

Cuisinart®

LIVRET
D'INSTRUCTIONS ET
DE RECETTES



Hachoir à viande électrique

MG-100C

Afin que ce produit vous procure en toute sécurité des années de satisfaction, lisez toujours attentivement le livret d'instructions avant de l'utiliser.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veillez à toujours prendre quelques précautions élémentaires dont les suivantes :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DE LA PRISE MURALE SI VOUS NE L'UTILISEZ PAS, AVANT D'EN CHANGER OU D'EN ENLEVER DES PIÈCES OU AVANT DE LE NETTOYER.**
3. Pour vous protéger contre un risque de décharge électrique, ne mettez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes ayant certaines incapacités, ou à proximité d'eux.
5. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles aient pu être supervisées ou informées quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
6. Il est préférable de toujours surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
7. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
8. Ne posez jamais l'appareil près d'un brûleur, dans un four ou un lave-vaisselle.
9. Ne faites pas fonctionner le hachoir à viande électrique Cuisinart® ou tout autre appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé, si l'appareil a mal fonctionné, s'il a été échappé par terre ou endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus près de chez vous, en vue d'un examen, d'une réparation ou d'un réglage.
10. Ne mettez jamais les aliments dans l'entonnoir avec vos mains; utilisez plutôt le pousoir. Maintenez les mains, cheveux, vêtement et ustensiles à l'écart des disques mobiles en cours de fonctionnement afin de réduire le risque de blessure et/ou de dommage au hachoir à viande électrique Cuisinart®.

11. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à d'autres fins que celle pour laquelle il a été conçu.
12. **MISE EN GARDE - LA LAME DE COUPE EST TRANCHANTE; MANIPULEZ-LA AVEC SOIN AU MOMENT DE L'UTILISER OU DE LA LAVER.**
13. Ne laissez pas pendre le cordon le long d'une table ou d'un comptoir et ne le laissez pas toucher à des arêtes vives ou à des surfaces chaudes.
14. Ne tirez pas sur le cordon pour le débrancher.
15. Ne branchez jamais l'appareil là où il pourrait y avoir un risque d'inondation.
16. Posez l'appareil sur une surface solide et stable.
17. **NE METTEZ JAMAIS LES DOIGTS PRÈS DE LA TRÉMIE (BROYEUR/TÊTE D'ALIMENTATION) PENDANT QUE LE HACHOIR EST EN MARCHE.**
18. Assurez-vous que l'appareil n'est pas près du bord d'une table ou d'une surface de travail à partir desquels il pourrait basculer ou tomber.
19. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant pourrait causer un feu, une décharge électrique ou une blessure.
20. N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs ou de linges abrasifs pour nettoyer l'appareil.
21. N'enlevez pas les aliments sur la lame de coupe avec vos doigts lorsque l'appareil est branché; vous pourriez vous couper.
22. N'utilisez l'appareil que lorsqu'il est complètement assemblé
23. Ne laissez pas le hachoir à viande électrique Cuisinart® sans surveillance pendant qu'il est en marche.
24. Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage, puis lavez et séchez les pièces.
25. Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que dans un seul sens. Si elle ne s'enfonce pas complètement, mettez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, adressez-vous à un maître électricien. Ne modifiez la fiche d'aucune façon.
26. Ne faites pas fonctionner votre appareil

s'il est dans un espace de rangement ou sous une armoire suspendue. **Si vous le rangez dans un espace de rangement, débranchez-le toujours de la prise électrique**, sinon il pourrait y avoir un risque de feu, particulièrement si l'appareil touche aux parois de l'espace de rangement ou que la porte de cet espace touche à l'appareil en se fermant.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes importantes de sécurité	2
Caractéristiques.....	3
Assemblage	4
Nettoyage et entretien	6
Conseils et trucs	6
Recettes.....	6
Garantie.....	15

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT



CARACTÉRISTIQUES

1. Interrupteur ON/OFF/REV (marche/arrêt/marche arrière)
2. Boîtier du moteur
3. Orifice d'insertion
4. Pousoir et couvercle
5. Trémie en aluminium
6. Tête du broyeur ou entonnoir
7. Tige de la vis d'introduction
8. Lame de coupe
9. Plaque de coupe moyenne
10. Plaque de coupe grossière
11. Petit accessoire à saucisses
12. Gros accessoire à saucisses
13. Écrou de vissage
14. Plaque d'espacement
15. Cordon d'alimentation (non illustré)

ASSEMBLAGE

Assurez-vous que l'appareil est débranché au moment de l'assemblage.

Assemblez la tête du broyeur et l'entonnoir avant de fixer le tout au boîtier.

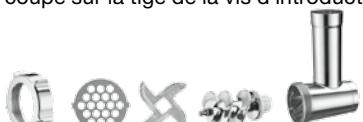
1. Insérez la tige de la vis d'introduction dans la sortie de l'accessoire.



2. Posez la lame de coupe sur la tige de la vis d'introduction, en mettant le côté plat de la lame vers vous (il s'agit d'une étape importante, car sinon, le hachoir ne fonctionnera pas).



3. Posez la plaque de coupe par-dessus la lame de coupe sur la tige de la vis d'introduction.



4. Vissez l'écrou et le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et resserrez-le à la main.

5. Fixez la trémie sur le dessus du hachoir à viande et posez un bol sous la sortie du broyeur pour recevoir les aliments.

