique aux tomates	17
Hambourgeois à l'américaine.....	18
Sandwich ouvert à la dinde.....	19
Tacos au poisson	20
Légumes grillés	21
Pommes de terre grillées, style croustilles, et rondelles d'oignon.....	21
Côtelettes d'agneau marinées à l'ail et aux fines herbes.....	22
Saumon teriyaki.....	23
Biftecks de faux-filet	24
Beurre composé aux fines herbes.....	24

Guide pour la préparation et la cuisson des aliments

Aliment	Préparation	Plaque et position	Température et de durée de cuisson suggérées
Bacon	Placer en une seule couche.	rainurée ou lisse; double ou ouvert	Placer le bacon sur les plaques froides. Allumer le gril à 450 °F (220 °C). Cuire jusqu'au degré de cuisson désiré. Prévoir entre 20 et 25 pour 1 lb de bacon (gril en position double).
Bœuf, bifteck désossé (voir le tableau de cuisson du bifteck)	Jusqu'à 2 po (5 cm) d'épaisseur. Assaisonner au goût. Égoutter parfaitement les biftecks marinés avant de les griller. Pour obtenir de meilleurs résultats, réchauffer les biftecks à la température de la pièce avant de les griller.	rainurée; fermé, ouvert ou double	Gril fermé, régler les plaques à 450 °F (220 °C) et mettre en mode SAISIR. Placer le bifteck sur la grille rainurée inférieure préchauffée. Régler et fermer le couvercle de sorte que la plaque supérieure entre à peine en contact avec le bifteck, sans le presser. Saisir pendant 2 minutes; le gril repasse alors à 450 °F (220 °C). Cuire pendant 2 à 5 minutes, selon l'épaisseur et le degré de cuisson désiré. Laisser reposer 5 minutes avant de servir. Gril ouvert ou fermé, préchauffer à 450 °F (220 °C). Placer le bifteck sur la grille rainurée inférieure préchauffée. Cuire pendant 4 à 6 minutes, selon l'épaisseur et le degré de cuisson désiré. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.
Poulet – poitrines (désossées)	Marteler à une épaisseur uniforme d'au plus 1 po (2,5 cm).	rainurée; fermé	Préchauffer à 400 °F (200 °C). Cuire pendant 8 à 10 minutes. (Température interne de 170 °F [75 °C]. Jus clairs.)
Poulet – cuisses (désossées)	Marteler à une épaisseur uniforme.	rainurée; fermé	Préchauffer à 400 °F (200 °C). Cuire pendant 8 à 10 minutes. (Température interne de 170 °F [75 °C]. Jus clairs.)
Poisson – Darne (espadon, thon, saumon avec os)	Au plus 1 à 2 pouces (2,5 à 5 cm) d'épaisseur.	rainurée; fermé, ouvert ou double	Préchauffer à 400 °F (200 °C). Cuire pendant 6½ à 7 minutes, gril fermé; ou 7 à 12 minutes, gril double, en tournant à mi-cuisson. La durée varie selon la fermeté de la chair du poisson.
Bœuf - galettes	Façonner la viande hachée en galettes de poids et d'épaisseur uniformes.	rainurée; fermé (avec dispositif de réglage de la hauteur du couvercle)	Préchauffer à 450 °F (220 °C). Placer les galettes sur la plaque rainurée inférieure préchauffée. Régler et fermer le couvercle de sorte que la plaque supérieure entre à peine en contact avec la viande, sans la presser. Griller pendant 4 à 8 minutes, selon l'épaisseur et le degré de cuisson désiré.
Bœuf – hambourgeois au fromage	Façonner la viande hachée en galettes de poids et d'épaisseur uniformes.	rainurée; fermé (avec dispositif de réglage de la hauteur du couvercle)	Procéder comme ci-dessus, mais environ 1½ minute avant la fin de la cuisson, ouvrir le couvercle, déposer une tranche de fromage sur chaque galette, puis régler et fermer le couvercle de sorte que la plaque supérieure repose juste au-dessus de la viande, sans qu'elle y touche. Chauffer jusqu'à ce que le fromage soit à peine fondu.
Saucisses fraîches	Piquer les saucisses avec les dents d'une fourchette ou la pointe d'un couteau à légumes.	rainurée ou lisse; fermé	Préchauffer à 450 °F (220 °C). Placer les saucisses sur les plaques préchauffées. (La face rainurée est parfaite parce qu'elle retient les saucisses en place et qu'elle permet de les tourner plus facilement.) Fermer le couvercle. Griller pendant environ 12 minutes (en tournant à mi-cuisson) selon la grosseur de la saucisse.
Panini (voir les suggestions de garniture dans le tableau recette des sandwiches)	Badigeonner les deux faces du pain d'huile avant de le griller.	rainurée ou lisse; fermé	Préchauffer les deux plaques à 400 °F (200 °C). Placer les sandwiches préparés sur la plaque inférieure, rainurée ou lisse. Fermer le couvercle. Griller pendant 4 à 6 minutes selon l'épaisseur des sandwiches.
Sandwich ouvert (voir les suggestions de garniture dans le tableau recette des sandwiches)	Préparer les sandwiches désirés, d'une épaisseur maximale de 1½ pouce (7,5 cm).	rainurée ou lisse; fermé (avec dispositif de réglage de la hauteur du couvercle)	Préchauffer la plaque inférieure à 350 °F (180 °C) et la plaque supérieure à 450 °F (220 °C). Placer les sandwiches préparés sur la plaque inférieure, rainurée ou lisse. Régler et fermer le couvercle de sorte que la plaque supérieure repose juste au-dessus du sandwich, sans y toucher. Chauffer pendant 5 à 7 minutes selon le type de sandwich, jusqu'à ce que le fromage soit parfaitement fondu et doré.

