

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Four à convection-grille-pain-gril

TOB-60NC

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

TABLE DES MATIÈRES

Précautions de sécurité	2
Cordon court	3
Caractéristiques et avantages	4
Avant la première utilisation	5
Lignes directrices générales	5
Mode d'emploi	5
Nettoyage et entretien	6
Diagramme de position de la grille	6
Recettes	7
Garantie	26

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

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

1. **Lisez toutes les instructions.**
2. **DÉBRANCHEZ L'APPAREIL LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS ET AVANT DE LE NETTOYER. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le manipuler.**
3. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais aucune partie du four grille-pain dans l'eau ou un liquide quelconque. Voyez les instructions pour le nettoyage.
5. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant de certaines déficiences, ni à proximité d'eux.
6. N'utilisez pas l'appareil quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au magasin où il a été acheté pour qu'il soit examiné et réparé au besoin.
7. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart au risque d'occasionner des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou de la table où il risque d'être accroché par des enfants ou des animaux de compagnie, ni venir en contact avec des surfaces chaudes, ce qui pourrait l'endommager.
10. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
11. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles prévues.
12. Soyez extrêmement vigilants lorsque vous mettez des récipients faits d'une matière autre que du métal ou du verre dans le four.
13. Pour éviter les brûlures, soyez très prudents lorsque vous retirez la lèchefrite ou que vous vous débarrassez d'un contenant de graisse chaude.
14. **Débranchez toujours le four grille-pain quand il ne sert pas.** Ne rangez pas d'articles autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans le four.
15. Ne mettez aucun contenant en papier, en carton, en plastique ou d'autres matières similaires dans le four grille-pain.
16. Ne recouvrez jamais le plateau ramasse-miettes ou une partie du four grille-pain avec du papier d'aluminium au risque de causer une surchauffe.
17. Ne mettez pas d'aliments de très grande taille ni des emballages ou des ustensiles en métal dans le four grille-pain, car cela pourrait créer un risque d'incendie ou de choc électrique.
18. Il y a un risque d'incendie si le four grille-pain est couvert ou qu'il touche des matériaux inflammables, tels que les rideaux ou tentures, et les murs pendant qu'il fonctionne. Ne laissez pas d'objets sur le dessus de l'appareil pendant qu'il est en marche. Ne l'utilisez pas sous les armoires de cuisine.
19. Ne nettoyez pas l'intérieur avec un tampon à récurer métallique. Des morceaux peuvent s'en détacher et toucher des pièces électriques, ce qui créerait un risque de choc électrique.

20. N'essayez pas de déloger des aliments pendant que le four grille-pain est branché dans la prise électrique.
21. **Mise en garde :** Pour éviter les risques d'incendie, ne laissez JAMAIS le four grille-pain fonctionner sans surveillance.
22. Réglez le four aux températures recommandées pour la cuisson et le rôtissage.
23. Ne déposez pas d'ustensiles ou de plats de cuisson sur la porte vitrée.
24. Mettez le sélecteur marche à la position OFF pour mettre le four hors tension.
25. Pour débrancher l'appareil, mettez le sélecteur marche à 'OFF', puis retirez la fiche de la prise murale.
26. Ne pas utiliser l'appareil dans une armoire à appareils ménagers ou sous une armoire. **Lors du rangement du four dans une armoire à appareils ménagers, toujours débrancher l'appareil de la prise électrique, sinon cela peut entraîner un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche aux parois de l'armoire ou si la porte de l'armoire touche à l'appareil.**

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

Lisez et conservez les présentes instructions. Elles vous aideront à tirer le maximum de votre four à convection-grille-pain-gril Cuisinart^{MD} et à obtenir des résultats professionnels à tous coups.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les blessures associées aux risques d'emmêlement ou de trébuchement que présente un cordon long.

Vous pouvez utiliser une rallonge électrique s'il le faut, mais vous devez alors faire preuve d'extrême vigilance.

