

**Cuisinart**<sup>MD</sup>  
**EVOLUTION X**<sup>MC</sup>  
S A N S F I L

LIVRET D'INSTRUCTIONS  
ET DE RECETTES



HACHOIR - BROYEUR  
SANS FIL RECHARGEABLE

RMC-1000



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, surtout en présence d'enfants, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

## **MISE EN GARDE : LISEZ ET RESPECTEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION AFIN D'ÉVITER LES RISQUES DE CHOC ÉLECTRIQUE, D'INCENDIE ET DE BLESSURES GRAVES.**

### **1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**

2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais le bloc-moteur du hachoir-broyeur sans fil rechargeable EvolutionX<sup>MC</sup> dans l'eau ou un autre liquide en cours de recharge. Seuls le couteau, le bol et le couvercle peuvent être immergés; n'immergez jamais aucune autre pièce de cet appareil dans l'eau ou un autre liquide. Si l'appareil tombe dans un liquide, retirez-le immédiatement avec précaution, nettoyez-le et essuyez-le parfaitement avant de le réutiliser.
3. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant de troubles moteurs, sensoriels ou mentaux ou ayant un manque d'expérience ou de connaissance. Exercez une supervision étroite quand un appareil est utilisé à proximité d'enfants. Surveillez les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. N'utilisez pas l'appareil en présence de vapeurs explosives ou inflammables.
5. Pour éviter les risques de blessures, débranchez toujours l'appareil du câble USB et de l'adaptateur USB avant de poser ou de déposer le couteau ou un accessoire ou de nettoyer l'appareil ou à toute autre fin.
6. Les témoins allumés indiquent que l'appareil est prêt à l'emploi.
7. Une fois que le hachoir-broyeur est allumé et déverrouillé, évitez tout contact avec le couteau ou les pièces mobiles.

8. Évitez le contact avec les pièces en mouvement. Pendant que vous utilisez l'appareil, tenez les mains et les ustensiles à l'écart du couteau afin de réduire les risques de blessures personnelles ou de dommages à l'appareil. Vous pouvez utiliser une spatule, mais seulement quand le moteur ne tourne pas.
9. **LE COUTEAU EST COUPANT. MANIPULEZ-LE AVEC SOIN.** Le couteau est extrêmement coupant, manipulez-le avec soin quand vous le retirez, le posez ou le nettoyez. Assurez-vous qu'il est complètement immobilisé avant de retirer le couvercle du bol.
10. Au moment de charger l'appareil, branchez l'adaptateur dans une prise électrique éloignée de l'évier de cuisine ou d'une surface chaude.
11. Ne branchez pas l'adaptateur USB à une rallonge électrique, mais directement dans une prise électrique.
12. N'utilisez pas l'adaptateur USB et le câble USB avec un autre appareil. Ne rechargez pas les piles avec le chargeur d'un autre appareil.
13. N'utilisez pas le chargeur dans une prise extérieure.
14. N'utilisez pas un appareil quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Appelez le Service après-vente du fabricant pour obtenir des renseignements sur la vérification, la réparation ou le réglage.
15. N'utilisez pas l'appareil avec des accessoires non recommandés par Cuisinart, car cela risquerait de causer des blessures, des chocs électriques ou des incendies.
16. Assurez-vous que l'appareil est éteint (arrêt) et que le couteau est complètement arrêté avant de poser ou de déposer des accessoires ou de nettoyer l'appareil.
17. Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales ni à l'extérieur.
18. N'utilisez pas le hachoir-broyeur à d'autres fins que pour préparer des aliments ou des boissons.

- 
19. Ne montez pas et ne rangez pas l'appareil à proximité ou au-dessus d'un appareil de chauffage ou de cuisson, ni d'un évier ou d'un lavabo.
  20. Débranchez l'adaptateur USB de la prise murale avant toute opération de nettoyage du chargeur.
  21. N'utilisez pas un adaptateur USB endommagé. Remplacez immédiatement tout adaptateur USB endommagé.
  22. N'incinerez pas le hachoir-broyeur, même s'il est gravement endommagé, car les piles peuvent exploser dans un feu.
  23. L'appareil est muni de piles aux ions de lithium rechargeables qui doivent être recyclées à la fin de vie du produit. Vous ne devez pas incinérer ou enfouir des piles au lithium, car elles s'enflamment à des températures élevées.
  24. Il est possible que des batteries fuient dans des conditions extrêmes. Si le liquide entre en contact avec la peau, 1) lavez immédiatement à l'eau savonneuse ou 2) neutralisez le produit à l'aide d'un acide doux, tel que du jus de citron ou du vinaigre. Si le liquide entre en contact avec les yeux, rincez-les immédiatement à grande eau pendant au moins dix minutes et consultez un médecin.
  25. Rechargez l'appareil uniquement avec l'adaptateur USB fourni par le fabricant. Un adaptateur USB (5 volts c.c. / 2000 mA) qui convient à un certain type de pile peut créer un risque d'incendie lorsqu'il est utilisé avec un autre type.
  26. Utilisez l'appareil uniquement avec le type de pile prévu. L'utilisation avec tout autre type de pile peut causer un risque d'incendie ou de blessure.
  27. Dans de mauvaises conditions d'utilisation, il est possible que du liquide fuit de la pile. Ce liquide peut causer des irritations ou des brûlures. Évitez tout contact avec ce liquide. En cas de contact avec la peau, rincez abondamment à l'eau. En cas de contact avec les yeux, consultez un médecin.
  28. N'utilisez pas une pile ou un appareil qui a été endommagé ni modifié. Une pile endommagée ou modifiée peut réagir de manière imprévisible et causer un incendie, une explosion ou un risque de blessures.
  29. N'exposez pas une pile ou un appareil à des flammes ou à une chaleur excessive. L'exposition à des températures supérieures à 265 °F (130 °C) peut provoquer une explosion.
  30. Pour assurer le fonctionnement sécuritaire de l'appareil, faites-le réparer uniquement par une personne compétente et seulement avec des pièces de rechange identiques.
  31. La plage de températures ambiantes de charge est de 50 à 104 °F (10 à 40 °C).
  32. La plage de températures d'entreposage est de 50 à 104 °F (10 à 40 °C).
  33. Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant de service agréé.
  34. Ne faites pas fonctionner un appareil dans un module de rangement sur le comptoir ni dans une armoire murale. Lorsque vous rangez l'appareil dans un module de rangement, prenez soin de le débrancher de la prise électrique. Le fait de laisser l'appareil branché peut causer un risque d'incendie, spécialement s'il touche les parois du module ou la porte de l'armoire lorsqu'elle est fermée.
  35. Éteignez l'appareil (OFF) et débranchez-le quand il ne sert pas, avant de poser ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer. À cette fin, saisissez la fiche de l'adaptateur et tirez-la hors de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon même.
  36. Pour réduire le risque de blessures, ne mettez jamais le couteau sur la base avant de mettre le bol en position.
  37. Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé avant de mettre l'appareil en marche.
  38. N'essayez jamais de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.
-

39. Prévenez les démarrages intempestifs. Assurez-vous que l'interrupteur est en position Arrêt avant de brancher l'appareil à une batterie, de le prendre ou de le déplacer. Déplacer l'appareil en ayant le doigt sur l'interrupteur ou lorsque l'appareil est en marche favorise les accidents.

# CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

## INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

1. Placez la boîte du hachoir-broyeur sans fil rechargeable EvolutionX<sup>MC</sup> sur une surface plate et solide.
2. Retirez le livret d'utilisation et les autres documents imprimés sur le dessus du matériel d'emballage.
3. Saisissez le couvercle du bol et soulevez l'appareil hors de la boîte. Déposez-le sur la table.
4. Tournez le bol vers la droite pour le libérer du bloc-moteur et soulevez-le.
5. Soulevez prudemment le carton protecteur qui recouvre l'arbre du couteau du hachoir-broyeur.
6. RETIREZ LE COUTEAU PRUDEMMENT. SAISISSEZ-LE PAR SON MOYEU CENTRAL BLANC ET LEVEZ-LE BIEN DROIT. FAITES TRÈS ATTENTION DE NE PAS TOUCHER LA LAME, CAR ELLE EST AUSSI COUPANTE QU'UNE LAME DE RASOIR.
7. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

**REMARQUE :** N'oubliez pas de remplir la carte d'enregistrement du produit et de la retourner.

## TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes.....	2
Instructions de déballage.....	4
Pièces et caractéristiques.....	4
Mise en service.....	6
Charge et autonomie des piles.....	6
Assemblage.....	6
Mode d'emploi.....	6
Conseils d'utilisation.....	7
Nettoyage et entretien.....	8
Techniques d'utilisation.....	8
Recettes.....	12
Garantie.....	16

## PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

### Puissant et portable

Pas de fil! Alimenté par des piles aux ions de lithium de 7,4 volts et muni de touches Hacher et Broyer bien situées, ce hachoir-broyeur hache tout, vite et bien!

1. **Couvercle**  
Tourner et verrouiller en position
2. **Couteau Smart Power**  
Double fonction, il hache et broie
3. **Bol de 4 tasses (1 litre)**  
Convient à tous vos besoins, qu'il s'agisse de hacher ou de broyer
4. **Bloc-moteur**

5. **Touche MARCHÉ pour broyer**

Appuyer sur la touche et la maintenir abaissée pour broyer les aliments par action continue ou abaisser et relâcher la touche pour broyer par action intermittente (impulsions).

6. **Témoins de charge à DEL bleu**

1<sup>er</sup> témoin DEL clignotant – charge de la batterie à moins de 40 %

1<sup>er</sup> témoin fixe et 2<sup>e</sup> clignotant – charge de la batterie entre 40 et 70 %

1<sup>er</sup> et 2<sup>e</sup> témoins fixes et 3<sup>e</sup> clignotant – charge de la batterie entre 70 et 95 %

3 témoins fixes – charge de la batterie de plus de 95 %\*

7. **Touche MARCHÉ pour hacher**

Appuyer sur la touche et la maintenir abaissée pour hacher les aliments par action continue ou abaisser et relâcher la touche pour hacher par action intermittente (impulsions).

8. **Port de chargeur USB**

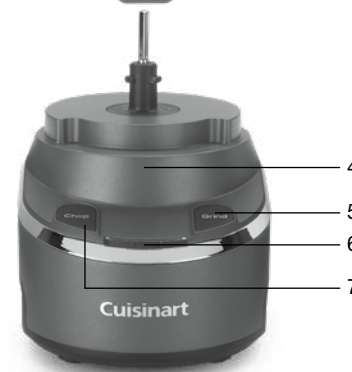
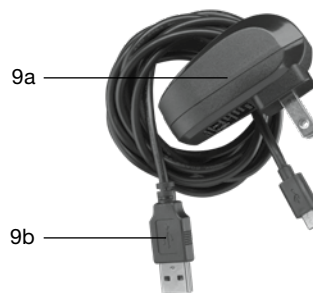
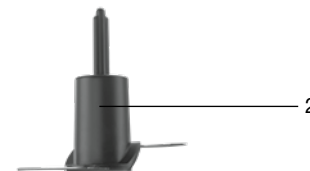
Situé à l'arrière du bloc-moteur.

9. **Pour charger l'appareil**

Brancher le câble USB dans l'appareil.

9a. **Adaptateur/chargeur**

9b. **Câble USB**



---

## MISE EN SERVICE

Lisez attentivement toutes les instructions pour bien vous familiariser avec le mode d'emploi. Les piles de votre hachoir-broyeur sans fil rechargeable EvolutionX<sup>MC</sup> ne sont pas complètement chargées. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il faut charger les piles jusqu'à ce que les trois témoins à DEL s'allument. Voir la rubrique « Charge et autonomie des piles » directement ci-dessous.

## CHARGE ET AUTONOMIE DES PILES

Les piles de votre hachoir-broyeur sans fil rechargeable EvolutionX<sup>MC</sup> ne sont pas complètement chargées. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il faut charger les piles jusqu'à ce que les trois témoins à DEL s'allument. Chargées à bloc, les piles ont une autonomie d'environ 20 minutes, selon l'effort demandé. Il faut compter approximativement 2 heures pour recharger les piles.

### TÉMOINS DE CHARGE

- Quand le premier témoin clignote et que les autres sont éteints, la charge de la batterie est de moins de **40 %**.
- Quand le premier témoin est fixe et que le deuxième clignote, la charge de la batterie est entre **40 et 70 %**.
- Quand les premier et deuxième témoins sont fixes et que le troisième clignote, la charge de la batterie est entre **70 et 95 %**.
- Quand les trois témoins de charge bleus sont fixes, la charge de la batterie est de **95 %**. (**REMARQUE** : Une charge de 95 % pour une pile aux ions de lithium est considérée une pleine charge.)