Aliment	Préparation	Plaque et position	Température et de durée de cuisson suggérées
Quésadillas	Préparer les quésadillas selon la recette désirée.	rainurée ou lisse; fermé (avec dispositif de réglage de la hauteur du couvercle)	Préchauffer les deux plaques à 400 °F (200 °C). Placer les quésadillas préparées sur la plaque inférieure préchauffée. Régler et fermer le couvercle de sorte que la plaque supérieure entre à peine en contact avec la quésadilla. Griller pendant 2 à 3 minutes, selon l'épaisseur et la garniture des quésadillas.
Œufs	Frits ou retournés. Jusqu'à 4 œufs par plaque.	lisse; ouvert ou double	Préchauffer à 350 °F (180 °C). Casser les œufs sur la plaque lisse préchauffée. Tourner une fois après 3 à 3½ minutes lorsque le blanc est pris. Poursuivre la cuisson jusqu'au degré de cuisson désiré.
Pain doré	Préparer le pain doré selon la recette désirée.	lisse; ouvert	Préchauffer à 350 °F (180 °C). Tourner une fois après 3 à 5 minutes, selon l'épaisseur. Poursuivre la cuisson pendant 2 à 3 minutes.
Bifteck avec œufs	Jusqu'à 2 po (5 cm) d'épaisseur. Assaisonner au goût. Égoutter parfaitement les biftecks marinés avant de les griller.	rainurée et lisse; ouvert	Préchauffer la plaque inférieure à 350 °F (180 °C) et la plaque supérieure à 450 °F (220 °C). Placer le bifteck sur la grille rainurée supérieure préchauffée. Griller pendant 4 à 10 minutes de chaque côté, selon l'épaisseur et le degré de cuisson désiré. Après avoir tourné les biftecks, casser les œufs sur la plaque lisse préchauffée et cuire pendant 3 à 3½ minutes de chaque côté. Les biftecks devraient alors être cuits (ou presque, selon le degré de cuisson désiré).
Légumes	Couper les légumes en morceaux d'à peu près la même taille. Assaisonner ou mariner, si désiré.	rainurée; ouvert, double ou fermé (en position fermé, il faut s'assurer que les légumes ont tous exactement la même épaisseur, sinon les résultats seront inégaux).	Préchauffer à 400 °F (200 °C). Griller jusqu'à tendreté. Cela devrait prendre entre 10 et 30 minutes selon le type de légumes. (Voir notre recette à la page 21 pour plus de précisions.)
Pizza (voir les suggestions de garniture dans le tableau recette des pizzas)	Préparer la pâte à pizza ou utiliser de la pâte de commerce. Préparer les garnitures désirées.	rainurée; fermé et ouvert (avec dispositif de réglage de la hauteur du couvercle)	Griller la pâte à 450 °F (220 °C), gril fermé. Ouvrir pour ajouter les garnitures. Régler et fermer le couvercle de sorte que la plaque supérieure repose juste au-dessus de la pizza, sans y toucher. Cuire pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la garniture et le fromage soient dorés.

Tableau recette de pizzas

Les cuisines de Cuisinart pourraient produire des pages et des pages de délicieuses recettes de pizzas – et vous avez certainement vos préférées aussi. Alors, voici une petite sélection de certaines combinaisons qui apporteront de nouvelles saveurs à votre table. Le dispositif de réglage de la hauteur du couvercle combiné à la fonction de gratinage font de votre Griddler^{MD} de luxe de Cuisinart^{MD} l'outil parfait pour la préparation de pizzas grillées.

Garniture	Ingrédients	Préparation	Méthode de cuisson
Aubergine, pesto et tomate	¾ à 1 lb (335 à 450 g) de pâte à pizza huile d'olive pour badigeonner ¼ t. (60 ml) de pesto préparé ½ petite aubergine, coupée en rondelles de ½ po (1,25 cm) d'épaisseur, grillées 4 minutes de chaque côté 1 t. (250 ml) de tomates cerise coupées en deux Sel et poivre, au goût 2 oz (58 g) de mozzarella fraîche, coupée en dés de 1 à 2 po (2,5 à 5 cm)	Position de cuisson et plaques : fermé; rainurée ou lisse Température de préchauffage : 450 °F (220 °C) supérieure et inférieure Abaisser la pâte en un rectangle de 10 po (25 cm), adapté autant que possible à la forme de la plaque. Badigeonner le dessus et le dessous de la pâte d'huile d'olive.	Griller la pâte huilée pendant environ 5 minutes, gril fermé. Ouvrir le couvercle et ajouter le pesto, l'aubergine, les tomates, le sel, le poivre et la mozzarella en faisant attention pour ne pas se brûler. Régler et fermer le couvercle jusqu'à ce que la plaque supérieure repose juste au-dessous de la pizza, sans y toucher. Cuire pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les garnitures soient cuites et que le fromage soit fondu et doré.

Garniture	Ingrédients	Préparation	Méthode de cuisson
Champignons et fontina	<p>¾ à 1 lb (335 à 450 g) de pâte à pizza huile d'olive pour badigeonner 6 tasses (1500 ml) de champignons 3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive ¼ c. à thé (1 ml) de sel Poivre, au goût 4 tiges de thym frais, feuilles seulement (sans la tige) 1 gousse d'ail, finement hachée ½ petite échalote, tranchée 2 à 3 c. à soupe (30 à 45 ml) de parmesan râpé 3 oz (85 g) de fontina, en filaments</p>	<p>Position de cuisson et plaques : ouvert et fermé; lisses Température de préchauffage : 350 °F (180 °C) supérieure et inférieure Abaisser la pâte en un rectangle de 10 po (25 cm), adapté autant que possible à la forme de la plaque. Badigeonner le dessus et le dessous de la pâte d'huile d'olive. Emballer dans une pellicule plastique, sans serrer, jusqu'au moment de l'utiliser. Combiner les champignons avec l'huile d'olive, le sel, le poivre, le thym, l'ail et l'échalote.</p>	<p>Faire revenir le mélange de champignons sur la plaque inférieure lisse préchauffée, gril ouvert, pendant 6 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres; retirer et réserver. Monter le feu à 450 °F (220 °C) sur les deux plaques. Lorsque les plaques sont chaudes, placer la pâte huilée sur la plaque lisse inférieure; baisser la plaque supérieure et cuire pendant environ 5 minutes. Ouvrir le couvercle et ajouter le mélange de champignons et les deux fromages, en faisant attention pour ne pas se brûler. Régler et fermer le couvercle jusqu'à ce que la plaque supérieure repose juste au-dessous de la pizza, sans y toucher. Cuire pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.</p>
Bacon et olives	<p>¾ à 1 lb (335 à 450 g) de pâte à pizza huile d'olive pour badigeonner ½ t. (125 ml) de pizza sauce 2 gousses d'ail, finement tranchées 6 tranches de bacon, cuit et émietté ½ t. (125 ml) d'olives noires ou vertes, dénoyautées et coupées en deux 2 pincées de fines herbes déshydratées ¼ t. (60 ml) de parmesan en filaments</p>	<p>Position de cuisson et plaques : fermé; rainurée ou lisse Température de préchauffage : 450 °F (220 °C) supérieure et inférieure Abaisser la pâte en un rectangle de 10 po (25 cm), adapté autant que possible à la forme de la plaque. Badigeonner le dessus et le dessous de la pâte d'huile d'olive. Emballer dans une pellicule plastique, sans serrer, jusqu'au moment de l'utiliser.</p>	<p>Si le bacon n'est pas déjà cuit, le faire cuire sur les plaques lisses à 450 °F (220 °C); retirer et réserver. Griller la pâte huilée pendant environ 5 minutes, gril fermé. Ouvrir le couvercle et garnir la pâte du reste des ingrédients, parmesan en dernier, en faisant attention pour ne pas se brûler. Régler et fermer le couvercle jusqu'à ce que la plaque supérieure repose juste au-dessous de la pizza, sans y toucher. Cuire pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.</p>
Ricotta, figues et prosciutto	<p>¾ à 1 lb (335 à 450 g) de pâte à pizza huile d'olive pour badigeonner ½ t. (125 ml) de ricotta, égoutté 1 c. à soupe (45 ml) de parmesan râpé sel et poivre au goût figues, tranchées prosciutto, déchiré en petits morceaux brie, tranché fromage bleu, émietté miel comme garniture</p>	<p>Position de cuisson et plaques : fermé; rainurée ou lisse Température de préchauffage : 450 °F (220 °C) supérieure et inférieure Abaisser la pâte en un rectangle de 10 po (25 cm), adapté autant que possible à la forme de la plaque. Badigeonner le dessus et le dessous de la pâte d'huile d'olive. Emballer dans une pellicule plastique, sans serrer, jusqu'au moment de l'utiliser. Mélanger ensemble la ricotta avec le parmesan, le sel et le poivre.</p>	<p>Griller la pâte huilée pendant environ 5 minutes, gril fermé. Ouvrir le couvercle et garnir la pâte du mélange de ricotta, des figues, du prosciutto, du brie et du bleu, en faisant attention pour ne pas se brûler. Régler et fermer le couvercle jusqu'à ce que la plaque supérieure repose juste au-dessous de la pizza, sans y toucher. Cuire pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Avant de servir, arroser d'un filet de miel.</p>
Saucisse, oignon et pecorino	<p>¾ à 1 lb (335 à 450 g) de pâte à pizza huile d'olive pour badigeonner 1 ou 2 saucisses italiennes, cuites et émiettées 1 oignon moyen, tranché et grillé ½ t. (125 ml) de sauce à pizza ¼ t. (60 ml) de pecorino en très fines tranches</p>	<p>Position de cuisson et plaques : fermé; lisse Température de préchauffage : 450 °F (220 °C) supérieure et inférieure Abaisser la pâte en un rectangle de 10 po (25 cm), adapté autant que possible à la forme de la plaque. Badigeonner le dessus et le dessous de la pâte d'huile d'olive. Emballer dans une pellicule plastique, sans serrer, jusqu'au moment de l'utiliser.</p>	<p>Si la saucisse n'est pas déjà cuite, la faire cuire sur les plaques lisses préchauffées, pendant environ 8 minutes. (Pour de meilleurs résultats, si la saucisse est précuite, la couper en deux sur la longueur; si elle est crue, la piquer avec les dents d'une fourchette un peu partout, et faire griller pendant 1 ou 2 minutes des deux côtés.) Laisser refroidir légèrement avant d'émietter ou de trancher, au goût. Si l'oignon n'est pas déjà cuit, le mélanger avec un peu d'huile, du sel et du poivre, puis le faire cuire sur les plaques lisses préchauffées pendant 5 à 6 minutes (après avoir fait cuire la saucisse), jusqu'à ce qu'il soit mou. Retirer et réserver. Griller la pâte huilée pendant environ 5 minutes, gril fermé. Ouvrir le couvercle et garnir la pâte de sauce, des oignons grillés, de la saucisse émiettée et du fromage, en faisant attention pour ne pas se brûler. Régler et fermer le couvercle jusqu'à ce que la plaque supérieure repose juste au-dessous de la pizza, sans y toucher. Cuire pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.</p>