Si vous utilisez une rallonge électrique, prenez-en une dont le calibre est égal ou supérieur à celui de l'appareil et placez-la de façon qu'elle ne pende pas du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

AVIS

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

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

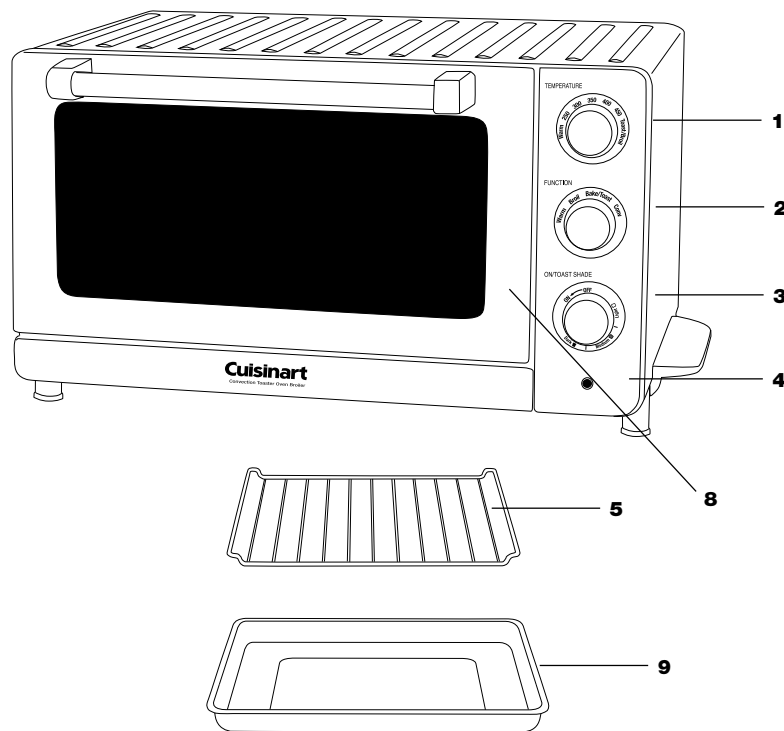
NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- 1. Température du four**
Choisissez la température désirée pour les fonctions de cuisson au four ou au gril.
- 2. Sélecteur de fonction**
Choisissez la méthode de cuisson : cuisson au four, cuisson par convection, cuisson au gril, grillage ou garder chaud.
- 3. Sélecteur MARCHE/degré de brunissement**
Sélectionnez le degré de brunissement désiré, du plus pâle au plus foncé. Vous pouvez aussi régler le sélecteur à ON pour que le four reste allumé jusqu'à ce que vous l'éteigniez vous-même.
- 4. Voyant « sous tension »**
Le voyant reste allumé pendant tout le temps que le four est sous tension.
- 5. Grille de four**
La grille peut être mise à deux positions. Elle est munie d'une butée qui l'arrête à mi-chemin. Pour sortir la grille du four, il faut soulever le devant et la tirer.
- 6. Plateau ramasse-miettes coulissant (non montré)**
Facilite l'élimination des miettes qui tombent dans le fond du four. Il se retire par l'avant du four.
- 7. Rangement pour le cordon (non montré)**
Permet d'enrouler la longueur excédentaire de cordon pour qu'elle n'encombre pas le dessus du comptoir.
- 8. Intérieur facile d'entretien (non montré)**
Les parois sont revêtues d'un fini antiadhésif facile à nettoyer.
- 9. Lèchefrite**
La lèchefrite est utilisée avec le gril pour la cuisson au gril ou seule pour la cuisson au four ou le rôtissage.

10. Sans BPA (non montré)

Toutes les pièces qui viennent en contact avec les aliments sont exemptes de BPA.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant de l'utiliser, placez le four de sorte qu'il y ait un espace libre de 2 à 4 pouces (5 à 10 cm) tout autour sur le comptoir. Ne l'utilisez pas sur une surface sensible à la chaleur.

NE RANGEZ JAMAIS D'ARTICLES SUR LE FOUR OU, SI VOUS LE FAITES, PRENEZ SOIN DE LES ENLEVER AVANT D'UTILISER LE FOUR. LES PAROIS EXTÉRIEURES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES PENDANT L'UTILISATION. GARDEZ LE FOUR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

LIGNES DIRECTRICES GÉNÉRALES

Baking (cuisson au four) :

Fonctionne de la même façon qu'un four conventionnel. S'emploie pour rôtir les viandes (comme le poulet) ou pour cuire des gâteaux, des biscuits et plus encore.