### FONCTION DE CHARGE RAPIDE

Le hachoir-broyeur est doté d'une fonction de recharge rapide. Si l'appareil perd sa puissance, vous pouvez le recharger rapidement ainsi :

- Chargez-le pendant 15 minutes pour obtenir **25 secondes de fonctionnement**.
- Chargez-le pendant 30 minutes pour obtenir **1 minute et 45 secondes de fonctionnement**.

- Chargez-le pendant 60 minutes pour obtenir **5 minutes et 45 secondes de fonctionnement**.
- Chargez-le pendant 2 heures pour **20 minutes de fonctionnement** (chargé à bloc).

**REMARQUE** : Ne laissez pas le hachoir-broyeur déchargé pendant de longues périodes de temps, car cela réduira la durée de vie des piles rechargeables.

## ASSEMBLAGE

Après avoir lavé toutes les pièces, assemblez-les en suivant les instructions ci-dessous.

Placez le bloc-moteur sur une surface plate et branchez-le dans la prise de courant.

1. Placez le bloc-moteur sur la table de la cuisine, puis mettez le bol sur l'arbre d'entraînement en le tournant légèrement vers la droite jusqu'à ce qu'il glisse au bas de l'arbre.
2. Tournez le bol vers la gauche pour le verrouiller sur le bloc-moteur.
3. Saisissez le couteau par son moyeu AVEC PRÉCAUTION et glissez-le à fond sur l'arbre. **NE TOUCHEZ JAMAIS LA LAME.**
4. Mettez les aliments dans le bol.
5. Posez le couvercle sur le bol de sorte que la languette soit à la droite de la colonne arrière.
6. Tournez le couvercle vers la gauche pour le verrouiller en position.
7. Vous pouvez maintenant utiliser votre hachoir-broyeur.

## MODE D'EMPLOI

1. Posez le bol fermement sur le bloc-moteur. Posez le couteau. L'ouverture à l'arrière du bol doit donner sur la colonne à l'arrière du hachoir-broyeur. Tournez le bol vers la gauche pour le verrouiller.
2. Mettez les aliments dans le bol. Assurez-vous qu'ils sont coupés en petits morceaux et qu'il n'y en a pas trop dans le bol.

3. Verrouillez le couvercle en place.

**REMARQUE :** Comme cet appareil est équipé d'un moteur puissant, Cuisinart vous recommande de tenir le bol fermement d'une main durant l'opération de hachage ou de broyage.

4. Appuyez sur la touche Hacher ou Broyer, selon l'aliment que vous transformez.
5. Lorsque l'aliment est transformé, relâchez la touche pour que l'appareil s'arrête.
6. UNE FOIS LE COUTEAU PARFAITEMENT IMMOBILISÉ, retirez le couvercle.
7. Débranchez l'appareil.
8. Retirez le couteau avec précaution, en le saisissant par le haut de son moyeu. NE TOUCHEZ JAMAIS LA LAME.
9. Retirez les aliments à l'aide d'une spatule.

**REMARQUE :** Ne faites pas fonctionner le hachoir-broyeur sans aliments dans le bol.

**Conseil :** Commencez par transformer les aliments secs et ajoutez ensuite les liquides afin de ne pas avoir à nettoyer le bol et le couteau entre chaque tâche.

## CONSEILS D'UTILISATION

### PRÉPARATION DES ALIMENTS

Coupez toujours les gros aliments en petits morceaux d'à peu près la même taille, environ ½ po (12 mm). Des petits morceaux de grosseur uniforme seront plus faciles à hacher uniformément.

### QUANTITÉ

Ne mettez pas de quantités excessives d'aliments dans le bol. En plus d'imposer des efforts indus au moteur, cela ne donne pas de bons résultats. En général, les aliments transformés ne devraient pas dépasser les deux tiers du moyeu central du couteau. Guidez-vous sur les quantités indiquées dans la section des recettes.

**REMARQUE :** Comme le hachoir-broyeur est équipé d'un moteur puissant, Cuisinart vous recommande de le tenir fermement d'une main pendant qu'il tourne. L'appareil est muni d'un dispositif de protection qui coupe le moteur en cas de surchauffe. Si le moteur s'arrête et que les trois témoins à DEL se mettent à clignoter en cours d'utilisation, c'est que le dispositif de protection s'est déclenché. Laissez l'appareil reposer pendant au moins 2 minutes avant de le remettre en marche.

### CHOISIR LA BONNE FONCTION

La fonction Hachage sert à hacher, à réduire en purée et à mélanger. Utilisez-la pour hacher des aliments mous et délicats, tels que les fines herbes, le céleri, l'oignon, l'ail et la plupart des fromages, réduire des légumes cuits en purée, préparer une mayonnaise ou mélanger la sauce à salade.

L'action « Impulsions » est parfaite pour les tâches de hachage. Bien souvent, cinq à dix impulsions suffisent. Vérifiez fréquemment la consistance afin de ne pas hacher les aliments excessivement et de vous retrouver avec une pâte mouillée au lieu d'un hachage fin.

La fonction Broyage sert à mouliner des épices ou à hacher des aliments plus durs, tels que les grains de poivre, les graines, le chocolat et les noix. L'action « continue » est idéale pour les tâches de broyage. Elle consiste à faire tourner le hachoir-broyeur pendant plusieurs secondes sans arrêt afin d'obtenir les résultats désirés, par exemple 20 secondes pour certaines graines.

Quand vous devez faire tourner le hachoir-broyeur pendant plus de 10 secondes, arrêtez brièvement aux 10 secondes environ pour que les aliments retombent au fond du bol; vous obtiendrez ainsi des résultats plus uniformes.

Il ne faut jamais faire fonctionner le hachoir-broyeur pendant plus de 1 minute sans arrêt.

**REMARQUE :** Certains aliments, comme les graines et les épices, peuvent causer des rayures superficielles du bol et du couvercle. Cela n'aura aucune incidence sur les résultats que vous obtiendrez avec votre hachoir-broyeur.

---

Cependant, si vous voulez préserver l'apparence neuve du bol, vous voudrez peut-être vous en procurer un second que vous pourrez réserver à ces autres usages. Communiquez avec notre Service à la clientèle en composant le numéro sans frais 1-800-472-7606.

## **AJOUTER DES LIQUIDES**

Vous pouvez ajouter des liquides (eau, huile ou essences) en cours d'opération. Par exemple, pour ajouter de l'huile en mélangeant une mayonnaise ou une sauce à salade.

Versez le liquide par l'un des deux orifices du couvercle.

**IMPORTANT** : Ajouter le liquide dans un seul orifice à la fois, car l'autre doit être libre pour que l'air puisse s'échapper. Si les deux orifices sont obstrués, le liquide ne pourra être absorbé de manière fluide dans le bol.