Tableau recette de sandwiches

Quelle belle chose que le sandwich... simple et réconfortant à la fois. Réchauffer le fromage et le pain et vous avez là, un dîner parfait. Comme tout bon repas, le sandwich parfait commence par les meilleurs ingrédients qui soient. Utilisez un pain consistant, du beurre ou une bonne huile, et des ingrédients frais en saison. Ne vous arrêtez pas là! Votre garde-manger recèle probablement d'excellents aliments pouvant servir de garnitures. Par exemple, des poivrons rouges rôtis ajoutent beaucoup de saveur à du simple poulet grillé. La mayonnaise et les moutardes peuvent faire des merveilles. Il vous reste du poulet rôti au barbecue d'hier soir? Déchiquetez-le et mettez-le sur du pain. Les options sont illimitées. Placez le sandwich sur le gril chaud, faites-le cuire par contact ou gratiner, et il sera prêt avant que nous ayons fini de mettre la table. La surface de cuisson extra grande du Griddler^{MD} de luxe accepte jusqu'à quatre sandwiches à la fois.

Sandwich	Type	Préparation	Assemblage	Cuisson
Le sandwich au fromage fondant parfait (avec des variantes)	Panini	<p>Position de gril et plaques : fermé; rainurée ou lisse</p> <p>Température de préchauffage : 400 °F (200 °C) supérieure et inférieure</p> <p>Ingrédients : pain tranché au choix • beurre mou • un fromage qui fond bien : cheddar américain, suisse, cheddar, etc.</p> <p>Pour changer de l'ordinaire, préparer d'autres ingrédients : cornichons tranchés, tomate tranchée, du bacon qui reste du petit-déjeuner.</p>	<p>Pendant que le gril réchauffe, assembler les sandwiches : tartiner un peu de beurre mou sur une face de chaque tranche de pain.</p> <p>Superposer le fromage sur la face non beurrée de la moitié des tranches de pain (si on utilise des garnitures facultatives, les insérer entre les fromages). Recouvrir de l'autre moitié des tranches de pain, face beurrée sur le dessus.</p>	<p>Ouvrir le gril avec précaution et placer les sandwiches préparés sur la plaque chaude.</p> <p>Fermer et régler le couvercle de sorte que la plaque supérieure entre à peine en contact avec le pain.</p> <p>Cuire pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que le pain soit croustillant et le fromage soit entièrement fondu.</p>
Le Classique italien	Panini	<p>Position de gril et plaques : fermé; rainurée ou lisse</p> <p>Température de préchauffage : 400 °F (200 °C) supérieure et inférieure</p> <p>Ingrédients : Ciabatta ou pain rustique italien (dans le cas du ciabatta, couper en un nombre suffisant de tranches pour 4 sandwiches; dans le cas de l'italien, couper 8 tranches) • huile d'olive pour badigeonner • 8 oz (225 g) de viandes italiennes variées (prosciutto, mortadelle, salami, sopressata, etc.) • 2 poivrons rouges rôtis, égouttés et tranchés • 4 oz (115 g) de provolone • sel et poivre</p>	<p>Pendant que le gril réchauffe, assembler les sandwiches : badigeonner un peu d'huile d'olive sur une face de chaque tranche.</p> <p>Superposer les viandes sur la face non huilée de la moitié des tranches de pain, face huilée en dessous. Garnir de poivrons rôtis, puis de provolone. Saler et poivrer, au goût. Recouvrir de l'autre moitié des tranches de pain, face huilée sur le dessus.</p>	<p>Ouvrir le gril avec précaution et placer les sandwiches préparés sur la plaque chaude.</p> <p>Fermer le couvercle sur le sandwich.</p> <p>Cuire pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que le pain soit croustillant et le fromage soit entièrement fondu.</p>
Le fondant	Ouvert	<p>Position de gril et plaques : ouvert; rainurée ou lisse</p> <p>Température de préchauffage : 450 °F (220 °C) supérieure; 400 °F (200 °C) inférieure</p> <p>Ingrédients : 4 tranches de pain à sandwich au goût • 1 t. (250 ml) de salade de poulet, de thon, de dinde ou aux œufs • 4 tranches (environ 4 oz [110 g]) de fromage suisse, cheddar ou cheddar américain</p>	<p>Pendant que le gril réchauffe, assembler les sandwiches :</p> <p>Déposer les 4 tranches de pain sur une assiette ou un plateau. Garnir de salade. Recouvrir de fromage.</p>	<p>Ouvrir le gril avec précaution et placer les sandwiches préparés sur la plaque chaude.</p> <p>Régler et fermer le couvercle de sorte que la plaque supérieure repose juste au-dessus du sandwich, sans y toucher.</p> <p>Cuire pendant 5 à 7 minutes environ, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.</p>
Les mordus de la viande	Panini	<p>Position de gril et plaques : fermé; rainurée ou lisse</p> <p>Température de préchauffage : 400 °F (200 °C) supérieure et inférieure</p> <p>Ingrédients : 8 tranches de pain à sandwich • beurre mou • moutarde brune • 16 oz (450 g) de charcuterie (rôti de bœuf, dinde, jambon, pastrami, etc.) • 6 à 8 oz (175 à 225 g) de fromage suisse</p>	<p>Pendant que le gril réchauffe, assembler les sandwiches : tartiner un peu de beurre mou sur une face de chaque tranche de pain.</p> <p>Tartiner la face intérieure de quatre tranches de moutarde.</p> <p>Étaler la viande sur la face non beurrée de la moitié des tranches de pain, face beurrée en dessous.</p> <p>Garnir de fromage suisse. Recouvrir des autres tranches de pain, face tartinée de moutarde vers le bas.</p>	<p>Ouvrir le gril avec précaution et placer les sandwiches préparés sur la plaque chaude.</p> <p>Fermer le couvercle sur le sandwich.</p> <p>Cuire pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que le pain soit croustillant et le fromage soit entièrement fondu.</p>

