

Cuisinart^{MD} LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Gaufrier belge convertible


Série WAF-V400C

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez la poignée et le cadran.**
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, d'incendie ou de blessure personnelle, **N'IMMERGEZ PAS LE CORDON, LA FICHE OU L'APPAREIL** dans l'eau ou un autre liquide.
4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants), dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent de l'utiliser en toute sécurité, sans surveillance ou instruction. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants. **Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**
5. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
6. N'utilisez jamais un appareil électrique dont le cordon ou la fiche sont endommagés, ou après que l'appareil a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au service après-vente Cuisinart le plus proche pour qu'il soit examiné, puis réparé et réglé au besoin.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures personnelles, des incendies ou des chocs électriques.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur un élément de cuisinière au gaz ou électrique chaud, ni à proximité, ni dans un four chaud.
11. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
12. Débranchez l'appareil dès que vous avez fini de vous en servir.
13. Pour couper le courant sans danger en tout temps, retirez simplement la fiche de la prise murale.

14. Soyez des plus prudents lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
15. **MISE EN GARDE : POUR RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, CONFIEZ TOUTES LES RÉPARATIONS AU PERSONNEL AUTORISÉ. L'APPAREIL NE CONTIENT AUCUNE PIÈCE POUVANT ÊTRE ENTRETENUE PAR L'UTILISATEUR.**
16. Ne faites pas fonctionner un appareil électrique dans un module de rangement sur le comptoir ni sous une armoire suspendue. **Lorsque vous rangez un appareil dans un module de rangement, prenez soin de le débrancher de la prise de courant.** Laisser l'appareil branché peut causer un risque d'incendie, spécialement si l'appareil touche les parois ou la porte de l'armoire lorsqu'on la ferme.
17. L'appareil doit seulement être utilisé en position fermée.
18. L'appareil porte le symbole . Selon la norme 60417-5041 (2002-10), ce symbole signifiant « Attention : Surface chaude » indique que la surface peut devenir chaude durant l'utilisation.
19. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système à télécommande distincte.

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 de l'appareil 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 trébuché dessus.

AVIS

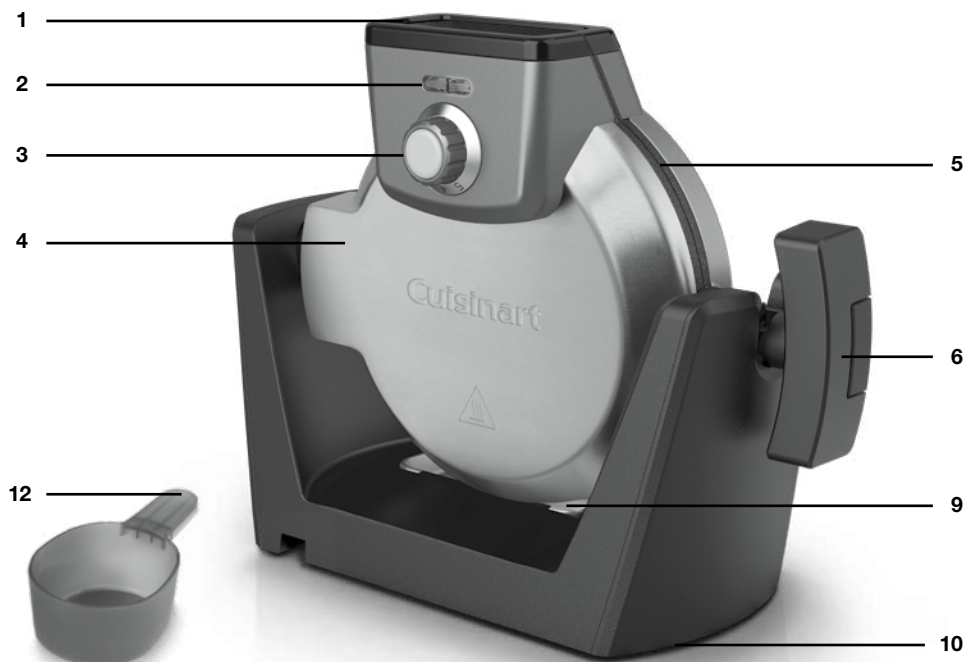
L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas dans la prise, tournez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque manière que ce soit.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes	2
Pièces et caractéristiques	3
Mise en service	4
Mode d'emploi	4
Nettoyage et entretien	7
Astuces pour des gaufres parfaites	7
Recettes	8
Garantie	9

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

- Bec de remplissage**
Permet de remplir le gaufrier de pâte facilement et sans gâchis.
- Témoins lumineux**
Un témoin rouge signale que le gaufrier est allumé. Un témoin vert signale que le gaufrier est chaud (prêt à cuire), puis que la gaufre est cuite.
- Cadran de température**
Sert à régler le degré de grillage, de 1 à 5.
- Boîtier**
Acier inoxydable brossé avec logo Cuisinart[®] gaufré.
- Plaques de cuisson antiadhésives**
En aluminium moulées sous pression; donne une grosse gaufre ronde à quatre sections à alvéoles profondes.
- Poignée isolante**
Sert à verrouiller et déverrouiller les plaques ainsi qu'à faire basculer l'appareil en position horizontale ou verticale.
- Signal sonore (non montré)**
Émet cinq bips quand le gaufrier est chaud, puis quand la gaufre est cuite.



8. **Rangement** (non montré)
Le cordon s'enroule autour de la base de l'appareil. L'appareil fermé se range debout pour réduire l'encombrement.
9. **Plateau d'égouttage**
Plateau en acier inoxydable qui récupère les éventuels débordements de pâte. Le plateau se sort par devant pour la cuisson à l'horizontale et se glisse en-dessous pour la cuisson à la verticale.
10. **Pieds en caoutchouc**
Assurent la stabilité de l'appareil et ne marquent pas le comptoir.
11. **Sans BPS** (non montré)
Toutes les pièces avec lesquelles les aliments viennent en contact sont exemptes de BPA.
12. **Mesure à pâte** (peut être de couleur différente)
Mesure à peu près 1 tasse (250 ml) de pâte. Verse la bonne quantité de pâte dans le bec de remplissage, facilement et proprement. S'accroche à l'intérieur du bol pour ne pas salir le comptoir

MISE EN SERVICE

Retirez tout le matériel d'emballage, ainsi que les étiquettes et autocollants promotionnels du gaufrier. Vérifiez que toutes les pièces énumérées (voir « Pièces et caractéristiques ») sont présentes avant de disposer du matériel d'emballage. Vous voudrez peut-être conserver la boîte et le matériel d'emballage au cas où vous en auriez besoin ultérieurement.