## **DÉTACHER LES ALIMENTS DE LA PAROI DU BOL**

Il arrive parfois que des aliments adhèrent à la paroi du bol. Pour les détacher, arrêtez l'appareil, ATTENDEZ QUE LE COUTEAU NE TOURNE PLUS, puis raclez la paroi.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Le bloc-moteur et les pièces sont faits de matière à l'épreuve de la corrosion, faciles à nettoyer. Avant la première et après chaque utilisation, nettoyez parfaitement chaque pièce de l'appareil. À l'occasion, vérifiez l'état des pièces avant de les assembler.

**N'UTILISEZ PAS** le hachoir-broyeur lorsqu'une pièce est endommagée ou que le bol est ébréché ou fissuré.

Pour simplifier le nettoyage, rincez le bol, le couvercle et le couteau immédiatement après l'emploi pour éviter que les ingrédients n'y adhèrent en séchant. Lavez le couteau, le bol, le couvercle et la spatule à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et essuyez-les. Faites très attention en lavant le couteau.

Quand vous lavez le couteau à la main, ne le laissez pas tremper dans l'eau savonneuse où vous risqueriez de le perdre de vue. Le bol, le couvercle, le couteau et la spatule vont au lave-vaisselle, dans le panier supérieur. Mettez le bol à l'envers et le couvercle à l'endroit.

Mettez le couteau dans le panier à couverts. Au moment de vider le lave-vaisselle, pour éviter de vous couper, n'oubliez pas où vous avez mis le couteau! Pour nettoyer le bloc-moteur, il suffit de l'essuyer avec un chiffon humide, puis de l'essuyer avec un linge sec immédiatement après. N'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau ou un autre liquide.

Comme il n'est pas encombrant, vous pouvez conserver votre hachoir-broyeur sur le comptoir de la cuisine. Débranchez-le quand vous ne vous en servez pas.

Rangez l'appareil assemblé pour ne pas perdre des pièces. Rangez le couteau comme tout autre couteau tranchant - hors de la portée des enfants.

Le hachoir-broyeur est conçu pour un USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT. Confiez toute opération d'entretien (autre que le nettoyage et l'entretien normal) à un représentant autorisé Cuisinart<sup>MD</sup>.

## **TECHNIQUES D'UTILISATION**

Avec le hachoir-broyeur sans fil rechargeable EvolutionX<sup>MC</sup>, vous pouvez hacher, broyer ou réduire en purée une grande variété d'aliments, en petites quantités. Utilisez le tableau qui paraît dans les pages (9 et 10) qui suivent comme un guide sur les techniques à employer pour différents aliments.

\* Des rayures superficielles peuvent se produire sur le bol lors de la transformation de certains aliments. Elles n'auront aucune incidence sur les résultats que vous obtiendrez avec votre hachoir-broyeur. Cependant, si vous souhaitez préserver l'apparence neuve du bol, vous voudrez peut-être vous en procurer un second que vous pourrez réserver à de tels usages.



Aliments	Technique	Remarques/Suggestions
Anchois	Hacher. Par impulsions jusqu'à la consistance désirée.	Égoutter les anchois au préalable. Couper en deux.
Bacon	Hacher. Par impulsions jusqu'à la consistance désirée.	Cuire jusqu'à ce que croustillant. Bien égoutter. Défaire en morceaux de 1 po (2,5 cm).
Chocolat	Hacher. Défaire en morceaux par impulsions, puis par action continue jusqu'à la grosseur désirée.	Ne pas transformer plus de 1½ oz (42 g) à la fois. Pour de meilleurs résultats, mettre le chocolat au congélateur pendant 3 à 5 minutes au préalable. Couper le chocolat pour la cuisson en morceaux de ½ po (1,25 cm).
Pain pour chapelure	Hacher. Défaire en morceaux par impulsions, puis par action continue jusqu'à la grosseur désirée.	Pour une chapelure sèche, utiliser du pain d'un jour; pour une chapelure humide, du pain frais. Couper ou déchirer en morceaux d'au plus 1 po (2,5 cm). Pour une chapelure beurrée, transformer la chapelure sèche à la consistance désirée, puis ajouter 1 c. à soupe (15 ml) de beurre fondu pour l'équivalent de chaque tranche de pain utilisée; combiner.
Beurre	Hacher. Par action continue.	Couper en dés de ½ po (1,25 cm). Se travaille mieux lorsqu'il est à la température de la pièce. Transformer au plus ¾ t. (175 ml) à la fois. Pour faire des beurres aromatisés, ajouter du zeste d'agrumes, de l'ail, des fines herbes ou des échalotes, fraîchement hachés.
Céleri	Hacher. Par impulsions jusqu'à la grosseur désirée	Couper en morceaux de ½ po (1,25 cm).
Fromages durs (parmesan, asiago, romano, etc.)	Hacher. Défaire en petits morceaux par 10 impulsions, puis par action continue jusqu'à la consistance désirée.	Enlever la croûte et la jeter ou la réserver pour un autre usage. Couper en morceaux de ½ po (1,25 cm). Sortir du réfrigérateur entre 20 et 30 minutes avant de le râper. Transformer au plus 4 oz (113 g) à la fois.
Fromages mous	Hacher. Défaire par impulsions, puis par action continue jusqu'à consistance « crémeuse ».	Se travaillent mieux lorsqu'ils sont à la température de la pièce.
Cannelle en bâtons, noix de muscade et autres épices dures	Broyer. Défaire en petits morceaux par 5 impulsions, puis par action continue jusqu'à mouture fine.	Briser les bâtons de cannelle en morceaux de 1 po (2,5 cm). Les épices dures peuvent causer des rayures superficielles sur le bol et le couvercle.*
Zeste d'agrumes	Hacher. Défaire en morceaux par impulsions, puis par action continue jusqu'à ce que finement haché.	Découper le zeste (la partie colorée) à l'aide d'un éplucheur de légumes. Gratter la partie blanche amère avec un couteau coupant. Couper les lanières en deux. Pour obtenir une texture plus fine, ajouter une petite quantité de sucre ou de sel.