Sandwich	Type	Préparation	Assemblage	Cuisson
Le Californien	Panini	<p>Position de gril et plaques : fermé; rainurée ou lisse</p> <p>Température de préchauffage : 400 °F (200 °C) supérieure et inférieure</p> <p>Ingrédients : 8 tranches de pain à sandwich • huile d'olive pour badigeonner • poitrine de poulet grillé*, tranchée • graines germées • avocat tranché • tomates tranchées • cheddar</p> <p>*Peut être badigeonné d'huile d'olive, de sel et de poivre, puis grillé au préalable. On peut également utiliser des restants de poulet du repas de la veille.</p>	<p>Pendant que le gril réchauffe, assembler les sandwiches : badigeonner un peu d'huile d'olive sur une face de chaque tranche.</p> <p>Répartir également le poulet, les graines germées, l'avocat, la tomate et le cheddar sur 4 tranches de pain, face huilée sur le dessous. Recouvrir des autres tranches de pain, face huilée sur le dessus.</p>	<p>Ouvrir le gril avec précaution et placer les sandwiches préparés sur la plaque chaude.</p> <p>Régler et fermer le couvercle de sorte que la plaque supérieure repose juste au-dessus du sandwich.</p> <p>Cuire pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que le pain soit croustillant et le fromage soit entièrement fondu.</p>
Le dindon	Ouvert	<p>Position de gril et plaques : fermé; rainurée ou lisse</p> <p>Température de préchauffage : 400 °F (200 °C) supérieure et inférieure</p> <p>Ingrédients : 4 tranches de pain à sandwich blanc • beurre • mayonnaise • dinde tranchée • farce • sauce aux canneberges • fromage suisse</p>	<p>Pendant que le gril réchauffe, assembler les sandwiches : tartiner un peu de beurre mou sur une face de chaque tranche de pain.</p> <p>Étaler de la mayonnaise sur la face intérieure des tranches.</p> <p>Répartir également la dinde, la farce, la sauce aux canneberges et le fromage suisse 4 tranches de pain, face beurrée sur le dessous. Recouvrir des autres tranches de pain face beurrée sur le dessus.</p>	<p>Ouvrir le gril avec précaution et placer les sandwiches préparés sur la plaque chaude.</p> <p>Régler et fermer le couvercle de sorte que la plaque supérieure repose juste au-dessus du sandwich, sans y toucher.</p> <p>Cuire pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que le pain soit croustillant et le fromage soit entièrement fondu.</p>
Le Niçois	Panini	<p>Position de gril et plaques : fermé; rainurée ou lisse</p> <p>Température de préchauffage : 400 °F (200 °C) supérieure et inférieure</p> <p>Ingrédients : 8 tranches épaisses de pain rustique • huile d'olive • tapenade • darne de thon grillé, tranchée • tomates tranchées</p>	<p>Pendant que le gril réchauffe, assembler les sandwiches : badigeonner un peu d'huile d'olive sur une face de chaque tranche.</p> <p>Répartir également le thon et les tomates sur 4 tranches de pain, face huilée sur le dessous. Tartiner de la tapenade sur la face intérieure des 4 autres tranches, et les déposer, tapenade en dessous, sur la tranche garnie.</p>	<p>Ouvrir le gril avec précaution et placer les sandwiches préparés sur la plaque chaude.</p> <p>Régler et fermer le couvercle de sorte que la plaque supérieure entre à peine en contact avec le sandwich.</p> <p>Cuire pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que le pain soit croustillant.</p>
Panini au chocolat	Panini	<p>Position de gril et plaques : fermé; rainurée ou lisse</p> <p>Température de préchauffage : 400 °F (200 °C) supérieure et inférieure</p> <p>Ingrédients : 8 tranches de pain rustique de bonne qualité • huile d'olive • 4 oz (125 g) de chocolat mi-sucré, haché (ou du NutellaMD, en raison de 2 c. à soupe [30 ml] par sandwich)</p>	<p>Pendant que le gril réchauffe, assembler les sandwiches : badigeonner un peu d'huile d'olive sur une face de chaque tranche.</p> <p>Étaler du chocolat sur la face non huilée de 4 tranches de pain. Recouvrir des 4 autres tranches de pain, face huilée vers le dessus.</p>	<p>Ouvrir le gril avec précaution et placer les sandwiches préparés sur la plaque chaude.</p> <p>Régler et fermer le couvercle de sorte que la plaque supérieure entre à peine en contact avec le sandwich.</p> <p>Cuire pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que le pain soit croustillant et que le chocolat soit fondu.</p>

Tableau de cuisson du bifteck

La fonction SAISIR (SEAR) de votre Griddler^{MD} de luxe grille les biftecks à la perfection. Voici un guide simple qui vous aidera à cuire vos biftecks selon vos préférences. Bien que nous conseillions de griller les biftecks, gril fermé, vous pouvez le faire gril ouvert : vous n'avez qu'à tourner les biftecks à mi-cuisson. N'oubliez pas de toujours vérifier la température interne du bifteck pour obtenir le degré de cuisson désiré.

Préparation : Assaisonner au goût. Lorsque le bifteck est mariné, l'égoutter parfaitement avant de le mettre à griller. Il est préférable qu'il soit à la température de la pièce pour le grillage.

Plaque et position : Plaque rainurée. Gril fermé.