Avant d'utiliser votre gaufrier belge convertible Cuisinart^{MD} la première fois, essayez le boîtier et les plaques de cuisson avec un chiffon humide pour enlever les poussières qui pourraient s'être accumulées à l'entrepôt et durant le transport.

REMARQUE : Les plaques de cuisson sont revêtues d'un enduit antiadhésif spécial. Si la gaufre attache aux plaques, montez légèrement la température jusqu'à ce que la gaufre se détache, puis continuez à faire cuire les gaufres au réglage désiré.

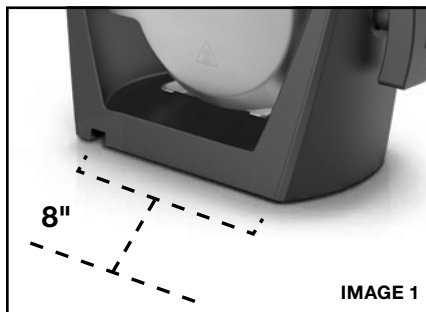
MODE D'EMPLOI

CUISSON À LA VERTICALE

REMARQUE : La position verticale convient uniquement à la cuisson des gaufres nature, sans compléments ajoutés (noix, petits fruits, fruit tranché, grains de chocolat).

1. Placez le gaufrier sur une surface propre et plate, poignée à votre droite et bouton de réglage devant vous.

REMARQUE : Prenez soin de placer la base de l'appareil à au moins 8 pouces (20 cm) du bord du comptoir ou de la table.



2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant standard : le témoin rouge s'allume pour signaler que l'appareil est sous tension et qu'il commence à chauffer.

REMARQUE : Il est possible que l'appareil dégage une petite odeur ou un peu de fumée la première fois que vous l'utiliserez. C'est normal pour les appareils qui ont un fini antiadhésif.

3. Réglez le cadran de température au degré de grillage désiré : entre 1 pour des gaufres très pâles et 5 pour des gaufres foncées. Le réglage 3 donnera des gaufres dorées à la perfection.



4. Lorsque le gaufrier est chaud (prêt à cuire), le témoin vert s'allume et l'appareil émet le signal sonore de cinq bips.
5. À l'aide de la mesure fournie, versez la pâte lentement dans le bec de remplissage au haut du gaufrier. La quantité de pâte à verser variera légèrement selon l'épaisseur de la pâte. Consultez la rubrique « Astuces pour obtenir des gaufres parfaites » ou suivez les instructions de la recette pour connaître la bonne quantité à utiliser.

REMARQUE : Durant la cuisson, il est possible que de la vapeur s'échappe par le bec de remplissage. Cela est normal; c'est ce qui fait que la gaufre est moelleuse à l'intérieur et croustillante à l'extérieur.



6. La durée de cuisson varie en fonction du degré de grillage qui a été sélectionné à l'étape 3. Par exemple, au réglage 3, la

cuisson prend normalement autour de 3 minutes, mais cela peut varier selon la recette. Le grillage plus pâle prend un peu moins de temps tandis que le grillage plus foncé en prend un peu plus.

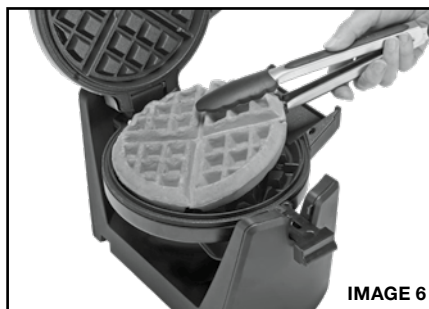
7. Quand la gaufre est cuite, le témoin vert s'allume et l'appareil émet un signal sonore de cinq bips. À l'aide de la poignée, basculez les plaques en position horizontale.



8. Dégagez et ouvrez la plaque du dessus en remontant la poignée. FAITES ATTENTION de ne pas toucher la plaque chaude.



9. Retirez la gaufre en détachant délicatement ses bords avec une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur ou avec des pinces à embout antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, car vous risqueriez d'abîmer le fini antiadhésif.



- Après avoir retiré la gaufre, rabattez la plaque du dessus sur la plaque du bas en descendant la poignée. Vérifiez que les plaques sont bien verrouillées ensemble et ramenez-les en position verticale. L'appareil est de nouveau prêt pour la cuisson.



- Quand vous avez fini d'utiliser le gaufrier, mettez le cadran de température au réglage le plus bas et débranchez l'appareil de la prise de courant. Laissez-le refroidir parfaitement avant de le manipuler



CUISSON À L'HORIZONTALE

REMARQUE : La position horizontale se prête à la cuisson des gaufres auxquelles on ajoute des compléments (noix, petits fruits, fruit tranché, grains de chocolat), mais elle peut aussi être utilisée pour les gaufres nature.

- Placez le gaufrier sur une surface propre et plate, poignée à votre droite et bouton de réglage devant vous.

REMARQUE : Prenez soin de placer la base de l'appareil à au moins 8 pouces (20 cm) du bord du comptoir ou de la table (voir image 1 à la page 4).

- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant standard : le témoin rouge s'allume pour signaler que l'appareil est sous

tension et qu'il commence à chauffer.

REMARQUE : Il est possible que l'appareil dégage une petite odeur ou un peu de fumée la première fois que vous l'utiliserez; c'est normal pour les appareils qui ont un fini antiadhésif.

- Réglez le cadran de température au degré de grillage désiré : entre 1 pour des gaufres très pâles et 5 pour des gaufres foncées. Le réglage 3 donnera des gaufres dorées à la perfection (voir image 2 à la page 4).
- Lorsque le gaufrier est chaud (prêt à cuire), le témoin vert s'allume et l'appareil émet le signal sonore de cinq bips. À l'aide de la poignée, basculez les plaques en position horizontale.
- À l'aide de la mesure fournie, versez la pâte au centre de la plaque du bas, puis étalez-la uniformément jusqu'aux bords avec une spatule résistant à la chaleur. La quantité de pâte à utiliser variera légèrement selon l'épaisseur de la pâte. Consultez la rubrique « Astuces pour obtenir des gaufres parfaites » ou suivez les instructions de la recette pour connaître la bonne quantité à utiliser. Une fois que la pâte est étalée uniformément, ajoutez les compléments. Fermez l'appareil à l'aide la poignée.

REMARQUE : Durant la cuisson, il est possible que de la vapeur s'échappe par le bec de remplissage. Cela est normal; c'est ce qui fait que la gaufre est moelleuse à l'intérieur et croustillante à l'extérieur.