Convection Bake (cuisson par convection) :

La cuisson (et le rôtissage) par convection utilise un ventilateur qui fait circuler l'air chaud à l'intérieur du four. Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez une plaque sans rebords pour faire cuire vos biscuits ou une lèchefrite peu profonde pour faire rôtir vos viandes afin de maximiser la circulation d'air. Évitez également de couvrir les plats parce que les couvercles nuisent à la circulation de l'air. En règle générale, pour la cuisson par convection, il faut réduire la température indiquée dans la recette de 25° F (5° C). Prenez l'habitude de vérifier la cuisson 10 minutes avant l'écoulement du temps prévu.

Broiling (cuisson au grill) :

Sert à faire griller du bœuf, du poulet, du porc ou du poisson, ainsi que le dessus des mets en cocotte et des plats gratinés.

Mise en garde : Il n'est pas recommandé de recouvrir le grill de papier d'aluminium, car cela empêche la graisse de s'égoutter et l'accumulation de graisse peut alors prendre feu. Cependant, si vous désirez recouvrir la lèchefrite de papier d'aluminium, assurez-vous que le papier d'aluminium est bien serré contre la lèchefrite et qu'il ne vient pas en contact avec les parois ou les éléments de chauffage.

Toasting (grillage) : Pour obtenir un brunissement uniforme, mettez toujours la grille à la position B comme le montre le diagramme de position des grilles à la page 6, et mettez toujours les aliments au centre de la grille.

MISE EN GARDE : Pour le grillage, il ne faut pas mettre la grille dans la position inférieure, ni dans la position supérieure, grille orientée vers le haut, car les aliments pourraient prendre feu. Consultez le diagramme de position de la grille pour utiliser la grille correctement.

Mise hors tension : Mettez le sélecteur marche à OFF. Le voyant s'éteint.

MODE D'EMPLOI

Déroutez le cordon d'alimentation. Vérifiez que le plateau ramasse-miettes est en place et qu'il n'y a rien dans le four. Branchez le cordon dans une prise de courant.

Cuisson au grill (Broil)

Remarque : Pour la cuisson au grill, versez environ ¼ tasse (50 ml) d'eau dans le fond de la lèchefrite afin de réduire les risques d'éclaboussures. Placez la grille dans la lèchefrite. Selon l'épaisseur des aliments à faire griller, la grille du four peut être tournée vers le haut ou vers le bas. Dans la plupart des cas, c'est la position supérieure (C) qui convient le mieux (voir le diagramme de position des grilles à la page 6).

Réglez la température, choisissez la fonction « Broil » et réglez le sélecteur MARCHE/degré de brunissement à ON. Préchauffez le four, porte fermée, pendant 5 minutes, puis mettez-y la lèchefrite.

Laissez toujours la porte entrouverte pour la cuisson au grill. Pour mettre fin à la cuisson au grill, éteignez le four (sélecteur à OFF).

Remarque : N'utilisez jamais de plat en verre pour la cuisson au grill.

Cuisson au four (Bake)

Réglez la température, choisissez la fonction « Bake » et réglez le sélecteur MARCHE/degré de brunissement à ON : le voyant indiquant que le four est sous tension s'allumera. Vous devrez éteindre le four en plaçant le sélecteur MARCHE/degré de brunissement à OFF. Préchauffez le four pendant 5 à 10 minutes (le temps varie selon la température désirée), puis mettez-y l'aliment à cuire.

Cuisson/rôtissage par convection (convection bake)

Réglez la température, choisissez la fonction « Convection Bake » et réglez le sélecteur MARCHE/degré de brunissement à ON : le voyant indiquant que le four est sous tension s'allumera. Vous devrez éteindre le four en réglant le sélecteur MARCHE/degré de brunissement à OFF. Préchauffez le four pendant 5 à 10 minutes (le temps varie selon la température désirée), puis mettez-y l'aliment à cuire.

En règle générale, pour la cuisson par convection, il faut réduire la température indiquée dans la recette de 25 °F (5 °C). Prenez l'habitude de vérifier la cuisson 10 minutes avant l'expiration du temps prévu.

Warm (garde-au-chaud)

Réglez la température à (200 °F [95 °C]), choisissez la fonction « Keep warm » et réglez le sélecteur MARCHE/degré de brunissement à ON : le voyant indiquant que le four est sous tension s'allumera. Préchauffez le four pendant 5 minutes, puis mettez l'aliment sur la grille ou dans la lèchefrite. Pour la fonction « garde-au-chaud », nous recommandons de mettre la grille à la position « B » (voir le diagramme ci-contre).