<b>Aliments</b>	<b>Technique</b>	<b>Remarques/Suggestions</b>
Biscuits, biscuits Graham, biscuits Amaretti durs ou macarons	Hacher. Défaire en petits morceaux par 5 impulsions, puis par action continue jusqu'à ce que finement hachés.	Biscuits durs seulement. Briser en morceaux d'au plus 1 po (2,5 cm). Pour des miettes beurrées, ajouter 1 c. à thé (5 ml) de beurre fondu pour 1 biscuit Graham ou 3 biscuits ordinaires.
Fruits cuits; petits fruits frais ou congelés et décongelés	Hacher. Défaire par impulsions, puis par action continue jusqu'à la consistance désirée.	Les fruits cuits peuvent être transformés en purée ou en aliments pour bébé; on peut y ajouter du liquide pour obtenir la consistance désirée. Pour transformer les fruits frais ou congelés et décongelés en sauce, hacher par impulsions, puis transformer sans arrêt jusqu'à l'obtention d'une purée (on peut ajouter du sucre au goût).
Ail	Hacher.	Peler l'ail au préalable. Racler les parois et le fond du bol au besoin.
Racine de gingembre, fraîche	Hacher. Défaire en morceaux par impulsions, puis par action continue jusqu'à la consistance désirée.	Peler le gingembre au préalable. Couper en morceaux ou en tranches de ½ po (1,25 cm). Racler les parois et le fond du bol au besoin. Transformer au plus 4 oz (113 g) à la fois.
Oignon vert	Hacher. Par impulsions jusqu'à la consistance désirée.	Parer et couper en morceaux de ¾ po (2 cm).
Fines herbes, fraîches	Hacher. Par impulsions jusqu'à la consistance désirée.	Rincer et sécher parfaitement. Séparer les feuilles des tiges pour les hacher.
Raifort	Hacher.	Peler le raifort. Couper en morceaux de ½ po (1,25 cm) de longueur. Transformer au plus 4 oz (115 g) à la fois.
Poireaux	Hacher.	Parer et enlever les feuilles vert foncé coriaces. Laver à grande eau pour éliminer le sable; sécher parfaitement. Couper en morceaux de ½ po (1,25 cm).
Viandes	Hacher. Par impulsions ou par action continue pour mettre en purée (ajouter du liquide au besoin).	Transformer au plus 4 oz (115 g) à la fois, coupée en dés de ½ po (1,25 cm). Viandes crues : froides, mais pas gelées. Enlever le gras mou et le cartilage. On peut conserver un peu de gras ferme. Viandes cuites : peuvent être chaudes ou froides. Ajouter du liquide (eau, bouillon ou liquide de cuisson) au besoin pour amener à la consistance désirée.

<b>Aliments</b>	<b>Technique</b>	<b>Remarques/Suggestions</b>
Champignons	Hacher. Par impulsions jusqu'à la consistance désirée.	Utiliser des champignons fermes et frais. Couper en quarts ou en morceaux uniformes d'au plus ¾ po (1,88 cm).
Noix	Hacher. Par impulsions jusqu'à la consistance désirée.	Faire griller les noix pour une saveur optimale. Laisser refroidir complètement avant de hacher. Transformer au plus ½ tasse (125 ml) à la fois.
Olives	Hacher. Par impulsions jusqu'à la consistance désirée.	Utiliser seulement des olives dénoyautées. Égoutter pour obtenir de meilleurs résultats.
Oignons	Hacher. Donner 5 à 10 impulsions jusqu'à la grosseur désirée.	Peler les oignons. Couper en morceaux de ¾ po (2 cm) ou plus petits de même grosseur.
Poivre en grains	Broyer. Défaire par impulsions, puis par action continue jusqu'à la mouture désirée.	Préparer des marinades sèches ou des assaisonnements en combinant des grains de poivre avec des fines herbes, des épices ou du gros sel. Les grains de poivre peuvent causer des rayures superficielles sur le bol et le couvercle.*
Poivrons, frais	Hacher. Par impulsions jusqu'à la consistance désirée.	Évider, épépiner et couper en morceaux de ½ po (1,25 cm). Éviter de transformer à l'excès.
Graines ou petits fruits déshydratés	Broyer. Défaire par impulsions, puis par action continue jusqu'à la consistance désirée.	Coriandre, cumin, aneth, fenouil, graines de sésame, graines de pavot et baies de genévrier.
Échalotes	Hacher. Donner 5 à 10 impulsions jusqu'à la consistance désirée.	Peler au préalable. Couper en morceaux d'au plus ¾ po (2 cm) de long.
Légumes, cuits	Hacher. Défaire en morceaux par 5 à 10 impulsions, puis par action continue jusqu'à la consistance désirée.	Faire cuire les légumes jusqu'à tendreté. Réduire en purée lisse pour en faire des aliments pour bébé ou des sauces. On peut ajouter du liquide pour obtenir la consistance désirée.

# RECETTES

Houmous .....	12
Guacamole avec morceaux .....	12
Trempelette aux betteraves rôties et aux noix de Grenoble .....	13
Salsa verte de tomates .....	13
Sauce Romesco .....	13
Vinaigrette César sans œufs .....	14
Tartinade au fromage aux piments Peppadew .....	15
Mousse au chocolat et à l'avocat .....	15
Mousse folle aux petits fruits .....	16

## Houmous

*Servie avec des pointes de pita chaude, cette trempelette savoureuse constitue une collation satisfaisante.*

Donne environ 2 tasses (500 ml)

- 1 gousse d'ail, pelée**
  - 1 boîte de 19 oz (538 g) de pois chiches, rincés et égouttés (voir le conseil)**
  - 2 c. à soupe (30 ml) de tahini**
  - 2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron frais**
  - ¼ t. (60 ml) d'eau**
  - ½ c. à thé (2,5 ml) de cumin moulu**
  - ½ c. à thé (2,5 ml) de sel cascher**
  - ⅓ t. (75 ml) de feuilles de persil italien, non tassées**
  - ¼ t. (60 ml) d'huile d'olive vierge extra, plus une quantité additionnelle pour le service pincée de za'atar pour la finition (facultatif)**
1. Mettre la gousse d'ail dans le bol du hachoir-broyeur. Hacher par action continue environ 5 secondes. Ajouter les pois chiches, le tahini, le jus de citron, l'eau, le cumin, le sel et le persil. Défaire les ingrédients par impulsions, puis hacher par action continue pendant 30 à 35 secondes, jusqu'à consistance quasi-lisse.

- 2. Racler les parois du bol. Remettre le hachoir-broyeur en marche et ajouter l'huile d'olive en un filet régulier; transformer jusqu'à consistance lisse et crémeuse.
- 3. Goûter et corriger l'assaisonnement, au besoin. Au moment de servir, arroser d'un filet d'huile d'olive et saupoudrer de za'atar, si désiré.

**Conseil :** Pour un houmous soyeux, faire bouillir les pois chiches dans de l'eau additionnée d'une pincée de bicarbonate de soude pendant 15 minutes, en écumant les peaux à mesure qu'elles remontent à la surface. Égoutter, rincer à l'eau froide et utiliser dans la recette.