- La durée de cuisson varie en fonction du degré de grillage qui a été sélectionné à l'étape 3. Par exemple, au réglage 3, la cuisson prend normalement autour de 3 minutes, mais cela peut varier selon la recette. Le grillage plus pâle prend un peu moins de temps tandis que le grillage plus foncé en prend un peu plus.

7. Quand la gaufre est cuite, le témoin vert s'allume et l'appareil émet un signal sonore de cinq bips.
8. Dégagez et ouvrez la plaque du dessus en remontant la poignée. FAITES ATTENTION de ne pas toucher la plaque chaude (voir image 5 à la page 5).
9. Retirez la gaufre en détachant délicatement ses bords avec une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur ou avec des pinces à embout antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, car vous risqueriez d'abîmer le fini antiadhésif (voir image 6 à la page 5).
10. L'appareil est de nouveau prêt pour la cuisson des gaufres.
11. Quand vous avez fini d'utiliser le gaufrier, mettez le cadran de température au réglage le plus bas et débranchez l'appareil de la prise de courant. Laissez-le refroidir parfaitement avant de le manipuler (voir image 8 à la page 6).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il faut débrancher le gaufrier et le laisser refroidir parfaitement avant de le nettoyer et de le ranger. Laisser la plaque du dessus ouverte accélérera le refroidissement des plaques.

Pour nettoyer le gaufrier, vous n'avez qu'à balayer les miettes accumulées dans les rainures et au besoin, absorber l'excédent d'huile de cuisson à l'aide d'un chiffon sec ou d'un essuie-tout.

Vous pouvez également essuyer les plaques au moyen d'un chiffon humide pour prévenir les taches ou l'accumulation de pâte ou d'huile.

Prenez soin de laisser refroidir les plaques parfaitement avant de les nettoyer. Si de la pâte reste collée, versez simplement une petite quantité d'huile de cuisson dessus et laissez reposer pendant à peu près 5 minutes; elle sera ensuite facile à enlever.

Pour nettoyer l'extérieur du gaufrier, essuyez-le simplement avec un chiffon doux sec. N'utilisez jamais un produit nettoyant ou un tampon abrasif. **N'IMMERGEZ JAMAIS LE CORDON, LA FICHE OU L'APPAREIL DANS L'EAU OU UN AUTRE LIQUIDE.**

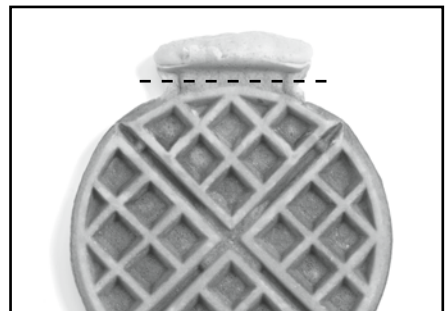
Entretien : Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant du service à la clientèle autorisé.

RANGEMENT

Enroulez le cordon d'alimentation autour de la base de l'appareil. Le rangement à la verticale réduit l'encombrement.

ASTUCES POUR DES GAUFRES PARFAITES

- Le réglage 1 donnera les gaufres les plus pâles et le réglage 5, les plus foncées. Faites des essais pour déterminer le réglage qui vous donne les gaufres comme vous les aimez. Nous recommandons le réglage 3 pour de belles gaufres dorées à la perfection.
- Il est recommandé d'utiliser la mesure à pâte fournie. Remplissez-la à ras bord et versez la pâte dans le bec de remplissage. Gardez en tête que la pâte prend de l'expansion en cuisant. Dans la plupart des cas, il est préférable d'utiliser une pleine tasse de pâte.
- Ne remplissez pas trop le gaufrier. Quand vous l'utilisez à la position verticale, il ne doit pas être rempli jusqu'au haut du grillage des plaques. Utilisez la mesure fournie pour vous guider sur la quantité de pâte à utiliser.
- Les pâtes plus claires devraient être utilisées dans le gaufrier à la position verticale, versées en un filet lent et régulier. Les pâtes plus épaisses et celles qui renferment des compléments ajoutés devraient être utilisées dans le gaufrier à la position horizontale.
- Les pâtes doivent être battues jusqu'à consistance parfaitement lisse. Les pâtes trop épaisses pour couler facilement dans le bec de remplissage devraient être utilisées dans le gaufrier à la position horizontale, étalées sur les plaques.
- La pâte en trop gonflera dans le bec de remplissage; cela créera un morceau additionnel qu'il est facile de retirer au moment de servir.



-
- Pour rehausser la saveur de la pâte à gaufre, vous pouvez remplacer une petite quantité de farine de la recette par vos noix favorites finement moulues ou encore, y ajouter ¼ t. (60 ml) de confiture avant la cuisson. Les gaufres auront un goût savoureux et une belle couleur!
 - Les gaufres sont à leur meilleur dès leur sortie du gaufrier. Si on ne les mange pas immédiatement, on peut les garder au chaud dans un four à 200 °F (95 °C) jusqu'au moment de les servir. Il suffit de les placer, sans les empiler, sur une grille déposée dans une lèche-frite ou recouverte lâchement de papier d'aluminium dans le four.
 - Les gaufres peuvent être congelées. Elles se conserveront jusqu'à deux mois au congélateur. Laissez-les refroidir parfaitement avant de les mettre dans un sac à congélateur en prenant soin de les séparer avec du papier ciré pour qu'elles ne collent pas ensemble. Pour les servir, vous n'avez qu'à les réchauffer dans un grille-pain ou un four grille-pain.
 - La mesure fournie s'accroche à l'intérieur du bol à mélanger. C'est pratique pour de ne salir le comptoir.

RECETTES

GAUFRES SUCRÉES

Gaufres au babeurre aériennes	9
Gaufres aux bananes	10
Gaufres à la levure à la farine de seigle et aux bleuets	10
Gaufres-brioche à la cannelle.....	11
Gaufres-gâteau choco-pacanes-guimauve.....	12

GAUFRES SALÉES

Gaufres au maïs à la mexicaine.....	13
Gaufres de pommes de terre	13
Falafels.....	14
Gaufres au piment jalapeno	15
Poulet et gaufres.....	16

REMARQUE : La quantité de gaufres qu'on obtient pour chaque recette dépend de comment parfaitement on vide la tasse de pâte.

GAUFRES SUCRÉES

Gaufres au babeurre aériennes

Le nom dit tout.