6. Insérez la tête du broyeur ou l'entonnoir fermement dans l'orifice d'insertion. Vissez le tout fermement en place.

7. Utilisez le poussoir pour introduire lentement les aliments un à la fois. Ne poussez pas avec force les aliments dans la tête du broyeur ou l'entonnoir.

PLAQUE DE COUPE

Plaque de coupe moyenne : parfaite pour la viande hachée dans les soupes ou pour les relishes.

Plaque de coupe grossière : parfaite pour la viande hachée dans les chilis et les saucisses ou pour les légumes.

CES PLAQUES NE VONT PAS AU LAVE-VAISSELLE NE LES LAVEZ QU'À LA MAIN!

ESSUYEZ-LA COMPLÈTEMENT ET ENDUISEZ-LA D'HUILE VÉGÉTALE.

NOTE – INTERRUPTEUR POUR MARCHE ARRIÈRE

Si le moteur ralentit ou s'arrête, il est possible que ce soit en raison d'aliments coincés. Mettez immédiatement le hachoir à viande électrique Cuisinart® à la position OFF. Mettez l'interrupteur On/Off/Rev en marche arrière (REV) pour que les aliments s'achèment dans le sens opposé. Mettez l'interrupteur On/Off/Rev à la position ON et remettez le hachoir à viande électrique en marche. Si le hachoir à viande électrique devient coincé de nouveau, il est possible que vous ayez à l'éteindre, à le débrancher, à désassembler la tête du broyeur et à nettoyer les pièces intérieures.

UTILISATION

1. Avant la première utilisation, lavez et séchez toutes les pièces du hachoir à viande électrique Cuisinart®.
2. Posez le hachoir à viande électrique Cuisinart® sur une surface de travail stable.
3. Assurez-vous que l'interrupteur On/Off/Rev est à la position OFF.
4. Fixez le broyeur à viande à l'appareil.
5. Branchez la fiche sur une prise murale.
6. Posez un grand et profond bol ou une assiette sous la sortie du broyeur pour recevoir les aliments.
7. Mettez l'appareil à ON. Le hachoir à viande électrique Cuisinart® doit TOUJOURS être à ON avant que vous ne puissiez y introduire des aliments.
8. Mettez les aliments dans la trémie et utilisez le poussoir pour les introduire dans l'ouverture.

POUSSOIR À SAUCISSES

Assemblage du poussoir à saucisses

Assemblez le poussoir à saucisses avant de le fixer au boîtier.

1. Insérez la tige de la vis d'introduction dans la sortie du broyeur.



2. Mettez la plaque d'espacement en alignant ses encoches sur celles de la tige de la vis d'introduction.



3. Passez l'accessoire à saucisse dans l'écrou et vissez le tout sur la sortie du broyeur en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, puis en resserrant à la main.



PRÉPARATION DE SAUCISSES

Les accessoires à saucisses vous permettent de mélanger viandes et épices pour préparer des saucisses maison.

1. Si vous avez acheté des boyaux à saucisses artificiels, vous devez les faire tremper dans l'eau froide jusqu'à ce qu'ils deviennent souples et pliables, puis les rincer à l'eau tiède en vous assurant que l'eau ne traverse pas les boyaux. Fixez l'accessoire à saucisses sur le hachoir à viande électrique en suivant les instructions aux pages 4 et 5.

2. Hachez la viande et les épices de votre choix en suivant les instructions à la page 4.

3. Insérez la viande hachée dans la trémie et mettez l'appareil en marche. Poussez la viande à l'aide du poussoir dans l'ouverture de la trémie coulée sous pression jusqu'à ce que le mélange sorte à l'extrémité de l'accessoire à saucisses. Éteignez l'appareil et faites un nœud à l'extrémité du boyau de 5 cm.

4. Mettez l'appareil en marche et mettez d'autre viande hachée dans l'ouverture de la trémie coulée sous pression jusqu'à ce que vous ayez utilisé tout la viande ou qu'il ne reste que 5 cm au boyau avant qu'il ne soit plein.

5. Éteignez l'appareil, détachez l'extrémité de boyau de l'accessoire à saucisses et faites un nœud à l'extrémité non nouée du boyau. Utilisez un couteau ou une aiguille pour percer des trous le long du boyau afin que les bulles d'air puissent s'échapper.

6. Vous pouvez préparer des saucisses de la longueur que vous voulez en vrillant le boyau à intervalles.

REMARQUE : Pour éviter d'étirer ou de fendre le boyau, ne préparez pas des saucisses trop épaisses. Le mélange de viande prend un peu d'expansion pendant la cuisson.

Préparation de saucisses individuelles

1. Étalez une longue saucisse sur un plateau et percez des trous sur la longueur à l'aide d'un objet pointu de taille semblable à celle d'une aiguille ou d'une sonde à gâteau, afin d'empêcher la formation de bulles d'air.

2. Faites des saucisses de la longueur de votre choix, en en roulant chaque extrémité vers l'avant d'abord, puis vers l'arrière, afin d'éviter qu'elles ne se déroulent.