Grillage (Toast)

Mettez la grille du four à la position B comme la montre le diagramme sur cette page. Si vous faites griller deux articles, placez-les au centre de la grille; si vous en faites griller quatre, placez-en deux à l'arrière et deux à l'avant en les espaçant uniformément; et si vous en faites griller six, trois à l'arrière et trois à l'avant. Fermez la porte.

Degré de brunissement

Réglez la température à 500 °F [260 °C] « Broil/Toast », choisissez la fonction « Bake/Toast » et réglez le degré de brunissement désiré, du plus pâle au plus foncé : le gril sera alors sous tension et le voyant indiquant que le four est sous tension s'allumera.

Arrêter le grillage

À la fin du cycle de grillage, le four émet une tonalité unique et s'éteint. Pour interrompre le cycle avant la fin de grillage, vous n'avez qu'à éteindre le four en réglant le sélecteur MARCHE/degré de brunissement à OFF.

Remarques importantes concernant le grillage

La grille du four doit être mise à la position « B », tel que le montre le diagramme sur cette page.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Laissez toujours le four refroidir parfaitement avant de le nettoyer.

1. Débranchez toujours le four de la prise murale.
2. Pour nettoyer l'extérieur, n'utilisez pas de nettoyants abrasifs, sous peine d'endommager le fini. Passez simplement un chiffon humide propre et essuyez parfaitement. Versez le produit nettoyant sur un chiffon et non pas directement sur le four.

3. Pour nettoyer les parois intérieures, utilisez un chiffon humide avec un savon liquide doux ou un nettoyant vaporisé sur une éponge. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou puissants sur ces surfaces, sous peine d'endommager le fini. N'utilisez jamais de tampons à récurer métalliques sur les surfaces intérieures.
4. Pour nettoyer le plateau ramasse-miettes, sortez-le du four par l'avant en tirant dessus. Essuyez-le ou lavez-le au lave-vaisselle, puis remettez-le en position. Pour éliminer les résidus tenaces, laissez-le tremper dans de l'eau chaude savonneuse ou utilisez un produit nettoyant non abrasif. Ne faites jamais fonctionner le four sans le plateau ramasse-miettes.
5. La grille, le gril et la lèchefrite vont au lave-vaisselle. S'ils sont très sales, laissez-les tremper dans de l'eau chaude savonneuse ou frottez-les avec un tampon nettoyant ou une brosse en nylon. Essuyez-les parfaitement après les avoir lavés.
6. N'enroulez jamais le cordon autour du four. Utilisez plutôt les pinces spécialement conçues au dos.
7. Confiez toute autre tâche d'entretien à un représentant de service autorisé.

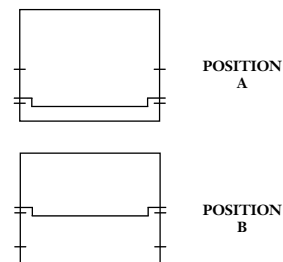
IMPORTANT

Après avoir fait cuire des aliments gras dans le four, laissez-le refroidir et nettoyez la voûte (le plafond). Si vous faites cela régulièrement, votre four fonctionnera toujours comme un neuf. De plus, le nettoyage de la graisse aide à assurer un grillage uniforme d'une fois à l'autre.

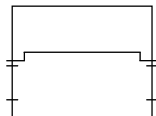
Toutes nos recettes spécialement conçues pour le four à convection-grille-pain-gril Cuisinart^{MD} ont été éprouvées dans nos cuisines. Elles ne sont qu'un échantillon de tout ce que vous pouvez faire avec cet appareil performant.

POSITION DE LA GRILLE

Chaque recette donne des instructions détaillées ainsi que la position de la grille qui vous permettra d'obtenir les meilleurs résultats qui soient. Voici les différentes positions de grille possibles. À chaque position correspond une lettre à laquelle on fait référence dans les recettes.



MISE EN GARDE : Pour le grillage, il ne faut pas mettre la grille vers le haut dans sa position inférieure, ni supérieure, car les aliments pourraient prendre feu. Consultez le diagramme de position de la grille pour utiliser la grille correctement



POSITION
C

RECETTES

Muffins au son et aux canneberges

Partez la journée du bon pied avec l'un de ces muffins délicieusement nourrissants.