Instructions de cuisson : SAISIR pendant 2 minutes (plaque réglée à 450 °F). Placer le bifteck sur la plaque rainurée inférieure préchauffée. Régler et fermer le couvercle de sorte que la plaque supérieure entre à peine en contact avec la viande, sans la presser.

Degré de cuisson	Bifteck de 1 po (2,5 cm)	Bifteck de 1,5 po (4 cm)	Bifteck de 2 po (5 cm)
Saignant (120-125 °F/49-52 °C)	SAISIR + 1 - 2 minutes	SAISIR + 2 - 3 minutes	SAISIR + 5 - 8 minutes
Mi-saignant (130-135 °F/54-57 °C)	SAISIR + 2 - 4 minutes	SAISIR + 3 - 5 minutes	SAISIR + 8 - 12 minutes
Moyen (140-145 °F/60-63 °C)	SAISIR + 4 - 5 minutes	SAISIR + 5 - 6 minutes	SAISIR + 12 - 18 minutes
Moyen-à point (150-155 °F/66-68 °C)	SAISIR + 5 - 6 minutes	SAISIR + 6 - 7 minutes	SAISIR + 18 - 25 minutes
À point (160 °F+/71 °C)	SAISIR + 6 minutes et plus	SAISIR + 7 minutes et plus	SAISIR + 25 minutes et plus

Quelques conseils

- Amener le bifteck à la température de la pièce au moins 15 minutes avant de le griller.
- Laisser le bifteck grillé reposer 5 minutes avant de le trancher pour permettre aux sucs de se répartir à l'intérieur. Autrement, les sucs se retrouveront dans votre assiette et non sous votre palais.
- Griller les gros biftecks de plus de 2 po (5 cm) d'épaisseur sur les quatre faces pour une cuisson plus uniforme.

RECETTES

Crêpes parfaites

Voici une excellente recette de crêpe de base pour le petit-déjeuner de la fin de semaine. Sentez-vous libre d'y ajouter des fruits frais ou congelés, des noix ou des grains de chocolat.

Position du Griddler^{MD} de luxe : double
Plaques : lisses

Donne environ 4 crêpes de 4 po (10 cm).

- 2 gros œufs
- ¾ tasse (180 ml) de lait faible en gras
- ½ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille pur
- 1 tasse (250 ml) plus 2 c. à soupe (30 ml) de farine tout usage non blanchie
- 1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte
- 1 c. à soupe (15 ml) de sucre granulé
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel de table
- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé, fondu et refroidi (un peu plus pour les plaques si on le désire)

1. Poser les deux plaques du gril, face lisse sur le dessus. Préchauffer à 350 °F (180 °C).
2. Dans un petit bol, battre les œufs, le lait et la vanille à l'aide d'un fouet jusqu'à consistance lisse; réserver. Dans un bol moyen, combiner la farine, la poudre à pâte, le sel et le sucre à l'aide d'un fouet. Ajouter le mélange liquide et remuer seulement jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés. Incorporer le beurre fondu. Ne pas trop mélanger pour éviter que les crêpes soient dures. La pâte doit présenter des petits grumeaux.
3. Lorsque les plaques sont chaudes, verser la pâte dessus, ¼ tasse (60 ml) à la fois. (Si on veut des crêpes goûtant plus le beurre, faire fondre environ ½ c. à soupe (7 ml) de beurre sur chaque plaque avant d'y verser la pâte.) Cuire pendant 2 ou 3 minutes, jusqu'à la formation de bulles; tourner et cuire pendant 2 minutes. Répéter jusqu'à épuisement de la pâte.
4. Transférer les crêpes sur des assiettes chaudes pour servir. Pour garder les crêpes chaudes jusqu'au moment de les servir, on peut les transférer sur une grille dans une plaque à pâtisserie et les garder dans un four chaud à 200 °F (100 °C).

Valeur nutritive par portion (2 crêpes) :

Calories 150 (35 % provenant des lipides) • glucides 20 g • protéines 4 g • lipides 6 g • gras saturés 3 g • cholestérol 74 mg • sodium 453 mg • calcium 83 mg • fibres 0 g

Beignets de crabe

Idéalement, vous devriez utiliser du crabe frais, mais du crabe de haute qualité congelé ou en conserve donne aussi de bons résultats.

Position du Griddler^{MD} de luxe : double
Plaques : lisses

Donne 16 beignets.

- 1 lb (450 g) de chair de crabe en morceaux

-
- 1 gros poivron rouge, finement haché
 - 1 piment jalapeño, épépiné et finement haché
 - 4 oignons verts (avec une partie de la tige verte), hachés
 - 1 gousse d'ail, pelée et finement hachée
 - ¼ c. à thé (1 ml) de sel cachet
 - 1 gros œuf, légèrement battu
 - 2 tasses (500 ml) de panko (panure de style japonais), divisées
 - ½ tasse (125 ml) de mayonnaise
 - 1 c. à thé (5 ml) de Worcestershire sauce
 - 1 c. à thé (5 ml) de moutarde de Dijon
 - 1½ c. à thé (7 ml) d'assaisonnement Old Bay^{MD}
sauce piquante, au goût (facultatif)
huile végétale, pour badigeonner la grille
quartiers de citron, pour servir

1. Examiner la chair de crabe afin d'en retirer tous les résidus de carapace ou de cartilage. Procéder délicatement afin de ne pas déchirer les morceaux. Réserver au réfrigérateur.
2. Dans un grand bol, mélanger le poivron, le piment, les oignons verts, l'ail, le sel, l'œuf, ½ tasse (375 ml) de panko, la mayonnaise, la sauce Worcestershire, la moutarde de Dijon, l'assaisonnement Old Bay et la sauce piquante. Ajouter la chair de crabe et mélanger tous les ingrédients très délicatement. (Il est préférable de le faire avec les mains, mais on peut le faire à la cuillère si on fait attention de ne pas défaire les morceaux de crabe.)
3. Façonner le mélange en beignets, chacun d'environ ¼ tasse (60 ml), d'au plus ½ o (1,25 cm) d'épaisseur, et les déposer sur une assiette propre, en les séparant de papier ciré. Couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer pendant 1 heure avant de les faire cuire. (Les beignets se tiendront mieux et leurs saveurs seront mieux fusionnées.)
4. Poser les deux plaques du gril, face lisse sur le dessus. Préchauffer à 400 °F (200 °C). Badigeonner les plaques d'un peu d'huile végétale; cela donnera des beignets plus dorés et plus croustillants.
5. Pendant la période de préchauffage, passer les beignets dans ½ tasse (125 ml) de panko.
6. Lorsque les plaques sont chaudes, placer les beignets dessus et les faire cuire environ 8 minutes de chaque côté. Procéder par lots. Les beignets devraient être très dorés des deux côtés.
7. Servir immédiatement avec des quartiers de citron.