3. Percez chaque poche d'air que vous voyez.

4. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, laissez-les à découvert au réfrigérateur pendant environ 6 heures, tournez-les, puis faites-les sécher pendant encore 6 heures avant de les faire cuire.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Retirez l'écrou.
2. Désassemblez l'appareil et lavez chaque pièce dans de l'eau chaude savonneuse. Séchez bien toutes les pièces. Ne mettez aucune pièce en métal dans le lave-vaisselle. La trémie et le pousoir peuvent aller au lave-vaisselle, dans le panier supérieur.
3. Réassemblez l'appareil.
4. Enduissez chaque plaque d'huile végétale et emballez-les dans un papier à l'épreuve de la graisse. Ceci les empêchera de ternir ou de rouiller.
5. Rangez les accessoires à saucisses et les plaques à l'intérieur du pousoir et posez-y le couvercle.
6. Tout autre type d'entretien doit être effectué par un centre de service autorisé.

CONSEILS ET TRUCS

Le hachoir à viande est superbe pour préparer une grande variété de plats à la viande, de saucisses maison, de tartinades grumeleuses, de relishes et de purées. En préparant vous-même vos aliments avec votre hachoir à viande, vous savez exactement ce qu'ils contiennent. Il n'en tient qu'à vous d'utiliser les ingrédients de votre choix tels que des coupes de viande, du gras, du sel et des épices.

Pour hacher la viande :

- Assurez-vous que la viande est très bien réfrigérée avant de la passer au hachoir. Si la viande chauffe pendant qu'elle passe au hachoir, faites réfrigérer la viande de nouveau avant de la passer au hachoir. La température idéale pour hacher la viande et préparer des saucisses est de 7°C (45°F).
- Coupez la viande en petits cubes de 2,5 à 5 cm (1 à 2 po) pour les hacher, en retirant toute peau mais en conservant le gras.
- Les coupes de viande plus grasses et moins chères sont idéales pour le hachoir. Le gras donne de la saveur et une texture juteuse aux viandes hachées et aux saucisses.
- Plaque de coupe grossière – Utilisez cette plaque pour préparer des plats de texture grumeleuse tels que du bœuf haché pour des

chilis, des relishes, des sauces et des salsas.

- Plaque de coupe moyenne – Utilisez cette plaque pour préparer des plats de texture moyenne tels que de la viande moyennement hachée pour les saucisses, les boulettes de viande ou les pains de viande.
- Assurez-vous de réfrigérer immédiatement toute viande hachée. Faites-la cuire ou congelez-la le lendemain ou surlendemain au plus tard.
- Si vous hachez du pain pour en faire de la chapelure, assurez-vous que le pain est sec ou grillé.
- Pour hacher de la viande ou remplir des saucisses : Une fois que le dernier morceau de viande a été passé dans la trémie, mettez-y une tranche de pain afin d'enlever toute particules de viande hachée dans la trémie ou dans l'accessoire à saucisses.

Pour préparer des saucisses :

- Faites tremper des boyaux naturels dans l'eau pendant au moins 30 minutes à une heure, puis rincer l'intérieur des boyaux à l'eau tiède afin d'en retirer tout surplus de sel.
- Assurez-vous de remplir le boyau en entier et de le percer sur la longueur afin que les bulles d'air puissent s'échapper, avant de le vriller pour en faire des saucisses individuelles.
- Un boyau de porc d'une longueur de 61 cm (2 pi) peut contenir 454 g (1 lb) de viande.
- Il est parfois difficile de se procurer des boyaux. Les meilleurs endroits sont le boucher de votre région ou les sites Web portant sur la préparation de saucisses.
- Goûtez à votre mélange avant d'en remplir les boyaux. Faites cuire une petite quantité du mélange dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit à point.

RECETTES

Saucisses à déjeuner	7
Saucisses au poulet et aux pommes	7
Saucisses italiennes douces	7
Chorizo.....	8
Saucisses au canard	8
Merquez au mouton	9

Saucisses de venaison épicées

146 calories (69% provenant de la matière grasse)
•Glucides 2g • Protéines 9g • Lipides 11g • Gras saturés 4g • Chol. 39mg • Sod. 320mg Calc. 5 mg • Fibres 0g

Saucisses épicées au piment vert et au poulet

10

Hamburgers simplement riches

10

Galettes méditerranéennes maigres à l'agneau

10

Hamburgers au poulet avec salsa mangue-avocat

11

Sauce bolognaise

11

Boulettes de viande

12

Super chili

13

Pain de viande à la dinde

13

Saucisses au poulet et aux pommes

Les pommes donnent une saveur un peu plus sucrée à ces saucisses à déjeuner.

Donne 1,4 kg (3 lb) de chair à saucisses, environ 25 galettes de 113 g (1/4 de lb) chaque.

1,4 kg (3 lb) de cuisses de poulet désossées, sans la peau, coupées en cubes de 2,5 cm (1 po)

2 pommes (environ 14 onces) pelées, évidées et coupées en cubes de 1,27 cm (1/2 po)

1 petite échalote (2 ou 3 onces) hachées fin

2 c. à soupe (30 ml) de sirop d'érable pur

2 c. à thé (10 ml) de sel casher

½ c. à thé (2 ml) de poivre fraîchement moulu

Saucisses à déjeuner

Ces saucisses salées sucrées sont toujours les bienvenues au déjeuner.