Donne 6 ou 7 gaufres

- 2 t. (500 ml) de farine tout usage non blanchie**
- 2 c. à soupe (30 ml) de farine de maïs jaune**
- 2 c. à soupe (30 ml) de sucre granulé**
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte**
- ¾ c. à thé (3,75 ml) de bicarbonate de soude**
- ¾ c. à thé (3,75 ml) de sel cascher**
- 2½ t. (625 ml) de babeurre de culture faible en gras**
- 2 gros œufs**
- 6 c. à soupe (90 ml ou ¾ bâtonnet) de beurre non salé, fondu et refroidi**
- 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille pur**
- ½ c. à thé (2,5 ml) de zeste de citron ou d'orange (facultatif)**

Sirop d'érable pour servir

1. Dans un grand bol, mettre les ingrédients secs et mélanger au fouet. Dans un autre bol, mettre le babeurre, les œufs, le beurre, la vanille et le zeste et mélanger au fouet. Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients liquides et fouetter jusqu'à consistance presque lisse.
2. Préchauffer le gaufrier au réglage désiré; pour des gaufres croustillantes, un réglage plus élevé est recommandé.
3. Lorsque le gaufrier est prêt à cuire, verser une tasse de pâte lentement dans le bec de remplissage. Laisser cuire en position verticale. Lorsque le gaufrier signale que la gaufre est cuite, ouvrir l'appareil avec précaution et retirer la gaufre. Continuer avec le reste de la pâte.
4. Les gaufres sont à leur meilleur dès leur sortie du gaufrier, arrosées d'un filet de sirop d'érable, si désiré. (Si on ne les mange pas immédiatement, on peut les garder au chaud sur une grille, sans les empiler, dans un four à 200 °F [95 °C].)

Valeur nutritive d'une gaufre (basée sur 7 gaufres) :

Calories 289 (38 % provenant des lipides)

- glucides 34 g • protéines 9 g • lipides 12 g
- lipides saturés 7 g • cholestérol 93 mg
- sodium 433 mg • calcium 499 mg • fibres 1 g

Gaufres aux bananes

*Aussi savoureuses que le pain
aux bananes frais sorti du four.*

Donne 4 ou 5 gaufres

- 1 t. (250 ml) de farine tout usage non blanchie**
 - ½ t. (125 ml) de farine de blé entier**
 - 2 c. à soupe (30 ml) de farine de maïs jaune**
 - ¼ t. (60 ml) de cassonade dorée, tassée**
 - 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte**
 - ½ c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude**
 - ¾ c. à thé (3,75 ml) de sel cascher**
 - ¼ c. à thé (1 ml) de cannelle moulue**
 - 1 t. (250 ml) de babeurre entier**
 - 2 gros œufs**
 - ¼ t. (60 ml) plus 2 c. à soupe (30 ml) d'huile de coco, fondue et refroidie (ou de l'huile végétale)**
 - 1½ c. à thé (7 ml) d'extrait de vanille pur**
 - 1 t. (250 ml) de banane écrasée (à peu près 2 bananes de taille moyenne)**
 - ½ t. (125 ml) de noix de Grenoble grillées, hachées**
 - ½ t. (125 ml) de grains de chocolat mi-sucré**
- Beurre ramolli et sirop d'érable pour servir**
- Dans un grand bol, mettre les ingrédients secs et mélanger au fouet. Dans un autre bol, mettre le babeurre, les œufs, l'huile et la vanille et mélanger au fouet. Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients liquides et fouetter jusqu'à consistance presque lisse. Plier la banane écrasée dans la pâte à l'aide d'une spatule.
 - Préchauffer le gaufrier au réglage désiré. Pour ces gaufres moelleuses, le grillage 5 est recommandé.
 - Lorsque le gaufrier est prêt à cuire, basculer les plaques à la position horizontale. Verser une tasse de pâte au centre de la plaque du

bas. Saupoudrer 1 à 2 c. à soupe (15 à 30 ml) de chacun : noix et grains de chocolat. Fermer l'appareil et laisser cuire en position horizontale. Lorsque le gaufrier signale que la gaufre est cuite, ouvrir l'appareil avec précaution et retirer la gaufre. Continuer avec le reste de la pâte.

- Pour de meilleurs résultats, servir les gaufres immédiatement avec du beurre ramolli et un filet de sirop d'érable, si désiré.

Valeur nutritive d'une moitié de gaufre (basée sur 5 gaufres avec 3 c. à soupe [45 ml] de noix et de grains de chocolat combinés) :

Calories 293 (46 % provenant des lipides)

- glucides 35 g • protéines 6 g • lipides 16 g
- lipides saturés 10 g • cholestérol 51 mg
- sodium 236 mg • calcium 295 mg • fibres 3 g

Gaufres à la levure au seigle et aux bleuets

La farine de seigle apporte une complexité inattendue à ces gaufres à la levure.

Donne 4 ou 5 gaufres

- 8 c. à soupe (120 ml ou 1 bâtonnet) de beurre non salé, en dés**
 - 1½ t. (375 ml) de lait entier froid**
 - 2 c. à soupe (30 ml) de cassonade brune**
 - ¾ c. à thé (3,75 ml) de sel cascher**
 - 1 t. (250 ml) de farine tout usage non blanchie**
 - 1 t. (250 ml) de farine de seigle foncée***
 - 1½ c. à thé (7,5 ml) de levure instantanée**
 - ¼ c. à thé (1 ml) de cardamome moulue (facultatif)**
 - 2 gros œufs**
 - 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur**
 - ¼ c. à thé (1 ml) de bicarbonate de soude**
 - 1½ t. (375 ml) de bleuets, lavés et nettoyés de leurs tiges, plus une quantité additionnelle pour servir (facultatif)**
- Sirop d'érable pour servir**
- Dans une petite casserole, faire fondre le beurre à feu doux. Lorsqu'il a fondu, ajouter le lait froid et mélanger au fouet. Laisser tiédir.
 - Dans un grand bol, mettre les ingrédients secs et mélanger au fouet. Ajouter graduellement le mélange de beurre et de lait chaud; mélanger au fouet jusqu'à

consistance lisse. Ajouter les œufs et la vanille; mélangeur au fouet jusqu'à consistance quasiment lisse (il peut rester quelques grumeaux). Laisser la pâte reposer à la température de la pièce pendant 1 heure, puis couvrir de pellicule plastique et réfrigérer pendant au moins 12 heures, mais jusqu'à 24 heures.

3. Préchauffer le gaufrier au réglage désiré; pour des gaufres croustillantes, un réglage plus élevé est recommandé.
4. Fouetter la pâte délicatement pour la combiner (elle dégonflera). Lorsque le gaufrier est prêt à cuire, basculer les plaques à la position horizontale. Verser une tasse de pâte au centre de la plaque du bas. Parsemer de $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{3}$ t. (60 à 80 ml) de bleuets. Fermer l'appareil et laisser cuire en position horizontale. Lorsque le gaufrier signale que la gaufre est cuite, ouvrir l'appareil avec précaution et retirer la gaufre. Continuer avec le reste de la pâte.
5. Les gaufres sont à leur meilleur dès leur sortie du gaufrier, arrosées d'un filet de sirop d'érable, si désiré. (Si on ne les mange pas immédiatement, on peut les garder au chaud sur une grille, sans les empiler, dans un four à 200 °F [95 °C].)