Valeur nutritive par beignet :
Calories 119 (5 % provenant des lipides) • glucides 5 g • protéines 4 g • lipides 9 g •
gras saturés 1 g • cholestérol 41 mg • sodium 278 mg • calcium 29 mg • fibres 0 g

Bruschetta classique aux tomates

Grâce à ses plaques de cuisson indépendantes, le Griddler^{MD} de luxe vous aide à préparer une bruschetta parfaite : pain chaud sur le dessous et dessus gratiné.

Position du Griddler^{MD} de luxe : double et fermé

Plaques : rainurées

Donne 16 bruschetta.

- 16 tranches de ½ po (1,25 cm) d'épaisseur de pain baguette
- 4 c. à soupe (60 ml) d'huile d'olive vierge extra, divisée, plus 1 c. à thé (5 ml)
- 1 chopine de tomates raisin, en quartiers (environ 1½ tasse [375 ml])
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel caché
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu
- 6 petites gousses d'ail, hachées
- 3 feuilles de basilic moyennes, fraîches, finement tranchées
- ½ oz (14 g) de parmesan, râpé ou en petits filaments

1. Poser les deux plaques du gril, face rainurée sur le dessus. Préchauffer à 450 °F (230 °C).
2. Badigeonner les deux côtés des tranches de pain avec 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive. Lorsque l'appareil est chaud, mettre toutes les tranches sur les plaques et griller pendant 3 à 5 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
3. Pendant ce temps, préparer la garniture. Dans un petit bol, mélanger ensemble les tomates, le sel, le poivre, l'ail et le basilic avec le reste de l'huile.
4. Baisser le feu de la plaque inférieure au réglage Warm. Transférer toutes les tranches de pain grillé dessus. Répartir le mélange de tomates uniformément entre toutes les tranches, puis garnir de parmesan. Régler le couvercle à sa hauteur la plus élevée et le fermer jusqu'à ce que la plaque supérieure soit juste au-dessus du parmesan, sans y toucher. Chauffer environ 5 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
5. Servir immédiatement.

Valeur nutritive par bruschetta :

Calories 67 (34 % provenant des lipides) • glucides 9 g • protéines 2 g • lipides 3 g • gras saturés 1 g • cholestérol 1 mg • sodium 138 mg • calcium 21 mg • fibres 1 g

Hambourgeois à l'américaine

Commencez avec du bœuf de la meilleure qualité qui soit, assaisonnez, grillez, garnissez de fromage bleu et faites chauffer... Tout ça avec votre Griddler^{MD} de luxe!

Position du Griddler^{MD} de luxe : fermé

Plaques : rainurées

Donne 6 portions.

- 2 lb (900 g) de bœuf haché de ronde ou de palette (fraîchement hachée si possible)
- 1½ c. à thé (7 ml) de sel caché
- ¾ c. à thé (4 ml) de poivre noir frais moulu
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poudre d'ail
- 3 c. à soupe (45 ml) de fromage bleu émietté, divisé
- 6 pains à hamburger

1. Poser les deux plaques du gril, face rainurée sur le dessus. Préchauffer à 450 °F (230 °C).
2. Dans un grand bol, mélanger la viande, en la travaillant le moins possible, avec le sel, le poivre et la poudre d'ail. Façonner en six galettes d'environ 4 po (10 cm) de diamètre chacune; toutes devraient avoir la même épaisseur. (Pour faciliter l'opération, on peut utiliser un emporte-pièce pour biscuits de 4 po [10 cm] de

diamètre, diviser la viande en six portions et tasser délicatement chaque portion dans l'emporte-pièce.) Avec le pouce, marquer un creux au centre de chacune.

3. Lorsque l'appareil est chaud, placer les galettes sur la plaque inférieure, en les espaçant uniformément. Régler et fermer le couvercle de sorte que la grille supérieure entre à peine en contact avec les galettes, sans les presser.
4. Griller par contact pendant 5 minutes. (Les galettes seront saignantes à ce point-ci, mais mi-saignantes après le dernier grillage.) Ouvrir le couvercle et garnir chaque galette de ½ c. à soupe (7 ml) de bleu. Régler et fermer le couvercle de sorte que la grille supérieure repose juste au-dessus du fromage, sans y toucher. Griller pendant 2 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit à peine fondu.
5. Retirer les galettes et servir immédiatement.

REMARQUE : Pour faire griller les pains, les séparer en deux et les griller sur le gril fermé. Régler et fermer le couvercle de sorte que la grille supérieure entre à peine en contact avec les pains. Griller pendant environ 30 secondes, juste après avoir fini de faire cuire les galettes.

Valeur nutritive par galette :

Calories 283 (54 % provenant des lipides) • glucides 0 g • protéines 31 g • lipides 16 g • gras saturés 7 g • cholestérol 101 mg • sodium 549 mg • calcium 42 mg • fibres 0 g

Sandwich ouvert à la dinde

Un sandwich simple et délicieux pour célébrer l'automne, mais dont on peut se régaler à tout autre moment de l'année.

Position du Griddler^{MD} de luxe : fermé

Plaques : rainurées

Donne 4 portions.

- 4 tranches de pain multigrain ou de grains entiers
- 2 c. à soupe (30 ml) de moutarde de Dijon en grains
- 2 c. à soupe (30 ml) de confiture de figes
- 12 oz (340 g) de dinde en tranches
- 1 grosse pomme verte Granny Smith, évidée et finement tranchée
- 6 oz (170 g) de cheddar fort en tranche

1. Poser les deux plaques du gril, face rainurée sur le dessus. Préchauffer la plaque supérieure à 450 °F (230 °C) et la plaque inférieure à 350 °F (170 °C).
2. Pendant la période de préchauffage, tartiner chaque tranche de pain de ½ c. à soupe (7 ml) de moutarde et de ½ c. à soupe (7 ml) de confiture de figes. Garnir chacune de tranches de dinde, de pomme et de cheddar.
3. Lorsque l'appareil est chaud, placer les sandwiches sur la plaque inférieure. Régler et fermer le couvercle de sorte que la plaque supérieure repose juste au-dessus du fromage, sans y toucher.
4. Chauffer pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Valeur nutritive par sandwich :
Calories 413 (40 % provenant des lipides) • glucides 34 g • protéines 29 g • lipides 14 g •
gras saturés 9 g • cholestérol 82 mg • sodium 1499 mg • calcium 355 mg • fibres 5 g

Tacos au poisson

Un bar à tacos au poisson est une idée de repas amusante lorsque vous recevez. Comme vous ne serez pas accaparé par la cuisson, vous pourrez savourer ces tacos légers et vite faits avec vos invités.

Position du Griddler^{MD} de luxe : double
Plaques : rainurées

Donne 8 tacos.