Donne 6 muffins

- enduit végétal de cuisson**
- $\frac{3}{4}$ **tasse (180 ml) de farine tout usage, non blanchie**
- $\frac{1}{4}$ **tasse (60 ml) de farine de blé entier**
- $\frac{3}{4}$ **c. à thé (2 ml) de sel de table**
- $\frac{1}{4}$ **c. à thé (1 ml) de bicarbonate de sodium**
- $\frac{1}{2}$ **c. à thé (2,5 ml) de poudre à pâte**
- $\frac{1}{2}$ **c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue**
- $\frac{1}{4}$ **tasse (60 ml) de beurre non salé, à la température de la pièce**
- $\frac{1}{4}$ **tasse (60 ml) de cassonade dorée, bien tassée**
- 1 gros oeuf, légèrement battu**
- $2\frac{1}{2}$ **c. à soupe (37 ml) de miel**
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure**
- $\frac{2}{3}$ **tasse (170 ml) de babeurre faible en gras**
- $\frac{1}{2}$ **tasse (125 ml) de canneberges déshydratées**
- $\frac{1}{4}$ **tasse (60 ml) de germe de blé**

Préchauffer le four à convection-grille-pain-gril Cuisinart^{MD} à 375 °F (190 °C), au réglage « convection », grille à la position A. Vaporiser légèrement un moule pour 6 muffins d'enduit végétal de cuisson. Réserver. Dans un petit bol, mettre les farines, le sel, le bicarbonate de sodium, la poudre à pâte et la cannelle, combiner avec un fouet; réserver. Avec un batteur à main ou le batteur sur socle Cuisinart^{MD} muni du batteur plat, mettre le beurre en crème. Ajouter la cassonade et battre jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter l'oeuf, le miel et la vanille; battre jusqu'à ce que le tout soit parfaitement mélangé. Tout en continuant à battre, ajouter lentement un tiers du mélange sec puis, lorsque la pâte présente encore des traces de farine, ajouter la moitié du babeurre.

Continuer de la sorte en évitant de trop mélanger. Avec une spatule, incorporer délicatement les canneberges et le germe de blé. Verser uniformément dans le moule à muffins préparé. Cuire pendant environ 25 minutes, jusqu'à ce que le dessus des muffins reprenne sa forme quand on appuie dessus et qu'une sonde à gâteau ressorte propre.

Valeur nutritive par muffin :

Calories 228 (34 % des matières grasses) • glucides 34 g • protéines 5 g • lipides 9 g • gras sat. 5 g • cholestérol 55 mg • sodium 380 mg • calcium 53 mg • fibres alimentaires 3 g

Quiche à la saucisse, aux épinards et au fontina

Idéale pour le brunch du dimanche, cette quiche est sûre de plaire à tous.

Donne une quiche épaisse de 9 pouces (23 cm), soit 8 à 12 portions.

- ½** **recette de pâte brisée (page 20)**
- 6** **oz (170 g) de saucisses italiennes douces, sans enveloppe**
- 2** **c. à soupe (30 ml) de beurre non salé ou d'huile d'olive**
- 2** **gousses d'ail, finement hachées**
- 2** **tasses (500 ml) de jeunes épinards, tassés**
- ½** **c. à thé (2 ml) de sel de table**
- ½** **c. à thé (2 ml) de poivre noir**
- 1** **tasse (250 ml) de lait entier**
- 1** **tasse (250 ml) de crème épaisse**
- 4** **gros oeufs**
- 3** **oz (85 g) de fontina**

Abaissier la pâte en une rondelle de 10 pouces (25 cm) de diamètre et d'environ ⅜ pouce (3 mm) d'épaisseur. Foncer un moule à tarte profond de 9 pouces (23 cm) non graissé. Refroidir au réfrigérateur pendant environ 20 minutes.

Préchauffer le four à convection-grille-pain-gril Cuisinart^{MD} à 350 °F (180 °C), au réglage « bake », grille à la position A. Avec une fourchette, piquer le fond de tarte uniformément, sans toutefois le perforer. Recouvrir le fond de tarte d'un papier sulfurisé et de haricots secs ou d'autres poids

prévus à cet effet. Faire cuire à blanc dans le four préchauffé pendant 20 à 22 minutes, jusqu'à ce que la pâte sous le papier sulfurisé soit sèche.