* Facultatif : Pour ajouter encore plus de complexité au goût du seigle, griller la farine de seigle dans une poêle à frire à feu moyen pendant 5 à 7 minutes, en remuant constamment jusqu'à ce qu'elle soit brunie.

Valeur nutritive d'une gaufre (basée sur 5 gaufres) :

- Calories 459 (44 % provenant des lipides)
• glucides 52 g • protéines 1 g • lipides 22 g
• lipides saturés 1 g • cholestérol 129 mg
• sodium 292 mg • calcium 863 mg • fibres 5 g

Gaufres-brioches à la cannelle

Transformez de la pâte feuilletée de commerce en brioches à la cannelle irrésistiblement sucrées et feuilletées. Une recette simplissime à réaliser quand le goût vous prend !

Donne 2 gaufres, soit 8 brioches individuelles

- $\frac{1}{2}$ **t. (125 ml) de cassonade brune, tassée**
1 c. à soupe (15 ml) de cannelle moulue
1 pincée de sel cascher

- 1 paquet de pâte feuilletée en feuilles congelée (2 feuilles pour la recette), de marque Pepperidge FarmMD de préférence, décongelée pendant la nuit au réfrigérateur**

Farine tout usage pour saupoudrer

- 4 c. à soupe (60 ml ou $\frac{1}{2}$ bâtonnet) de beurre non salé, mou**
Eau pour badigeonner

Glaçage simple

Donne environ $\frac{3}{4}$ tasse (175 ml)

- 1 t. (250 ml) de sucre à glacer, tamisé**
1 c. à soupe (15 ml) de beurre non salé, fondu
2 c. à soupe (30 ml) de lait entier

1. Dans un petit bol, combiner la cassonade, la cannelle et la pincée de sel. Réserver.
2. Sur une surface légèrement farinée, déplier une feuille de pâte feuilletée et saupoudrer le dessus de farine. Avec un rouleau à pâte, abaisser la feuille en un rectangle de 10 x 12 po (25 x 30 cm). Étaler 2 c. à soupe (30 ml) du beurre mou, en laissant une bordure de $\frac{1}{2}$ po (1,25 cm) sur le bord supérieur. Saupoudrer la moitié du mélange de sucre et de cannelle uniformément sur la pâte et presser pour qu'il colle. Badigeonner la bordure d'un peu d'eau.
3. Avec une roulette à pâtisserie, couper la feuille en huit lanières égales. Rouler chaque lanière sur elle-même et pincer à l'extrémité pour sceller. Placer le rouleau sur la prochaine lanière et enrouler et pincer l'extrémité. Continuer d'enrouler les lanières, une à la suite de l'autre sur le même rouleau, jusqu'à l'obtention d'une grosse brioche. Mettre la brioche entre deux feuilles de papier parchemin ou ciré et presser délicatement de manière à obtenir une rondelle de 6 po (15 cm), en préservant la forme de spirale. Répéter avec la deuxième feuille de pâte feuilletée et le reste des ingrédients. Réfrigérer pendant 15 minutes.
4. Préchauffer le gaufrier au réglage le plus élevé. Pendant qu'il réchauffe, mélanger tous les ingrédients du glaçage jusqu'à consistance lisse.
5. Lorsque le gaufrier est prêt à cuire, basculer les plaques à la position horizontale. Déposer un premier rouleau à la cannelle sur la plaque

du bas. Fermer l'appareil en pressant un peu pour que la pâte s'étale et laisser cuire en position horizontale. Cuire pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce que la gaufre-brioche soit bien dorée. Retirer. Cuire la seconde brioche.

6. Garnir chaque gaufre d'un filet de glaçage simple. Avec un couteau coupant, couper les gaufres en quatre de manière à obtenir huit portions individuelles. Servir chaud.

Valeur nutritive d'un quart de gaufre-brioche (avec à peu près 1½ c. à soupe [22 ml] de glaçage) :

Calories 452 (43 % provenant des lipides)

- glucides 62 g • protéines 3 g • lipides 22 g
- lipides saturés 12 g • cholestérol 19 mg
- sodium 220 mg • calcium 254 mg • fibres 2 g

Gaufres-gâteau choco-pacanes-guimauve

Cette recette s'inspire du célèbre Mississipi Mud Cake. Un dessert décadent à souhait, qui fera fureur lors de votre prochain barbecue!

Donne 4 gaufres

- 1¼ **t. (300 ml) de farine tout usage non blanchie**
- ½ **t. (125 ml) de poudre de cacao non sucré**
- ¾ **t. (175 ml) de sucre granulé**
- 1 **c. à thé (5 ml) de poudre à pâte**
- ¼ **c. à thé (1 ml) de bicarbonate de soude**
- ¾ **c. à thé (3,75 ml) de sel cascher**
- ¼ **t. (60 ml) de crème sure**
- 2 **gros œufs**
- ½ **t. (125 ml) d'huile de coco, fondue et refroidie (ou d'huile végétale)**
- 1 **c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur**
- ½ **t. (125 ml) de lait entier, chaud**
- ½ **t. (125 ml) de mini grains de chocolat mi-sucré**
- ½ **t. (125 ml) de pacanes grillées hachées**
- ½ **t. (125 ml) de noix de coco râpée**

Pour la finition :

- 3 **t. (750 ml) de guimauves miniatures**
Glaçage chaud au chocolat (recette suivante)

1. Placer une grille dans la position supérieure du four et préchauffer le gril. Placer une grille à gâteau sur une plaque de cuisson.

2. Dans un grand bol, tamiser la farine, le cacao, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel; mélanger au fouet. Dans un bol de taille moyenne, battre ensemble la crème sure, les œufs, l'huile et la vanille jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients liquides; mélanger au fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ajouter le lait chaud et les grains de chocolat; mélanger au fouet jusqu'à ce que le chocolat ait fondu et la consistance soit parfaitement lisse.
3. Préchauffer le gaufrier au réglage désiré. Le grillage 4 ou 5 est recommandé pour ces gaufres en raison de leur texture moelleuse.
4. Lorsque le gaufrier est prêt à cuire, basculer les plaques à la position horizontale. Verser une tasse de pâte au centre de la plaque du bas. Parsemer de 2 c. à soupe (30 ml) de chacun : pacanes et noix de coco. Fermer l'appareil et laisser cuire à la position horizontale. Lorsque le gaufrier signale que la gaufre est cuite, ouvrir l'appareil avec précaution et retirer la gaufre. Répéter avec le reste de la pâte.
5. Parsemer des guimauves sur chaque gaufre et passer sous le gril jusqu'à ce que les guimauves aient brunis. Surveiller l'opération de près pour ne pas que les guimauves brûlent.
6. Napper chaque gaufre de glaçage chaud au chocolat. Servir immédiatement.