*Valeur nutritive d'une portion de 2 c. à soupe (30 ml) :*  
*Calories 80 (56 % provenant des lipides) • glucides 6 g • protéines 2 g • lipides 5 g • gras saturés 1 g • cholestérol 0 mg • sodium 60 mg • calcium 21 mg • fibres 2*

## Guacamole avec morceaux

*Notre guacamole frais est parfait pour la partie de football du dimanche après-midi ou pour servir avec des quesadillas pour un repas sympa!*

Donne environ 1⅓ tasse (325 ml)

- 1 petite gousse d'ail, pelée**
- ½ piment jalapeno, épépiné et coupé en dés de 1 po (2,5 cm)**
- 1 oignon vert, coupé en morceaux de 1 po (2,5 cm)**
- 1 c. à soupe (15 ml) de coriandre fraîche, sans la tige**
- 2 avocats mûrs, coupés en deux et dénoyautés**
- 2 c. à soupe (30 ml) de jus de lime frais**
- ¾ c. à thé (4 ml) de sel cascher**

- 1. Mettre l'ail, le piment, l'oignon vert et la coriandre dans le bol du hachoir-broyeur. Hacher grossièrement, mais uniformément, par 8 à 10 impulsions.
- 2. Racler les parois du bol. Ajouter la chair d'avocat en morceaux, le jus de lime et le sel dans le bol. Défaire les ingrédients par impulsions, puis hacher par action continue pendant 30 à 35 secondes, jusqu'à la consistance désirée.

*Valeur nutritive d'une portion de (1/3 tasse [75 ml]):*  
*Calories 118 (74 % provenant des lipides) • glucides 7 g • protéines 1 g • lipides 10 g • gras saturés 1 g • cholestérol 0 mg • sodium 434 mg • calcium 13 mg • fibres 5 g*

## Trempepette aux betteraves rôties et aux noix de Grenoble

Cette trempepette d'une belle teinte rose vif s'inspire de la skordalia, une purée à l'ail d'origine grecque. Nous avons remplacé les pommes de terre par des betteraves pour leur saveur légèrement terreuse.

Donne 2 tasses (500 ml)

- ¾ lb (340 g) de betteraves (l'équivalent de 3 à 4 petites), frottées**
- 2 grosses gousses d'ail, pelées**
- ½ t. (125 ml) de noix de Grenoble crues**
- 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron frais**
- ½ c. à thé (2.5 ml) de sel cascher**
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu**
- ⅓ à ½ t. (75 à 125 ml) d'huile d'olive vierge extra**
- Aneth frais comme garniture (facultatif)**

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Envelopper chaque betterave dans du papier d'aluminium, les mettre sur une plaque et cuire au four pendant 55 à 60 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient faciles à piquer avec la pointe d'un couteau. Transférer dans un plat et les laisser refroidir, enveloppées. Pendant ce temps, étaler les noix de Grenoble sur une plaque et les faire griller au four pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles deviennent parfumées. Une fois les betteraves suffisamment refroidies pour être manipulées, les frotter délicatement sous l'eau fraîche du robinet pour enlever la peau; couper en quartiers et réserver.
2. Mettre les gousses d'ail dans le bol du hachoir-broyeur. Hacher par action continue 5 secondes. Ajouter les noix et défaire par 10 à 12 impulsions. Ajouter les betteraves, le jus de citron, le sel et le poivre. Hacher par action continue pendant 15 à 20 secondes, jusqu'à ce que le tout soit finement haché.
3. Racler les parois du bol. Remettre le hachoir-broyeur en marche, ajouter ⅓ t. (80 ml) d'huile d'olive en un filet régulier et transformer jusqu'à l'obtention d'une purée grossière. (REMARQUE : Pour une purée légèrement plus lisse et plus claire, utiliser ½ t. (125 ml) d'huile d'olive.)
4. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût, en ajoutant du sel ou du jus de citron, au besoin. Pour servir, garnir d'aneth frais, si désiré.

*Valeur nutritive d'une portion de ¼ t. (60 ml) (avec ½ t. [125 ml] d'huile d'olive) :*  
*Calories 189 (86 % provenant des lipides) • glucides 5 g • protéines 2 g • lipides 19 g*  
*• gras saturés 2 g • cholestérol 0 mg • sodium 103 mg • calcium 28 mg • fibres*

## Salsa verte de tomates

Cette salsa verte mexicaine est une garniture parfaite pour enchiladas, sandwichs miga, tacos, nachos et plus encore.

Donne 1½ tasse (375 ml)

- 1 lb (454 g) de tomates (sans l'enveloppe extérieure), rincées**
- ½ petit piment jalapeno (graines et membranes blanches retirées, si désiré)**
- 1 gousse d'ail, pelée**
- ½ petit oignon, pelé et coupé en dés de 1 po (2,5 cm)**
- ½ c. à thé (2 ml) de sel cascher**
- ½ t. (125 ml) de feuilles de coriandre, tassées**
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile de pépins de raisin (ou autre huile neutre)**

1. Mettre les tomates, le piment et la gousse d'ail dans une casserole. Couvrir d'eau froide. Porter à ébullition, baisser le feu et cuire à feu moyen-vif pendant 10 minutes jusqu'à ce que les tomates soient vert olive et molles. Réserver 2 à 3 c. à soupe (30 à 45 ml) du liquide de cuisson et égoutter.
2. Transférer les tomates cuites, le piment, l'ail et le liquide de cuisson réservé dans le bol du hachoir-broyeur. Hacher grossièrement par 8 à 10 impulsions. Racler les parois du bol. Ajouter l'oignon, le sel et la coriandre; hacher par action continue jusqu'à consistance lisse.
3. Chauffer l'huile dans une petite casserole, à feu moyen. Quand l'huile est chaude, y ajouter la salsa et laisser mijoter pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que la salsa commence à épaissir. Retirer du feu. Goûter et ajouter du sel, au besoin.
4. Laisser refroidir à la température de la pièce et servir. (La salsa se gardera jusqu'à une semaine au réfrigérateur.)

*Valeur nutritive d'une portion de 2 c. à soupe (30 ml) :*

*Calories 18 (53 % provenant des lipides) • glucides 2 g • protéines 0 g • lipides 1 g*  
*• gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 36 mg • calcium 6 mg • fibres 1*

## Sauce Romesco

Cette sauce fumée et robuste d'origine espagnole est délicieuse avec de la viande ou du poisson grillé, mais elle n'est pas son pareil avec un steak de chou-fleur grillé.