Donne 1,4 kg (3 lb) de chair à saucisses, environ 25 galettes de 113 g (1/4 de lb) chaque.

1,4 kg (3 lb) d'épaule de porc coupée en cubes de 2,5 cm (1 po)

1 gousse d'ail hachée fin

2 c. à soupe (30 ml) de sauge fraîche hachée

½ c. à thé (2 ml) de thym frais haché

1 c. à soupe (15 ml) de sel casher

2 c. à soupe (30 ml) de sirop d'érable pur

2 c. à soupe (30 ml) de cassonade dorée

1. Mélangez bien les ingrédients dans un grand bol en acier inoxydable. Couvrez le bol d'une pellicule plastique et mettez-le au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

2. Une fois que vous avez laissé reposer la viande, posez la plaque de coupe grossière sur le hachoir à viande. Mettez le hachoir en marche et faites hacher tous les ingrédients dans un bol à mélanger.

3. Façonnez des galettes, utilisez la viande émiettée ou suivez les étapes à la page 5 pour préparer des chapelets de saucisses.

Information nutritionnelle par portion de 4 onces :

120 calories (45% provenant de la matière grasse)
•Glucides 4g • Protéines 13g • Lipides 6g • Gras saturés 2g • Chol. 71mg • Sod. 373mg • Calc. 11mg • Fibres 0g

Saucisses italiennes douces

Information nutritionnelle par portion de 4 onces :

De simples ingrédients suffisent pour préparer ces saucisses favorites polyvalentes.

Donne environ 1,4 kg de chair à saucisses, 15 à 16 chapelets de saucisses ou 24 galettes de 113 g (1/4 lb).

- 1,4 kg (3 lb) de soc de porc coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)**
2 gousses d'ail hachées fin
2 c. à soupe (30 ml) de graines de fenouil grillées
3 c. à soupe (45 ml) de persil frais haché
2 1/4 c. à thé (11 ml) de sel casher
1 c. à thé (5 ml) de paprika
1 c. à thé (5 ml) de poivre noir fraîchement moulu
2 c. à soupe (30 ml) de vin blanc sec
1. Mélangez bien les ingrédients dans un grand bol en acier inoxydable. Couvrez le bol d'une pellicule plastique et mettez-le au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
 2. Une fois que vous avez laissé reposer la viande, posez la plaque de coupe grossière sur le hachoir à viande. Mettez le hachoir en marche et faites hacher tous les ingrédients dans un bol à mélanger.
 3. Façonnez des galettes, utilisez la viande émiettée ou suivez les étapes à la page 5 pour préparer des chapelets de saucisses.

** Pour faire des saucisses italiennes : Ajoutez 1 à 2 cuillerées de piments rouges broyés dans le mélange.

*Information nutritionnelle par portion de 4 onces :
217 calories (45% provenant de la matière grasse)
• Glucides 1g • Protéines 28g • Lipides 11g • Gras sat. 4g • Chol. 97mg • Sod. 388mg • Calc. 18mg • fibres 0g*

Chorizo

Qui aurait cru que ce savoureux chorizo était si facile à préparer à la maison? Le chorizo est excellent comme garniture de taco; il suffit de faire griller la chair de saucisses émiettée dans la poêle pour obtenir de délicieux résultats.

Donne environ 1,36 kg (3 lb) de chair à saucisses
1,36 kg (3 lb) d'épaule de porc coupée en cubes de 2,5 cm (1 po)

- 3 gousses d'ail hachées fin**
2 c. à soupe (30 ml) de poudre de piment ancho
1 c. à soupe (15 ml) de paprika
1 c. à soupe (15 ml) de sel casher
2 c. à thé (10 ml) de cumin moulu
1 c. à thé (5 ml) d'origan séché
2 c. à thé (10 ml) de vinaigre de cidre de pomme
1/2 c. à thé (2 ml) de poivre noir fraîchement moulu
1/4 de c. à the (1 ml) de poivre de Cayenne
1. Mélangez bien les ingrédients dans un grand bol en acier inoxydable. Couvrez le bol d'une pellicule plastique et mettez-le au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
 2. Une fois que vous avez laissé reposer la viande, posez la plaque de coupe moyenne sur le hachoir à viande. Mettez le hachoir en marche et faites hacher tous les ingrédients dans un bol à mélanger.
 3. Façonnez des galettes, utilisez la viande émiettée ou suivez les étapes à la page 5 pour préparer des chapelets de saucisses.

*Information nutritionnelle par portion de 4 onces :
201 calories (40% provenant de la matière grasse)
• Glucides 2g • Protéines 27g • Lipides 9g • Gras saturés 3g • Chol. 88mg • Sod. 777mg • Calc. 23mg • Fibres 1g*

Saucisses au canard

Ces saucisses font un élégant repas à la fois facile à préparer accompagnées de lentilles françaises et de quelques légumes verts.

Donne 0,9 kg (2 lb) de chair à saucisses, environ 16 galettes de 59 ml (1/4 de lb) chaque.