Retirer les poids et le papier sulfurisé, puis poursuivre la cuisson pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Sortir du four et réserver.

Faire chauffer une poêle à feu moyen-vif. Ajouter la saucisse et la défaire avec une spatule ou le dos d'une cuillère en bois. Faire sauter jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée; réserver. Ne pas nettoyer la poêle.

Faire fondre le beurre dans la poêle chaude. Ajouter l'ail et faire sauter jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajouter les épinards, ¼ tasse (60 ml) à la fois, et une pincée de sel et de poivre. Faire sauter jusqu'à ce que les épinards soient d'un vert éclatant et fanés. Ajouter la saucisse et remuer pour combiner; réserver.

Dans un bol moyen, mettre le lait, la crème, les oeufs et le reste du sel et du poivre; fouetter avec un batteur à main ou le batteur sur socle Cuisinart^{MD} muni du fouet, jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement combiné. Étaler le mélange de saucisse et d'épinards uniformément sur le fond de tarte refroidi. Recouvrir du mélange liquide et garnir de fontina. Cuire pendant 40 à 60 minutes, jusqu'à ce que la quiche soit à peine prise et qu'elle soit dorée sur le dessus.

Valeur nutritive par portion (basée sur 12 portions) :

Calories 300 (75 % de matières grasses) • glucides 10 g • protéines 9 g • lipides 25 g • gras sat. 7 g • cholestérol 110 mg • sodium 300 mg • calcium 98 mg • fibres alimentaires 0 g

Pain doré étagé

Offrez à votre famille du pain doré nouveau genre ce week-end. Pour gagner du temps, préparez le tout la veille et faites cuire le matin.

Donne 8 portions

- enduit végétal de cuisson**
- 4** **gros oeufs**
- 2** **tasses (500 ml) de lait entier**
- 1** **tasse (250 ml) de crème épaisse**

- 1** c. à soupe (15 ml) d'extrait de vanille pure
- 1/3** tasse (80 ml) de sirop d'érable
- 2** c. à thé (10 ml) de cannelle moulue
- 1** c. à thé (5 ml) de muscade moulue
- 1/4** c. à thé (1 ml) de sel de table
- 1** pain brioché torsadé de 1 lb (450 g), coupé en bandes de 1/2 x 9 pouces (1,25 x 23 cm)
- 2** c. à soupe (30 ml) de cassonade dorée, bien tassée, divisée
- 2** c. à soupe (30 ml) de beurre non salé, coupé en dés de 1/2 pouce (1,25 cm)

Vaporiser légèrement un moulé carré de 9 pouces (23 cm) d'enduit végétal de cuisson; réserver.

Dans un bol moyen, mettre les oeufs, le lait, la crème épaisse, l'extrait de vanille, le sirop, les épices et le sel; battre le tout avec un batteur à main Cuisinart^{MD} muni du fouet en fil jusqu'à consistance mousseuse.

Mettre la moitié des bandes de pain bien tassées dans le fond du moule préparé. Verser la moitié du mélange d'oeufs dessus et parsemer uniformément de la moitié de la cassonade. Ajouter une nouvelle couche de pain dans l'autre sens. Verser le reste du mélange d'oeufs dessus et saupoudrer du reste de la cassonade. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain matin.

Sortir du réfrigérateur et laisser réchauffer à la température de la pièce.

Préchauffer le four à convection-grille-pain-gril Cuisinart^{MD} à 350 °F (180 °C), au réglage « convection », grille à la position A. Parsemer de dés de beurre et recouvrir d'un papier d'aluminium, sans serrer. Cuire dans le four préchauffé pendant environ 15 minutes; retirer le papier d'aluminium et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la température interne du plat atteigne 160 °F (70 °C).