Poisson et marinade :

- 1¼ lb (670 g) de filet de vivaneau (ou autre poisson), d'environ 1 po (2,5 cm) d'épais
- ¼ tasse (60 ml) d'huile d'olive
- 3 c. à soupe (45 ml) de jus de lime frais
- ¼ c. à thé (1 ml) d'assaisonnement au chili
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel caché
- ½ piment jalapeño, coupé en deux, épépiné et tranché finement
- 2 c. à soupe (30 ml) de coriandre hachée

Garniture à tacos :

- 2 tasses (500 ml) de chou déchiqueté (à peu près le quart d'un chou de petite à moyenne taille)
- 2 c. à thé (10 ml) d'huile végétale
- 1¼ c. à thé (6 ml) de sel caché
- 1 pincée de poivre noir frais moulu
- jus de 1 lime
- 1 c. à soupe (15 ml) de coriandre fraîche hachée (et un peu plus pour servir)
- 8 tortillas au maïs de 6 po (15 cm)
- ½ avocat, tranché
- sauce piquante, au goût
- quartiers de lime

1. Placer le poisson et tous les ingrédients de la marinade dans un plat en verre peu profond; tourner le poisson une fois ou deux pour l'enrober parfaitement. Couvrir et laisser mariner pendant environ 30 minutes.
2. Pendant ce temps, combiner le chou déchiqueté, l'huile, le sel, le poivre, le jus de lime et la coriandre hachée dans un bol; réserver.
3. Lorsque le poisson a presque fini de mariner, poser les deux plaques du gril, face rainurée sur le dessus. Préchauffer à 400 °F (200 °C).
4. Transférer le poisson sur les plaques et griller pendant 2 à 4 minutes de chaque côté, selon l'épaisseur. Retirer et réserver. Baisser le feu des deux plaques au réglage Warm.
5. Au moment d'assembler les tacos, réchauffer les tortillas sur les plaques. Lorsqu'elles sont chaudes, les retirer et les garnir de poisson grillé, du mélange de chou et d'avocat. Arroser d'un peu de sauce piquante et de jus de lime.

Valeur nutritive par portion :
Calories 193 (32 % provenant des lipides) • glucides 17 g • protéines 16 g • lipides 7 g •
gras saturés 1 g • cholestérol 26 mg • sodium 185 mg • calcium 34 mg • fibres 2 g

Légumes grillés

En accompagnement d'un plat principal ou servis sur une salade verte, les légumes grillés ne déçoivent jamais!

Position du Griddler^{MD} de luxe : double

Plaques : rainurées

Donne entre 4 et 6 portions.

- ½ aubergine moyenne ou grande, coupée en tranches de ¼ po (7 mm) d'épaisseur
- 1 poivron rouge ou jaune moyen, coupé en dés de ¼ po (7 mm)
- 1 courgette ou courge d'été petite ou moyenne, coupée en rondelles de ¼ po (7 mm)
- 8 tiges d'asperges, parées et coupées en deux sur la longueur
- 2 gousses d'ail, pelées et écrasées
- 3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel cachet
- 1 pincée de poivre noir frais moulu
- 2 tiges de thym frais

1. Poser les deux plaques du gril, face rainurée sur le dessus. Préchauffer à 400 °F (200 °C).
2. Pendant la période de préchauffage, mélanger tous les ingrédients ensemble. Lorsque les plaques sont chaudes, verser le mélange dessus. Cuire pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres et qu'ils présentent des marques de grill.
3. Retirer et servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion (basée sur 6 portions) :
Calories 86 (70 % provenant des lipides) • glucides 5 g • protéines 1 g • lipides 7 g •
gras saturés 1 g • cholestérol 0 mg • sodium 134 mg • calcium 17 mg • fibres 3 g

Pommes de terre grillées, style croustilles, et rondelles d'oignon

Faites un savoureux repas de « croustilles » et de rondelles d'oignon accompagnées d'un bifteck grillé à point (page 15) ou d'un hamburger à l'américaine (page 18).

Position du Griddler^{MD} de luxe : double

Plaques : lisses et rainurées

Donne 6 portions.

Croustilles de pomme de terre :

- ¾ lb (340 g) de pommes de terre rouges, lavées et coupées en fines tranches
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive vierge extra
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel de mer ou cachet
- 1 pincée de poivre noir frais moulu

Rondelles d'oignon :

- 1 gros oignon, coupé en tranches de 1/3 à 1/2 po (80 mm à 125 mm)
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive vierge extra
- 1/4 c. à thé (1 ml) de sel de mer ou cachet
- 1/8 c. à thé (0,5 ml) de poivre noir frais moulu
- 1/8 c. à thé (0,5 ml) de paprika

1. Poser les deux plaques du grill : une, face rainurée sur le dessus; l'autre, face lisse sur le dessus. Préchauffer à 450 °F (220 °C).
2. Pendant la période de préchauffage, mettre tous les ingrédients des croustilles dans un bol et remuer. Dans un autre bol, mettre tous les ingrédients des rondelles d'oignon et remuer.
3. Lorsque les plaques sont chaudes, placer les pommes de terre sur la plaque lisse et les rondelles d'oignon sur la plaque rainurée.
4. Cuire les pommes de terre pendant 8 à 10 minutes de chaque côté. Pour qu'elles soient très croustillantes, il faut les cuire en une seule couche, en plusieurs lots. Cuire les oignons environ 5 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils présentent des marques de grill bien définies.
5. Retirer et servir immédiatement. Saler au goût.

Valeur nutritive par portion :
Calories 50 (80 % provenant des lipides) • glucides 2 g • protéines 0 g • lipides 5 g •
gras saturés 1 g • cholestérol 0 mg • sodium 196 mg • calcium 6 mg • fibres 0 g

Côtelettes d'agneau marinées à l'ail et aux fines herbes

Servies avec des légumes et des pommes de terre grillés, ces côtelettes d'agneau sont parfaites pour un dîner de grande occasion.

Position du Griddler^{MD} de luxe : double
Plaques : rainurées

Donne entre 4 et 6 portions.

- 1 ou 2 gousses d'ail, pelées et finement hachées
- 1 c. à soupe (15 ml) de romarin frais, haché
- 1/4 c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu
- 1/4 tasse (60 ml) d'huile d'olive
- 1 3/4 à 2 lb (800 à 900 g) de côtelettes de filet d'agneau (environ 6)
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel cachet

1. Combiner l'ail, le romarin, le poivre noir et l'huile d'olive dans un bol en acier inoxydable de taille moyenne. Ajouter les côtelettes et les retourner pour les enrober parfaitement. Laisser mariner au réfrigérateur pendant 24 heures au plus.
2. Une heure avant de les mettre à griller, sortir les côtelettes du réfrigérateur et les laisser réchauffer à la température de la pièce.

-
3. Poser les deux plaques du gril, face rainurée sur le dessus. Préchauffer à 425 °F (230 °C). Lorsqu'elles sont chaudes, les régler à la fonction SAISIR (SEAR). Saler les côtelettes des deux côtés.
 4. Lorsque l'appareil est prêt à saisir, placer les côtelettes sur la plaque inférieure en les espaçant uniformément. Régler et fermer le couvercle de sorte que la grille supérieure entre à peine en contact avec les côtelettes (elle ne doit pas les presser pour ne pas en exprimer le jus). SAISIR pendant 2 minutes, puis griller pendant 4 à 6 minutes à 425 °F (220 °C) pour une cuisson mi-saignante.