0,9 kg (2 lb) de canard désossé, sans la peau, coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)

2 c. à thé (10 ml) de baies de genièvre écrasées avec le côté d'une lame de couteau

2 gousses d'ail hachées fin

1 c. à thé (5 ml) de thym frais haché fin

1 c. à soupe (15 ml) de porto

1 1/2 c. à thé (7,4 ml) de sel casher

1. Mélangez bien les ingrédients dans un grand bol en acier inoxydable. Couvrez le bol d'une pellicule plastique et mettez-le au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

2. Une fois que vous avez laissé reposer la viande, posez la plaque de coupe grossière sur le hachoir à viande. Mettez le hachoir en marche et faites hacher tous les ingrédients dans un bol à mélanger.

3. Façonnez des galettes, utilisez la viande émiettée ou suivez les étapes à la page 5 pour préparer des chapelets de saucisses.

*Information nutritionnelle par portion de 4 onces :
230 calories (88% provenant de la matière grasse)
• Glucides 0g • Protéines 7g • Lipides 22g • Gras sat. 8g
• Chol. 43mg • Sod. 257mg • Calc. 7mg • Fibres 0g*

Saucisses de venaison épicées

Le fait d'ajouter un peu de soc de porc à ces saucisses les rendra un peu plus juteuses, mais vous pouvez n'utiliser que de la viande de venaison si vous préférez.

Donne 1,8 kg (4 lb) de chair à saucisses.

- 1,4 kg (3 lb) de viande de venaison**
0,45 kg (1 lb) de soc de porc
1 gousse d'ail pelée et hachée mince
1 1/2 c. à soupe (22 ml) de sel casher
1 1/2 c. à soupe (22 ml) de poivre noir fraîchement moulu
2 c. à thé (10 ml) de paprika doux
1 c. à thé (5 ml) de miel
1 c. à thé thé (5 ml) de poivre de Cayenne
1/2 c. à thé (2 ml) de sauge râpée
1/2 c. à thé (2 ml) de sarriette

1. Retirez tout cartilage visible dans la viande. Coupez la viande en morceaux de 2,5 cm (1 pouce). Mettez les cubes dans un grand bol ainsi que le reste des ingrédients. Mélangez le tout uniformément. Couvrez le bol et mettez-le au réfrigérateur pendant au moins 8 heures et jusqu'à un maximum de 24 heures.

2. Fixez la plaque de coupe moyenne sur le hachoir à viande électrique Cuisinart®. Hachez la viande en introduisant le porc et la viande de venaison en alternance dans le broyeur. Vous pouvez utiliser la viande hachée pour remplir des boyaux (voir les instructions à la page 5) ou en faire des galettes. Les saucisses françaises doivent être cuites dans les 24 heures ou mises dans un emballage double et congelées. Faites-les cuire à point avant de les servir. La température intérieure mesurée à l'aide d'un thermomètre à mesure instantanée doit être de 71°C (160°F).

3. Vous pouvez également faire fumer les saucisses à l'aide d'un fumoir maison. Utilisez une essence de bois de votre choix. Nos suggestions : caryer et le prosopis. La température recommandée pour fumer la viande est de 79 à 93°C (175 à 200°F), pendant 4 à 6 heures. Faites cuire ou fumer les saucisses à point avant de les servir. La température intérieure mesurée à l'aide d'un

thermomètre à mesure instantanée doit être de 71°C (160°F).

Information nutritionnelle par portion de 4 onces :
147 calories (34% provenant de la matière grasse)

• Glucides 1g • Protéines 23g • Lipides 5g • Gras sat. 2 g • Chol. 33mg • Sod. 686mg • Calc. 15mg • Fibres 0g

Saucisses épices au piment vert et au poulet

Les piments jalapeño et verts donnent à ces saucisses un bon piquant.

Donne environ 1,4 kg (3 lb) de chair à saucisse ou 15 chapelets de saucisses

1,4 kg (3 lb) de cuisses de poulet désossées, sans la peau, coupées en cubes de 2,5 cm (1 po)
3 gousses d'ail hachées
½ tasse (125 ml) de coriandre fraîche hachée, non tassée
2 gros piments jalapeño hachés
4 boîtes de conserve (4 onces chaque) de piments verts en cubes, bien égouttés
1 c. à soupe (15 ml) de sel casher
1 c. à soupe (15 ml) de tequila

1. Mélangez bien les ingrédients dans un grand bol en acier inoxydable. Couvrez le bol d'une pellicule plastique et mettez-le au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

2. Une fois que vous avez laissé reposer la viande, posez la plaque de coupe moyenne sur le hachoir à viande. Mettez le hachoir en marche et faites hacher tous les ingrédients dans un bol à mélanger.

3. Façonnez des galettes, utilisez la viande émincée ou suivez les étapes à la page 5 pour préparer des chapelets de saucisses.

Information nutritionnelle par portion de 4 onces :
117 calories (28% provenant de la matière grasse) •
Glucides 1g • Protéines 18g • Lipides 4g • Gras saturés 1g • Chol. 75mg • Sod. 616mg • Calc. 31mg • Fibres 1g

Hamburgers simplement riches

Ces hamburgers tout simples tirent leur richesse et leur saveur des bouts de côtes. Modifiez la proportion des deux viandes si vous préférez un hamburger plus maigre.

Donne environ 10 hamburgers.