Glaçage chaud au chocolat

Donne environ 1½ tasse (375 ml)

- 4 **c. à soupe (60 ml) de beurre salé, en dés**
- 5 **c. à soupe (75 ml) de lait entier**
- ¼ **t. (60 ml) de poudre de cacao, tamisée**
- 2 **t. (500 ml) de sucre en poudre, tamisée**

Dans une petite casserole, faire chauffer le beurre et le lait à feu doux. Quand le beurre a fondu, ajouter la poudre de cacao et le sucre en poudre en incorporant au fouet. Garder chaud.

Valeur nutritive d'un quart de gaufre-gâteau (avec à peu près 3 c. à soupe (45 ml) de mini guimauves et 1½ c. à soupe [22 ml] de glaçage) :

- Calories 356 (42 % provenant des lipides)
- glucides 49 g • protéines 3 g • lipides 17 g
- lipides saturés 11 g • cholestérol 9 mg
- sodium 173 mg • calcium 188 mg • fibres 2 g

GAUFRES SALÉES

Gaufres au maïs à la mexicaine

Préparez ces gaufres explosantes de grains de maïs sucrés et croustillants, qui s'inspirent du célèbre maïs grillé (elote) de la cuisine de rue mexicaine.

Donne 4 ou 5 gaufres

- ⅓ **t. (80 ml) plus 2 c. à thé (10 ml) d'huile végétale, divisé**
- 3 épis de maïs, épluchés et égrenés (à peu près 1½ t. [375 ml] de grains)**
- ¾ **t. (175 ml) de farine tout usage non blanchie**
- ½ **t. (125 ml) de farine masa harina***
- ½ **t. (125 ml) de farine de maïs jaune**
- 1 c. à soupe (15 ml) de sucre granulé**
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte**
- ½ **c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude**
- 1 c. à thé (5 ml) de sel cascher**
- 2 gros œufs**
- 1½ **t. (375 ml) de babeurre entier**
Pour la finition :
Lime crema (recette suivante)
- 1 t. (250 ml) de fromage cotija, râpé**
Poudre de chipotle moulue pour saupoudrer
Coriandre fraîche hachée et quartiers de lime, pour servir

1. Dans une poêle à frire, faire chauffer 2 c. à thé (10 ml) de l'huile végétale à feu mi-vif. Lorsque l'huile est chaude, ajouter le maïs et cuire, sans remuer, pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que légèrement calciné sur une face. Tourner et cuire pendant 1 minute, jusqu'à ce que tendre et croustillant. Retirer du feu et réserver.

2. Dans un grand bol, mettre les ingrédients secs et mélanger au fouet. Dans un autre bol, mettre les œufs, le babeurre et le reste de l'huile végétale; mélanger au fouet. Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs; mélanger au fouet jusqu'à consistance presque lisse.
3. Préchauffer le gaufrier au réglage désiré; pour des gaufres croustillantes, un réglage plus élevé est recommandé.
4. Lorsque le gaufrier est prêt à cuire, basculer les plaques à la position horizontale. Verser une tasse de pâte au centre de la plaque du bas. Parsemer de ¼ à ⅓ t. (60 à 80 ml) de grains de maïs grillés. Fermer l'appareil et laisser cuire à la position horizontale. Lorsque le gaufrier signale que la gaufre est cuite, ouvrir l'appareil avec précaution et retirer la gaufre. Répéter avec le reste de la pâte.
5. Arroser chaque gaufre d'un filet de lima crema (ou dresser la sauce à la douille pour une présentation comme on fait dans un restaurant) et garnir du fromage cotija. Saupoudrer de chipotle moulue et de coriandre hachée. Servir immédiatement.

* La farine masa harina est une farine finement moulue préparée à partir de grains de maïs déshydratés trempés dans de l'eau de chaux. Elle est traditionnellement utilisée pour la fabrication de tortillas au maïs faites maison. On la vend dans la plupart des magasins d'aliments.

Lime Crema (sauce crémeuse à la lime)

Donne environ ½ tasse (125 ml)

- ⅓ **t. (75 ml) de mayonnaise**
- 2 c. à soupe (30 ml) de crème sure**
- 2 c. à thé (10 ml) de jus de lime**
- ¼ **c. à thé (1 ml) de zeste de lime**
- ¼ **c. à thé (1 ml) de sucre granulé**

Dans un petit bol, combiner tous les ingrédients au fouet. Goûter et corriger l'assaisonnement en ajoutant plus de jus ou de zeste de lime, au goût.

Valeur nutritive d'une gaufre (basée sur 5 gaufres, avec à peu près 2 c. à soupe [30 ml] de sauce lime crema et à peu près 3 c. à soupe [45 ml] de fromage cotija) :

- Calories 641 (57 % provenant des lipides)
- glucides 53 g • protéines 16 g • lipides 41 g

Gaufres de pommes de terre

*Transformez des bouchées de pomme de terre
congelées en savoureuses gaufres salées.*

Le duo bacon-vinaigrette ranch est sûr de plaire!

Donne 4 gaufres, soit 8 portions en bouchée ou
mets d'accompagnement

- 2 lb (907 g) de bouchées de pomme de terre congelées (de marque Ore-Ida^{MD} de préférence), décongelées**
- 6 tranches de bacon, cuit, haché grossièrement (gras de bacon, réservé)**
- 1 t. (250 ml) de cheddar vieilli, râpé en filaments**

Pour la finition :

Vinaigrette ranch (recette suivante)

- 2 oignons verts (parties blanche et verte), hachés grossièrement**

1. Défaire les bouchées de pomme de terre à la main dans un grand bol à mélanger. Ajouter le bacon et le fromage; mélanger.
2. Préchauffer le gaufrier au réglage le plus élevé.
3. Lorsque le gaufrier est prêt à cuire, basculer les plaques à la position horizontale. Badigeonner la surface des plaques du gras de bacon réservé. Prélever 2 t. (500 ml) de la préparation de pommes de terre et l'étaler, en une couche égale délicatement tassée, sur la plaque du bas, en laissant une bordure de 1 po (2,5 cm) tout le tour. Fermer l'appareil en pressant un peu pour que la pâte s'étale et laisser cuire à la position horizontale. Cuire pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce que doré et croustillant. Retirer la gaufre cuite. Répéter avec le reste de la pâte.
4. Arroser chaque gaufre d'à peu près 3 c. à soupe (45 ml) de vinaigrette ranch et saupoudrer d'oignon vert haché. Servir immédiatement. Pour servir comme bouchée, couper les gaufres en quatre sections à l'aide d'un couteau coupant, disposer sur une grande assiette de service et arroser de vinaigrette ou accompagner de vinaigrette ranch dans un bol. Garnir de l'oignon vert haché et servir.