Valeur nutritive par portion (basée sur 6 portions) :
Calories 358 (72 % provenant des lipides) • glucides 1 g • protéines 24 g • lipides 28 g • gras saturés 10 g • cholestérol 87 mg • sodium 208 mg • calcium 18 mg • fibres 0 g

Saumon teriyaki

Le saumon grillé est toujours élégant à servir, qu'il soit couché sur une salade ou accompagné de légumes grillés.

Position du Griddler^{MD} de luxe : fermé

Plaques : rainurées

Donne 4 portions.

- 1 tasse (250 ml) de sauce soja, à faible teneur en sodium
 - ¼ tasse (60 ml) de mirin (vin de riz japonais)
 - 3 c. à soupe (45 ml) de cassonade dorée, bien tassée
 - 3 petites gousses d'ail, râpées (cela donnera environ 1 c. à thé [5 ml] d'ail râpé)
 - 1 morceau de ½ po (1,25 cm) de gingembre frais, pelé et râpé
 - 1 orange moyenne, zestée; une moitié pressée (environ 1 c. à thé [5 ml] de zeste, ¼ tasse [60 ml] de jus)
 - 2 c. à soupe (30 ml) d'huile de sésame
 - 1 oignon vert, paré et coupé en morceaux de 2 po (5 cm)
 - 2 lb (900 g) de filet de saumon (ou 4 filets de 8 oz [225 g])
 - ¼ c. à thé (1 ml) de sel cacher
 - ½ c. à soupe (7 ml) d'huile d'olive
 - ¼ c. à thé (1 ml) de graines de sésame
1. Dans une petite casserole, préparer la sauce teriyaki. Combiner la sauce soja, le mirin, la cassonade, l'ail, le gingembre, le zeste et le jus d'orange, l'huile de sésame et l'oignon vert. Faire chauffer à feu moyen et porter à ébullition. Chauffer pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que le mélange ait réduit de moitié et qu'il ait la consistance d'un sirop. Réserver et laisser refroidir légèrement.
 2. Poser les deux plaques du gril, face rainurée sur le dessus. Préchauffer à 400 °F (200 °C). Pendant la période de préchauffage, saler le saumon et le badigeonner d'huile des deux côtés.
 3. Placer le saumon sur la plaque inférieure, chair en dessous. Cuire pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que les bords soient cuits (l'intérieur du poisson sera seulement à moitié cuit à ce point-ci). Tourner le saumon et le badigeonner de sauce. Régler et fermer le couvercle de sorte que la grille soit juste au-dessus du saumon, sans y toucher. Cuire pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que le saumon soit parfaitement cuit : la chair se détachera en flocons à la fourchette, mais sera encore rose vif à l'intérieur.

-
4. Pour la dernière minute de cuisson, ouvrir le gril, badigeonner le dessus du saumon de sauce, tourner et cuire pendant une minute encore. Retirer de la plaque, badigeonner de sauce, saupoudrer de graines de sésame et servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion :
Calories 508 (39 % provenant des lipides) • glucides 27 g • protéines 53 g • lipides 23 g • gras saturés 3 g • cholestérol 125 mg • sodium 2329 mg • calcium 37 mg • fibres 0 g

Bifteck de faux-filet

Le Griddler^{MD} de luxe de Cuisinart^{MD} saisit les biftecks à la perfection. Consultez notre guide de grillage à la page 8 pour savoir comment griller les biftecks juste comme vous et votre famille les aimez.

Position du Griddler^{MD} de luxe : fermé

Plaques : rainurées

Donne 2 biftecks.

- 2 biftecks de faux-filet, de 1 à 2 pouces (2,5 à 5 cm) d'épaisseur
- 2 c. à thé (10 ml) d'huile d'olive
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel caché
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu

1. Faire mariner les biftecks dans l'huile d'olive avec le sel et le poivre pendant au moins 1 heure.
2. Poser les deux plaques du gril, face rainurée sur le dessus. Préchauffer à 450 °F (220 °C), puis régler à la fonction SEAR.
3. Mettre les biftecks marinés sur la plaque inférieure. Régler et fermer le couvercle jusqu'à ce que la grille entre à peine en contact avec les biftecks. Saisir pendant 2 minutes, puis griller pendant 1 à 2 minutes à 450 °F (220 °C) pour une cuisson saignante (biftecks de 1 po [2,5 cm]) ou 3 à 4 minutes pour une cuisson à point. (Consulter le tableau de cuisson des biftecks à la page 8 pour obtenir des durées de grillage plus précises.)
4. Laisser les biftecks reposer pendant au moins 5 minutes. Servir avec le beurre composé aux fines herbes (recette ci-dessous).

Valeur nutritive par portion :
Calories 331 (35 % provenant des lipides) • glucides 0 g • protéines 52 g • lipides 12 g • gras saturés 3 g • cholestérol 136 mg • sodium 699 mg • calcium 46 mg • fibres 0 g

Beurre composé aux fines herbes

Une tranche de ce beurre aux fines herbes sur un bifteck chaud lui confèrera un goût incroyable. Vous pouvez aussi en ajouter une noix à l'intérieur d'une galette de bœuf avant de la faire griller pour lui donner une saveur riche.

Donne ½ tasse (125 ml).

- 1 petite gousse d'ail, pelée
- ½ c. à soupe (7 ml) d'origan frais
- 1 tige de thym pour les feuilles seulement
- 2 tiges de ciboulette, coupées en morceaux de 1 po (2,5 cm)
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel caché
- 1 bâtonnet de beurre de bonne qualité, à la température de la pièce

-
1. Mettre l'ail, l'origan, le thym et la ciboulette dans le bol d'un petit robot culinaire ou d'un hachoir. Hacher. Racler les parois. Ajouter le sel et le beurre. Transformer jusqu'à consistance parfaitement homogène.
 2. Transférer le beurre sur du papier ciré et le façonner en rouleau, puis l'envelopper dans une pellicule plastique en fermant les deux extrémités. Réfrigérer.
 3. Couper une tranche et la déposer sur des biftecks grillés juste avant de les servir.

Valeur nutritive par portion :

*Calories 51 (99 % provenant des lipides) • glucides 0 g • protéines 0 g • lipides 6 g •
gras saturés 4 g • cholestérol 15 mg • sodium 49 mg • calcium 2 mg • fibres 0 g*

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

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

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

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

l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :

1-800-472-7606

Adresse :

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

Adresse électronique :

consumer_Canada@conair.com

Modèle :

GR-150C

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

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

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

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

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

Cuisinart[®] MD



Coffeemakers
Cafetières



Blenders
Mélangeurs



Juicers
Presse-agrumes



Cookware
Ustensiles
de cuisson



Tools and
Gadgets
Outils et
accessoires

Cuisinart offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever. Try some of our other countertop appliances and cookware.

Cuisinart^{MD} offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de comptoir, nos ustensiles de cuisson et nos outils et accessoires de cuisine.

www.cuisinart.ca

©2013 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ontario L4H 0L2

Printed in China/
Imprimé en Chine

Trademarks or service marks of third parties referred to herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

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

13CC142103

IB-11144-CAN