0,9 kg (2 lb) de rôti de surlonge coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)
0,9 kg (2 lb) de bouts de côtes sans l'os et coupés en morceaux de 2,5 cm (1 po)

1. Fixez la plaque de coupe moyenne ou grossière sur le hachoir à viande. Mettez le hachoir en marche et faites hacher tous les ingrédients dans un bol à mélanger.
2. Façonnez la viande en galettes en prenant soin de ne pas trop les manipuler. Faites cuire les hamburgers sur un gril ou une poêle à fond épais pendant 4 à 5 minutes de chaque côté pour obtenir une cuisson à point.

Information nutritionnelle par hamburger :
400 calories (55% provenant de la matière grasse) •
Glucides 0g • Protéines 45g • Lipides 24g • Gras sat. 11g • Chol. 163mg • Sod. 115mg • Calc. 34mg • Fibres 0g

Galettes méditerranéennes maigres à l'agneau

La touche d'ail et de fines herbes donne à ces galettes à l'agneau un petit goût méditerranéen.

Donne environ 22 mini galettes de 59 ml (1/4 de lb) chaque

1,4 kg (3 lb) d'épaule de porc coupée en cubes de 2,5 cm (1 po)
2 grosses gousses d'ail hachées fin
1 c. à soupe (15 ml) de feuilles de romarin frais
1 c. à thé (5 ml) de thym frais haché
3 c. à soupe (45 ml) de persil frais haché
2 c. à soupe (30 ml) de vin blanc sec
1 c. à soupe (15 ml) de sel casher
2 c. à thé (10 ml) de poivre noir concassé

1. Mélangez bien les ingrédients dans un grand bol en acier inoxydable. Couvrez le bol d'une

pellicule plastique et mettez-le au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

2. Une fois que vous avez laissé reposer la viande, posez la plaque de coupe grossière sur le hachoir à viande. Mettez le hachoir en marche et faites hacher tous les ingrédients dans un bol à mélanger.
3. Façonnez la viande en galettes de 1/4 de tasse chaque.

Information nutritionnelle par galette maigre :
145 calories (35% provenant de la matière grasse) •
Glucides 1g • Protéines 21g • Lipides 6g • Gras sat. 2g • Chol. 68mg • Sod. 561mg • Calc. 15mg • Fibres 0g

Hamburgers au poulet avec salsa mangue-avocat

Cette salsa, vous ne voudrez surtout pas la gaspiller. Vous pourrez donc déguster ce qui restera avec des croustilles au maïs.

Donne 6 hamburgers et 3 tasses (0,9 kg) de salsa
Hamburgers au poulet :

0,9 kg (2 lb) de cuisses de poulet désossées, sans la peau, coupées en cubes de 2,5 cm (1 po)
1 ½ c. à thé (7,4 ml) de sel casher
½ c. à thé (2 ml) de poivre noir fraîchement moulu
3 oignons verts coupés en morceaux de 2,5 cm (1 pouce)
½ à 1 piment jalapeño épépiné et coupé en morceaux de 2,5 cm (1 pouce)
1 c. à thé (5 ml) d'huile végétale

Salsa :

1 piment jalapeño épépiné et haché fin de tasse de feuilles de coriandre fraîches hachées grossièrement et compactées
2 avocats coupés en cubes de 2,5 cm (1 pouce)
1 mangue pelée et coupée en cubes de 2,5 cm (1 pouce)
1 c. à thé (5 ml) de sel casher
1 à 2 c. à thé (5 à 10 ml) de jus de lime fraîchement pressée

1. Mélangez les ingrédients pour les hamburgers, sauf l'huile végétale, dans un grand bol en

acier inoxydable. Couvrez le bol d'une pellicule plastique et mettez-le au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

2. Préparez la salsa en mélangeant tous les ingrédients nécessaires. Goutez et assaisonnez au goût. Vous pouvez préparer la salsa d'avance et la réfrigérer ou juste avant de préparer la viande et de la faire cuire.
3. Une fois que vous avez laissé reposer la viande, posez la plaque de coupe grossière sur le hachoir à viande. Mettez le hachoir en marche et faites hacher tous les ingrédients dans un bol à mélanger.
4. Façonnez 6 galettes de même grosseur. Mettez une grosse poêle antiadhésive sur un feu moyen et versez-y l'huile. Une fois que l'huile est chaude, mettez la moitié des galettes au poulet dans la poêle en vous assurant de bien les distancer. Faites cuire les galettes de chaque côté pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce qu'une belle croûte dorée se forme et que l'intérieur atteigne une température le 74°C (165°F). Faites de même pour les autres galettes.
5. Servez les hamburgers garnis de salsa mangue-avocat et d'un quartier de lime. Vous pouvez également les servir sur un petit pain ou une pomme de terre.

Analyse nutritionnelle par portion (1 galette et 1/2 tasse de salsa) 316 calories (45% provenant de la matière grasse) • Glucides 12g • Protéines 32g • Lipides 16g • Gras sat. 3 g • Chol. 125mg • Sod. 1026mg • Calc. 36mg • Fibres 5g

Sauce bolognaise

Cette sauce italienne est un classique; plus elle mijotera, meilleure elle sera. On peut facilement la congeler, ce qui fait que vous pourrez la déguster à un autre moment.