Donne 2 tasses (500 ml)

- 1 **piment de chili ancho séché (sans les graines et la tige), rincé**
- 1 **tranche de ½ po (1,25 cm) de pain de campagne ou au levain (environ 2 oz [30 g])**
- 1 **gros poivron rouge, sans la tige**
- 1 **grosse tomate mûre (ou 2 tomates italiennes), trognon enlevé**
- ½ **t. (125 ml) d'amandes crues entières, blanchies (voir le conseil)**
- 1 **grosse gousse d'ail, pelée**
- 1 **c. à thé (5 ml) de paprika fumé**
- 1 **pincée de flocons de piment broyés**
- ½ **c. à thé (2 ml) de sel cascher**
- 2 **c. à soupe (30 ml) de vinaigre de sherry**
- ¼ **t. (60 ml) de feuilles de persil, non tassées**
- ½ **t. (125 ml) d'huile d'olive vierge extra**

1. Mettre le piment de chili dans un bol, recouvrir d'eau et laisser tremper 15 minutes, jusqu'à ce qu'il ait ramolli.
2. Pendant ce temps, faire griller la tranche de pain sous le gril (réglage Broil), directement sur une grille du four, positionnée dans le tiers supérieur du four, 2 à 3 minutes de chaque côté, en la tournant avec des pinces. Retirer la croûte et défaire en morceaux de 1 po (2,5 cm); réserver.
3. Mettre le poivron et la tomate sur une plaque et faire griller sous le gril, en tournant fréquemment avec des pinces, jusqu'à ce que la peau soit noircie et gonflée sur toutes les faces. Transférer dans un bol, couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer pendant 10 minutes; la peau sera ensuite plus facile à enlever.
4. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Étaler les amandes sur une plaque et faire griller au four pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce que parfumées.
5. Lorsque le poivron et la tomate ont refroidi, les peler. Trancher le piment pour retirer le cœur et les graines. Avec un couteau, hacher grossièrement la tomate et le poivron; réserver. Avec un couteau, gratter délicatement le piment de chili pour récupérer la chair; jeter la peau.
6. Mettre la gousse d'ail dans le bol du hachoir-broyeur. Hacher par action continue environ 5 secondes. Ajouter les amandes et les défaire par 10 ou 12 impulsions. Ajouter le poivron, la tomate, le piment du chili et le pain grillé; hacher par impulsions, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient quasi-incorporés.
7. Racler les parois du bol. Ajouter le paprika, les flocons de piment broyé, le sel, le vinaigre et le persil. Mettre le hachoir-broyeur en marche et verser l'huile d'olive en un filet régulier. Racler les parois du bol. Broyer par action continue jusqu'à la consistance désirée. Il doit rester des morceaux d'amande dans la sauce.

8. Goûter et corriger l'assaisonnement ou l'acidité, au besoin. Servir au goût.

Conseil : Si l'on n'a pas d'amandes blanchies, il est facile de blanchir des amandes. Mettre les amandes entières (avec la peau) dans un bol, couvrir d'eau bouillante et laisser reposer pendant 1 minute. Égoutter et rincer immédiatement à l'eau froide. Frotter délicatement les amandes ensemble pour détacher la peau.

*Valeur nutritive d'une portion de ¼ tasse (60 ml) :*

*Calories 195 (18 % provenant des lipides) • glucides 7 g • protéines 3 g • lipides 18 g • gras saturés 2 g • cholestérol 0 mg • sodium 75 mg • calcium 33 mg • fibres 2 g*

## Vinaigrette César sans œufs

Une vinaigrette veloutée, vite faite.  
La mayonnaise remplace les jaunes d'œuf crus.

Donne 1 tasse (250 ml)

- 2 **gousses d'ail, pelées**
- 1 **morceau de 2 oz (30 g) de parmesan, coupé en dés de ½ po (1,25 cm)**
- 6 **filets d'anchois dans l'huile, égouttés et coupés en deux**
- 2 **c. à thé (10 ml) de moutarde de Dijon**
- ¼ **t. (60 ml) de mayonnaise**
- 2 **c. à soupe (30 ml) de jus de citron frais**
- 2 **c. à thé (10 ml) de vinaigre de vin rouge**
- ½ **c. à thé (2 ml) de sel cascher**
- ½ **c. à thé (2 ml) de poivre noir frais moulu**
- ⅓ **t. (75 ml) de huile d'olive vierge extra**

1. Mettre les gousses d'ail dans le bol du hachoir-broyeur. Hacher par action continue environ 5 secondes. Ajouter les dés de parmesan et défaire en hachant par 10 à 12 impulsions. Ajouter les filets d'anchois et la moutarde; hacher par action continue jusqu'à consistance grumeleuse très fine. Racler les parois du bol. Hacher par action continue pendant 30 à 35 secondes jusqu'à la formation d'une pâte.
2. Ajouter la mayonnaise, le jus de citron, le vinaigre, le sel et le poivre. Mettre le hachoir-broyeur en marche et verser l'huile d'olive en un filet régulier jusqu'à émulsion. Transformer en mode broyage pendant 15 secondes. La vinaigrette sera très épaisse.
3. Goûter et corriger l'assaisonnement ou l'acidité, au besoin. Utiliser immédiatement, comme désiré.

*Valeur nutritive d'une portion de 2 c. à soupe (30 ml) :*

Calories 160 (90 % provenant des lipides) • glucides 1 g • protéines 3 g • lipides 16 g  
• gras saturés 3 g • cholestérol 9 mg • sodium 416 mg • calcium 104 mg • fibres 0 g

## Tartinade au fromage et aux piments Peppadew

Une tartinade piquante qui n'est pas sans rappeler le « fromage fort », cette tartinade que l'on prépare avec les restes de fromage qu'on a sous la main. Ici, vous pourriez remplacer le cheddar par n'importe quels petits bouts de fromage que vous avez dans le frigo.