Vinaigrette ranch

Donne environ $\frac{3}{4}$ tasse (175 ml)

- $\frac{1}{4}$ t. (60 ml) de babeurre
- $\frac{1}{4}$ t. (60 ml) de mayonnaise
- $\frac{1}{4}$ t. (60 ml) de crème sure
- $\frac{3}{4}$ c. à thé (3,75 ml) de jus de citron
- 1 gousse d'ail, finement râpée**
- $\frac{1}{4}$ c. à thé (1 ml) de poudre d'oignon
- $\frac{1}{2}$ c. à thé (2,5 ml) de sel cascher
- $\frac{1}{4}$ c. à thé (1 ml) de poivre noir moulu
- 1 pincée de poivre de Cayenne**
- 1 c. à thé (5 ml) de chacun : ciboulette, aneth et persil, hachés finement**

Dans un petit bol, combiner tous les ingrédients au fouet. Goûter et corriger l'assaisonnement, au goût.

*Valeur nutritive d'une moitié de gaufre
(avec $\frac{1}{2}$ c. à soupe [22 ml] de vinaigrette ranch) :*
Calories 312 (68 % provenant des lipides)
• glucides 16 g • protéines 7 g • lipides 21 g
• lipides saturés 7 g • cholestérol 31 mg
• sodium 755 mg • calcium 121 mg • fibres 1 g

Falafels

*Oubliez la friture! Cette version gaufre des
boulettes de pois chiche aux herbes classiques
est moins salissante à préparer et moins grasse,
mais a tout aussi bon goût.*

Donne 2 gaufres, soit 4 portions

- 2 gousses d'ail**
- 6 oignons verts, parties blanches et vertes, coupés en morceaux de 1 po (2,5 cm)**
- 1 piment jalapeno, haché grossièrement**
- 10 oz (à peu près $1\frac{1}{2}$ t. [375 ml]) de pois chiches secs, trempés toute une nuit et bien égouttés (ne PAS substituer de pois chiches en conserve)**
- $\frac{3}{4}$ t. (175 ml) de feuilles et de tiges de coriandre, tassées
- $\frac{3}{4}$ t. (175 ml) feuilles de persil, tassées
- $\frac{1}{4}$ t. (60 ml) de feuilles de menthe
- 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron**
- $1\frac{1}{2}$ c. à thé (7,5 ml) de cumin moulu**
- 1 c. à thé (5 ml) de coriandre moulue**
- 2 c. à thé (10 ml) de sel cascher**

½ **c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude**

¼ **t. (60 ml) d'huile végétale pour badigeonner**

Pour la finition :

4 pains pita chauds, coupés en deux (facultatif)

Salade de tomates et de concombres et sauce tahini (recettes suivantes)

1. Mettre l'ail, l'oignon vert et le piment jalapeno dans le bol d'un robot culinaire et hacher finement. Ajouter les pois chiches et broyer par impulsions jusqu'à l'apparence de noix finement hachées. Racler les parois du bol au besoin. Ajouter le reste des ingrédients dans le bol et mélanger par impulsions jusqu'à ce que les fines herbes soient finement hachées et entièrement incorporées, mais seulement jusqu'à l'obtention d'une texture grumeleuse. Le mélange doit à peine se tenir quand on le presse dans les mains. Transférer dans un bol, couvrir et laisser reposer au réfrigérateur pendant 15 minutes.
2. Préchauffer le gaufrier au réglage le plus élevé.
3. Lorsque le gaufrier est prêt à cuire, basculer les plaques à la position horizontale. Badigeonner généreusement les plaques d'huile végétale. Prélever 2 t. (500 ml) combles de la préparation de pois chiches et l'étaler, en une couche égale bien tassée, sur la plaque du bas, en laissant une bordure de 1 po (2,5 cm) tout le tour. Fermer l'appareil en pressant un peu pour que la pâte s'étale et laisser cuire à la position horizontale. Cuire pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce que doré et croustillant. Retirer la gaufre cuite. Répéter avec le reste de la préparation.
4. Au moment de servir, garnir les gaufres de salade de tomates et de concombres et arroser de sauce tahini. Avec un couteau coupant, couper les gaufres en quartiers pour servir en sandwichs au pain pita. Servir immédiatement.

Salade de tomates et de concombres

Donne environ 2 tasses (500 ml)

2 tomates italiennes, coupées en dés de ½ po (1,25 cm)

2 concombres perses, coupés en dés de ½ po (1,25 cm)

¼ **d'oignon rouge, coupé en dés de ¼ po (6 mm)**

1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive vierge extra

2 c. à thé (10 ml) de jus de citron

2 c. à soupe (30 ml) de persil finement haché

1 pincée de sel cascher

Mettre les légumes dans un petit bol à mélanger et arroser d'huile d'olive et de jus de citron. Ajouter le persil et le sel. Remuer pour combiner. Goûter et corriger l'assaisonnement, au goût.

Sauce tahini

Makes about ¾ cup (175 ml)

½ **t. (125 ml) de tahini**

1 petite gousse d'ail, finement râpée

2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron

¼ **c. à thé (1 ml) de cumin**

¼ **c. à thé (1 ml) de sumac (facultatif)***

1 pincée de sel cascher

Eau glacée, au besoin

Mettre tous les ingrédients, sauf l'eau, dans un petit bol et mélanger au fouet. Ajouter 1 c. à soupe (15 ml) d'eau glacée à la fois, tout en continuant de battre au fouet, jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et facile à verser. Goûter et corriger l'assaisonnement, au goût.

* Le sumac est une épice très utilisée dans les cuisines moyen-orientales. On l'aime pour sa couleur rouge vif et son goût citronné. On le retrouve dans les magasins d'aliments.

Valeur nutritive d'une moitié de gaufre (avec ½ t. [125 ml] de salade et à peu près 3 c. à soupe [45 ml] de sauce) :

- Calories 585 (58 % provenant des lipides)*
- glucides 45 g • protéines 20 g • lipides 39 g
 - lipides saturés 6 g • cholestérol 0 mg
 - sodium 823 mg • calcium 209 mg • fibres 13 g

Gaufres au piment jalapeno

Une gaufre salée qui fera le bonheur de tous – et pas seulement que le jour du match!