Donne 10 tasses (2500ml)

0,45 kg (1 lb) de rôti de bloc d'épaule de bœuf coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)
0,45 kg (1 lb) d'épaule picnic coupée en cubes de 2,5 cm (1 po)
0,34 kg (3/4 lb) de rôti de veau coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)
1 c. à soupe d'huile d'olive

2 oignons moyens hachés fin
 2 carottes moyennes hachées fin
 2 branches de céleri moyennes hachées fin
 4 gousses d'ail hachées fin
 1 ½ c. à thé (7,4 ml) de sel casher
 1 tasse (250 ml) de vin blanc
 ½ c. à thé (2 ml) de poivre fraîchement moulu
 2 boîtes de conserve (28 onces chaque) de tomates hachées grossièrement

- Fixez la plaque de coupe grossière sur le hachoir à viande. Mettez le hachoir en marche et faites hacher le bœuf, le porc et le veau dans un bol à mélanger.
- Mettez une petite marmite sur le poêle à feu moyen et versez-y l'huile. Une fois que l'huile est chaude, mettez les légumes hachés dans la marmite et faites-les sauter jusqu'à ce qu'ils soient tendres et qu'ils dégagent un parfum, soit pendant 8 à 10 minutes. Incorporez la viande hachée et 1 cuillerée à thé de sel. Faites cuire le tout jusqu'à ce la viande ait bruni et émiettez-la à l'aide d'une cuillère en bois en cours de cuisson.
- Une fois que la viande a bruni, ajoutez le vin et laissez le mélange mijoter jusqu'à ce que tout le liquide se soit complètement évaporé.
- Une fois que tout le liquide s'est évaporé, ajoutez le reste du sel et du poivre ainsi que les tomates hachées dans la marmite et brassez bien le tout.
- Portez le mélange à légère ébullition puis réduisez le feu pour faire mijoter le tout pendant environ 3 heures, jusqu'à ce que la viande soit tendre et que les saveurs se soient mariées.

Cette sauce se conserve bien au réfrigérateur pendant 5 jours au plus et au congélateur, pendant 3 mois au plus.

Information nutritionnelle par portion de ½ tasse : 156 calories (37% provenant de la matière grasse) • Glucides 6g • Protéines 15g • Lipides 6g • Gras sat. 2g • Chol. 55mg • Sod. 468mg • Calc. 20mg • Fibres 1g

Boulettes de viande

Ces boulettes de viande maison sont vraiment faciles à préparer. Le plus intéressant, c'est de savoir exactement ce qu'elles contiennent.

Donne environ 18 boulettes de viande
0,68 kg (1 ½ lb) de bloc d'épaule de bœuf coupé en morceaux de 2,5 cm (1 pouce)

0,22 kg (½ lb) d'épaule de porc parée (tout surplus de gras enlevé) et coupée en morceaux de 2,5 cm (1 po).

2 gousses d'ail pelées

½ tasse (125 ml) de feuilles de persil

½ oignon (environ 6 onces) coupé en morceaux de 2,5 cm (1 pouce)

½ tasse (125 ml) de chapelure italienne

2 c. à thé (10 ml) de sel casher

2 gros œufs légèrement battus

1. Préchauffez le four à 218°C (425°F). Couvrez une plaque à pâtisserie d'une feuille d'aluminium. Réservez-le tout.

2. Fixez la plaque de coupe grossière sur le hachoir à viande. Mettez le hachoir en marche et hachez le bœuf et le porc ensemble avec l'ail, le persil et l'oignon, dans un grand bol. Ajoutez la chapelure, le sel et les œufs. Mélangez le tout lentement.

3. À l'aide d'une cuillère d'un quart de tasse, façonnez la viande en 12 boulettes. Faites-les cuire sur une plaque à pâtisserie apprêtée, jusqu'à ce qu'elles soient dorées sur tous les côtés, soit pendant environ 25 à 30 minutes.

4. Servez-les ou mettez-les dans la sauce aux tomates.

Analyse nutritionnelle par portion (1 boulette de viande) : 119 calories (46% provenant de la matière grasse) • Glucides 3g • Protéines 13g • Lipides 6g • Gras sat. 2g • Chol. 60mg • Sod. 128mg • Calc. 17mg • Fibres 0g

Super Chili

Ne vous laissez pas impressionner par la quantité de poudre de chili dans la recette, car la plupart des variétés qu'on retrouve dans les magasins sont douces plutôt que piquantes. Toutefois, les amateurs d'épices peuvent satisfaire leurs papilles en augmentant la quantité de piment de Cayenne ou en incorporant une purée de piments chipotle.

Donne environ 8 tasses (2 L)

0,9 kg (2 lb) de rôti de bloc d'épaule de bœuf coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)

2 c. à thé (10 ml) d'huile végétale

1 oignon moyen haché fin

1 piment jalapeño épépiné et haché fin

1 gros poivron rouge coupé en dés de 0,64 cm (¼ de po)

4 gousses d'ail hachées fin

½ tasse (65 ml) de poudre de chili

2 c. à thé (10 ml) d'origan séché

2 ½ c. à the (13 ml) de sel casher

¼ de c. à thé de poivre de Cayenne

1 boîte de conserve de 15 onces de tomates broyées

2 boîtes de conserve de 15 onces chaque de tomates en dés, dont une boîte égouttée.

1 tasse de bouillon de poulet faible en sodium

1. Fixez la plaque de coupe grossière sur le hachoir à viande. Mettez le hachoir en marche et faites hacher tous les ingrédients dans un bol à mélanger.