Donne 1 $\frac{1}{3}$  tasses (325 ml)

- 1 petite gousse d'ail, pelée
  - 4 oz (115 g) de cheddar piquant de bonne qualité, coupé à dés de  $\frac{1}{2}$  à 1 po (1,25 à 2,5 cm), à la température de la pièce
  - 4 oz (115 g) de fromage de chèvre, ramolli
  - 2 c. à soupe (30 ml) de beurre salé, ramolli
  - 2 oz (65 g) de piments piquants sucrés marinés (8 ou 9), égouttés et coupés en deux
  - 2 c. à soupe (30 ml) de vin blanc sec
  - 1 pincée de sel cascher
  - 1 Craquelins au beurre, pour servir
1. Mettre la gousse d'ail dans le bol du hachoir-broyeur. Hacher par action continue environ 5 secondes. Ajouter le cheddar et défaire en hachant par 10 à 12 impulsions. Hacher par action continue jusqu'à ce que finement haché. Le cheddar devrait avoir une texture grumeleuse grossière.
  2. Émietter le fromage de chèvre directement dans le bol. Ajouter le beurre, les piments, le vin et le sel. Hacher par action continue, en raclant les parois du bol au besoin. La tartinade ne sera pas parfaitement lisse; il restera des morceaux de cheddar et des particules de piments piquants.
  3. Transférer dans un bol de service et servir immédiatement avec des craquelins. On peut également recouvrir le bol et réfrigérer la tartinade pendant au moins 1 heure pour lui donner une consistance plus ferme.

**Conseil :** Pour une présentation qui en met plein la vue, transférer la tartinade dans un petit bol tapissé d'une pellicule plastique. Tapoter sur le comptoir pour éliminer les bulles d'air et lisser le dessus de la tartinade avec un couteau à beurre ou une spatule coudée. Recouvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer pendant au moins 2 heures. Sortir du réfrigérateur et démouler sur une assiette de service. Laisser réchauffer à température ambiante, 15 à 20 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive d'une portion de 2 c. à soupe (30 ml) :*

Calories 95 (73 % provenant des lipides) • glucides 2 g • protéines 4 g • lipides 8 g  
• gras saturés 5 g • cholestérol 26 mg • sodium 134 mg • calcium 78 mg • fibres 0 g

## Mousse au chocolat et à l'avocat

La combinaison du chocolat et de l'avocat est à tomber! La chair crémeuse de l'avocat se fouette en une mousse décadente. Vraiment, un dessert riche en gras sains, qui tombe sous le sens.

Donne 4 portions

- 2 oz (57 g) de grains de chocolat amer, de préférence à 60 % de cacao
- 2 avocats mûrs
- $\frac{1}{4}$  t. (60 ml) de sirop d'érable pur
- 2 c. à soupe (30 ml) de café ou d'expresso fort
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- $\frac{1}{4}$  t. (60 ml) de cacao non sucré
- 1 pincée de sel de mer
- 1 Framboises pour servir (facultatif)

1. Mettre les grains de chocolat dans un bol résistant à la chaleur au-dessus d'une casserole d'eau frémissante. Remuer jusqu'à ce que les grains soient fondus. Retirer du feu et laisser refroidir.
2. Mettre la chair des avocats, en morceaux, directement dans le bol du hachoir-broyeur. Défaire en hachant par impulsions, puis réduire en purée en hachant par action continue pendant 15 à 20 secondes. Racler les parois du bol. Ajouter le chocolat fondu. Hacher par action continue jusqu'à consistance parfaitement homogène et lisse.
3. Diviser la mousse entre quatre petits bols ou verres à dessert. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 1 heure avant de servir. Servir froid avec les framboises, si désiré.

Conseil : Pour une mousse végétalienne, utiliser du chocolat sans produit laitier.

*Valeur nutritive d'une portion de  $\frac{1}{2}$  tasse (125 ml) :*

Calories 310 (58 % provenant des lipides) • glucides 31 g • protéines 4 g • lipides 22 g  
• gras saturés 7 g • cholestérol 0 mg • sodium 78 mg • calcium 12 mg • fibres 12 g

## Mousse folle aux petits fruits

Les petits fruits en saison sont imbattables dans cette recette.  
Le petit piquant du yogourt grec complète leur goût sucré.

Donne 4 portions

- 2 t. (500 ml) combles de petits fruits mélangés, rincés (si l'on utilise des fraises, les équeuter et les couper en quartiers)**
- 3 c. à soupe (45 ml) de sucre en poudre, divisées**
- 1 demiard (238 ml) de crème épaisse, très froide**
- 1/3 t. (75 ml) de yogourt grec nature (fait de lait entier, de préférence)**
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille**
- Biscuits broyés (doigts de dame ou amarettis) pour servir (facultatif)**
1. Dans un petit bol, mélanger les fruits avec 2 c. à soupe (30 ml) du sucre en poudre. Laisser reposer pendant environ 15 minutes, en remuant occasionnellement, jusqu'à ce que les fruits commencent à rendre leur jus. Transférer environ 1/2 t. (125 ml) de fruits dans le bol du hachoir-broyeur et hacher par action continue 15 à 20 secondes. Passer la purée obtenue au tamis fin pour retirer les graines. Incorporer la purée au reste des fruits. Remuer et réserver.
  2. Rincer le bol du hachoir-broyeur. Mettre la crème épaisse, le yogourt, le reste du sucre en poudre et la vanille dans le bol. Hacher par action continue 45 secondes jusqu'à épaississement. Transférer dans un bol de taille moyenne. Plier délicatement le mélange de fruits dans la crème.
  3. Diviser la préparation entre quatre bols ou verres à dessert, en alternant de couches de biscuits broyés, si désiré. Réfrigérer pendant 30 minutes ou jusqu'à 2 heures avant de servir.

*Valeur nutritive d'une portion de 1/2 tasse (125 ml) :*

*Calories 275 (77 % provenant des lipides) • glucides 15 g • protéines 3 g • lipides 25 g • gras saturés 15 g • cholestérol 81 mg • sodium 27 mg • calcium 195 mg • fibres 4 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](http://www.cuisinart.ca) et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux 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 :**

**RMC-100C**

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 à Cuisinart Canada)
- 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 paraît sous la forme SSAA (semaine et année).  
Par exemple, 2420 désigne la 24e semaine de l'année 2020.

**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**.

**ÉLIMINATION ET RECYCLAGE DES PILES**

L'appareil contient deux piles aux ions de lithium rechargeables et recyclables. À la fin de leur durée de vie, ces piles doivent être recyclées et non pas jetées avec les ordures ménagères destinées à l'incinération ou à l'enfouissement.

Il existe différentes solutions d'élimination ou de recyclage. Renseignez-vous sur ce qui existe dans votre région. N'essayez de démonter l'appareil pour remplacer les piles vous-même, car vous risqueriez d'endommager l'appareil.

PUISSANT. PORTABLE. SANS FIL.

©2020 Cuisinart Canada  
100 Conair Parkway,  
Woodbridge, ON L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :  
[Consumer\\_Canada@Conair.com](mailto:Consumer_Canada@Conair.com)

Imprimé en Chine  
20CC076244

IB-16735-CAN