Donne 4 ou 5 gaufres

- 1⅓ **t. (325 ml) de farine tout usage non blanchie**
- ¼ **t. (60 ml) de farine de maïs jaune**
- 1 **c. à soupe (15 ml) de sucre granulé**
- 1½ **c. à thé (7,5 ml) de poudre à pâte**
- ¼ **c. à thé (1 ml) de bicarbonate de soude**
- ½ **c. à thé (2,5 ml) de sel cascher**
- ¾ **t. (175 ml) de babeurre entier**
- ¾ **t. (175 ml) d'eau pétillante***
- 2 **gros œufs, jaunes et blancs séparés**
- 6 **c. à soupe (90 ml ou ¾ de bâtonnet) de beurre non salé, fondu et légèrement refroidi**
- ¾ **t. (175 ml) de piments jalapeno marinés tranchés, égouttés**
- 1 **t. (250 ml) de cheddar vieilli (jaune de préférence), râpé en filaments**
Fromage à la crème tartifiable et sirop d'érable pour servir

1. Dans un grand bol, mettre les ingrédients secs et les mélanger au fouet. Dans un autre bol, mettre le babeurre, l'eau pétillante, les jaunes d'œuf et le beurre fondu et les mélanger au fouet. Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients liquides et mélanger au fouet jusqu'à consistance presque entièrement lisse. Dans un autre bol, fouetter les blancs d'œuf jusqu'à la formation de pics mous; plier dans la pâte, délicatement, mais parfaitement, à l'aide d'une spatule.
2. Préchauffer le gaufrier au réglage désiré; pour des gaufres croustillantes, un réglage plus élevé est recommandé.
3. Lorsque le gaufrier est prêt à cuire, basculer les plaques à la position horizontale. Verser une tasse de pâte au centre de la plaque du bas. Parsemer de 2 à 3 c. à soupe (30 à 45 ml) de jalapenos tranchés et de 3 à 4 c. à soupe (45 à 60 ml) de cheddar. Fermer l'appareil et laisser cuire à la position horizontale. Lorsque le gaufrier signale que la gaufre est cuite, ouvrir l'appareil avec précaution et retirer la gaufre. Répéter avec le reste de la pâte.

4. Pour obtenir de meilleurs résultats, servir les gaufres immédiatement, tartinées de fromage à la crème et arrosées d'un filet de sirop d'érable, si désiré.

* L'eau pétillante introduit des bulles d'air dans la pâte, ce qui donne des gaufres extra légères.

Valeur nutritive d'une gaufre (basée sur 5 gaufres avec à peu près 2 c. à soupe [30 ml] de piments jalapeno et 3 c. à soupe [45 ml] de cheddar) :

- Calories 411 (53 % provenant des lipides)*
- glucides 34 g • protéines 14 g • lipides 24 g
 - lipides saturés 13 g • cholestérol 142 mg
 - sodium 791 mg • calcium 979 mg • fibres 3 g

Poulet et gaufres

Ce mets est un héritage de la cuisine du Sud que vous pouvez facilement préparer pour votre famille. Le poulet est meilleur après avoir mariné toute une nuit, mais si vous êtes pressé, un minimum de trois heures fera l'affaire.

Donne 8 portions

- 2 **t. (500 ml) de babeurre**
- 1 **c. à soupe (15 ml) de sauce piquante**
- 1 **c. à soupe (15 ml) de moutarde de Dijon**
- 1½ **c. à thé (7,5 ml) de sel cascher, divisé**
- 1½ **c. à thé (7,5 ml) de poivre noir frais moulu, divisé**
- 8 **poitrines de poulet, sans eau, sans peau (à peu près 1½ lb [660 g]), aplaties minces**
- 2 **t. (500 ml) de farine tout usage non blanchie**
- 1½ **c. à thé (7,5 ml) de poudre à pâte**
- 1 **c. à thé (5 ml) de paprika**
Huile (végétale, canola ou arachide), pour la friture
- 4 **gaufres au piment jalapeno (recette précédente), gardées au chaud**
Sirop d'érable pour servir

1. Dans un bol non réactif de taille moyenne, mélanger ensemble le babeurre, la sauce piquante, la moutarde, 1 c. à thé (5 ml) de sel et 1 c. à thé (5 ml) de poivre. Ajouter les poitrines de poulet amincies (escalopes) et les enrober parfaitement. Laisser mariner au réfrigérateur.
2. Dans un bol peu profond, mélanger la farine, la poudre à pâte, le paprika et le reste du sel et du poivre.

-
3. Préchauffer la friteuse compacte Cuisinart^{MD} à 375 °F (190 °C).* Pendant que l'huile chauffe, tapisser un plat de cuisson d'essuie-tout et y déposer une grille de refroidissement; réserver.
 4. Toujours pendant que l'huile chauffe, retirer les escalopes de poulet de la marinade et enrober chacune de farine épicée (secouer l'excès).
 5. Frire les escalopes, en lots, dans l'huile, environ 3 minutes de chaque côté. Le poulet est cuit quand sa température interne est de 170 °F (75 °C). Transférer sur la grille dans le plat.
 6. Pour servir, couper chaque gaufre en quatre et servir deux quartiers avec une escalope de poulet frit, accompagnés de sirop d'érable.

* Si on n'a pas de friteuse, on peut facilement frire le poulet dans une grande sauteuse sur la cuisinière. Verser environ 1 po (2,5 cm) d'huile dans la sauteuse et faire chauffer à feu mi-vif jusqu'à 375 °F (190 °C) en contrôlant à l'aide d'un thermomètre à friture. Procéder par lots de deux escalopes à la fois pour éviter de faire retomber la température de l'huile. Cuire pendant 4 minutes environ, en tournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les escalopes soient dorées. Le poulet est cuit quand sa température interne est de 170 °F (75 °C). Transférer les escalopes sur la grille de refroidissement.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 577 (43 % provenant des lipides)

- glucides 47 g • protéines 35 g • lipides 27 g
- lipides saturés 10 g • cholestérol 145 mg
- sodium 886 mg • calcium 1193 mg • fibres 3 g

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE

DE 3 ANS

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

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

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

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

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

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

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle:
Série WAF-V400C

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 chiffres (MMAA). Par exemple, 0122 signifie la première semaine (01) de 2022.

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

©2022 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Woodbridge, ON L4H 0L2

Consumer Call Centre E-mail:
Consumer_Canada@Conair.com

Printed in China

22CC082754

IB-17195-CAN