2. Mettez une petite marmite sur le poêle à feu moyen et versez-y une cuillerée à thé d'huile. Une fois que l'huile est chaude, incorporez le bœuf haché. Faites cuire la viande jusqu'à ce qu'elle soit complètement dorée. Retirez la viande et réservez-la. Égouttez la viande du surplus de liquide en vue de la remettre dans la marmite.

3. Versez le reste de l'huile végétale dans la marmite. Une fois que l'huile est chaude, ajoutez l'oignon, le piment jalapeño, le poivron rouge et l'ail. Mélangez le tout et faites sauter jusqu'à ce que les légumes soient tendres et qu'ils dégagent un parfum, soit pendant environ 5 à 8 minutes. Remettez le bœuf cuit

dans la marmite avec les légumes sautés. Incorporez la poudre de chili, l'origan, le sel et le piment de Cayenne et mélangez bien.

- Ajoutez les tomates broyées et en dés ainsi que le bouillon de poulet. Portez le mélange à ébullition, puis laissez mijoter et couvrez.
- Laissez mijoter pendant environ 2 heures. Dégraissez le chili en retirant le surplus de gras à l'aide d'une louche ou en posant un essuie-tout sur le dessus pour l'imbiber.
- Goûtez et assaisonnez au goût.

Information nutritionnelle par portion de ½ tasse : 133 calories (50% provenant de la matière grasse) • Glucides 5g • Protéines 12g • Lipides 8g • Gras sat. 3g • Chol. 41mg • Sod. 539mg • Calc. 30mg • Fibres 2g

Pain de viande à la dinde

Les légumes relèvent la saveur de cette version plus santé du pain de viande.

Donne environ 10 portions

Aérosol de cuisson antiadhésif

0,68 kg (1 ½ lb) de viande brune de dinde ou de cuisses de poulet désossées, sans la peau, en cubes de 2,5 cm (1 po)

1 ½ tasse (375 ml) de flocons d'avoine à l'ancienne

1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive

1 petit oignon haché fin

1 petite carotte hachée fin

1 petite branche de céleri haché fin

2 gousses d'ail pelées et hachées fin

1 c. à thé (5ml) de sel casher

½ c. à thé (3 ml) de poivre noir

fraîchement moulu

8 petites champignons bella ou café hachés

2 gros œufs légèrement battus

gros blanc d'œuf

¼ de tasse (65 ml) de ketchup

1 c. à soupe (15 ml) de pâte de tomate

½ tasse (125 ml) de persil frais haché

1 c. à soupe (15 ml) de coriandre fraîche hachée

- Préchauffez le four à 176°C (350°F). Enduisez d'un aérosol de cuisson antiadhésif un moule à pain de 23 x 12 cm (9 x 5 po).

2. Mélangez la dinde et les flocons d'avoine dans un bol et laissez reposer au réfrigérateur jusqu'au moment de passer le mélange au hachoir.
3. Versez de l'huile dans une poêle moyenne à feu moyen. Une fois que l'huile est chaude et qu'elle crépite, ajoutez l'oignon, la carotte, le céleri, l'ail, ½ cuillerée à thé de sel et ¼ de cuillerée à thé de poivre. Faites sauter pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres et qu'ils dégagent un parfum. Ajoutez les champignons et continuez de faire sauter les légumes jusqu'à ce qu'ils soient tendres, soit pendant encore 5 à 10 minutes. Laissez refroidir légèrement.
4. Mélangez les œufs, le blanc d'œuf, le ketchup et la pâte de tomate dans un grand bol. Ajoutez le reste du sel et du poivre, le persil, le thym et les légumes cuits légèrement refroidis.
5. Fixez la plaque de coupe moyenne sur le hachoir à viande. Mettez le hachoir en marche, hachez la dinde et les flocons d'avoine dans un grand bol avec le reste des ingrédients.
6. Avec vos mains ou une grosse cuillère, mélangez délicatement et uniformément tous les ingrédients. Assurez-vous de ne pas trop manipuler le mélange.
7. Mettez les ingrédients du pain de viande dans le moule à pain apprêté, puis dans le four préchauffé.
8. Le pain de viande sera prêt une fois que la température intérieure aura atteint 76°C (170°F), soit après environ 75 minutes. Laissez-le refroidir légèrement avant de le retirer du moule à pain et de le trancher.

Information nutritionnelle par portion :

238 calories (48% provenant de la matière grasse) •
Glucides 13g • protéines 18g • Lipides 13g • Gras. sat. 3g
• Chol. 106mg • Sod. 405mg • Calc. 41mg • Fibres 2g

GARANTIE GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts. La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents. Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par

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

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

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

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle:
MG-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)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30). Remarque : Pour assurer une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606.

Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au www.cuisinart.ca

Cuisinart^{MD}



Robots
culinaires



Centrifugeuses



Cafetières



Batteries
de cuisine



Outils et
gadgets

Cuisinart^{MD} offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant.

Essayez nos autres appareils de comptoir et nos ustensiles de cuisson et savourez la bonne vie.

www.cuisinart.ca

©2016 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ont L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

16CC022592

Toutes les autres marques de commerce ou de service qui sont mentionnées dans le présent livret sont des marques de leur propriétaire respectif.

IB-14570