Sortir du four et servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion :

Calories 420 (47 % des matières grasses) • glucides 44 g • protéines 11 g • lipides 22 g • gras sat. 12 g • cholestérol 190 mg • sodium 430 mg • calcium 177 mg • fibres alimentaires 2 g

Bruschetta au gorgonzola et au ricotta

Donne 12 bruschettas

- 12** tranches de pain français, de 1/2 pouce (1,25 cm) d'épaisseur
- 1** gousse d'ail, écrasée
- 1 1/2** c. à soupe (22 ml) d'huile d'olive vierge extra
- 1** tasse (250 ml) de ricotta, égoutté
- 2** c. à soupe (30 ml) de parmesan râpé
- 1/2** c. à thé (2,5 ml) de sel de mer ou cachet
- 1/2** c. à thé (2,5 ml) de poivre noir frais moulu
- 1** pincée de muscade moulue
- 1/2** tasse (125 ml) de gorgonzola émietté
- 1/2 à 1** c. à soupe (7,5 à 15 ml) de miel

Préchauffer le four à convection-grille-pain-gril Cuisinart^{MD} à 375 °F (190 °C), au réglage « bake », grille à la position A.

Frotter une face de chaque tranche de pain avec l'ail avant de la badigeonner d'huile d'olive. Faire griller dans le four préchauffé pendant 2 à 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que légèrement grillée.

Pendant ce temps, préparer la garniture. Dans un petit bol, mettre le ricotta, le parmesan, le sel, le poivre et la muscade; remuer pour combiner. Répartir uniformément sur le pain grillé et garnir de gorgonzola. Remettre au four, au réglage « broil » pendant environ 3 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit chaud.

Verser le miel en un mince filet sur la bruschetta et servir immédiatement.

Valeur nutritive par bruschetta :

Calories 120 (46 % des matières grasses) • glucides 11 g • protéines 5 g • lipides 6 g • gras sat. 3 g • cholestérol 10 mg • sodium 300 mg • calcium 108 mg • fibres alimentaires 1 g

Pommes de terre au four farcies

Donne 8 portions

- 4** pommes de terre Idaho ou Russet (de 10 à 12 oz [280 à 340 g] chacune)

- 1** c. à thé (5 ml) d'huile d'olive vierge extra, divisée
- 2/3** tasse (170 ml) de lait écrémé
- 2** c. à soupe (30 ml) de beurre non salé,
- plus 1** c. à thé (5 ml) pour la finition
- 1/2** tasse (125 ml) de crème sure
- 1/2** c. à thé (2,5 ml) de sel marin ou cacher
- 1/2** c. à thé (2,5 ml) de poivre noir frais moulu
- 1/4** tasse (60 ml) de ciboulettes fraîches, hachées

Préchauffer le four à convection-grille-pain-gril Cuisinart^{MD} à 400 °F (200 °C), au réglage « bake », grille à la position B.

Frotter chaque pomme de terre avec 1/4 c. à thé (1 ml) d'huile d'olive et les piquer 6 à 8 fois avec une fourchette. Mettre les pommes de terre directement sur la grille et faire cuire pendant 55 à 60 minutes. Sortir du four et laisser refroidir légèrement. Réduire la température du four à 375 °F (190 °C).

Après les avoir laissé refroidir, enlever une calotte d'environ le quart sur le dessus de chaque pomme de terre dans le sens de la longueur et les évider en laissant une coque d'environ 1/4 de pouce (6 mm) d'épaisseur. Réserver la chair et les pelures.

Mettre la chair de pomme de terre dans un bol moyen, ajouter le lait et 2 c. à soupe (30 ml) de beurre. Écraser à l'aide d'un batteur à main ou d'un pilon et battre jusqu'à consistance lisse. Ajouter la crème sure, le sel, le poivre et la ciboulette. Mélanger parfaitement. Remplir les coques de ce mélange. (À ce point-ci, on peut faire cuire les pommes de terre ou les réfrigérer jusqu'au lendemain; il faudra les faire réchauffer à la température de la pièce avant de les faire cuire.) Disposer les pommes de terre sur la lèchefrite et les arroser du reste du beurre fondu. Faire cuire pendant 35 à 45 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et parfaitement chaudes.

Valeur nutritive par portion (1/2 pomme de terre) :
Calories 180 (31 % des matières grasses) • glucides 27 g • protéines 4 g • lipides 6 g • gras sat. 4 g • cholestérol 20 mg • sodium 160 mg • calcium 58 mg • fibres alimentaires 3 g

Frites en quartiers rôties au four

Donne 2 portions

- 1** lb (450 g) de pommes de terre Idaho ou Russet (2 à 3 moyennes), coupées en quartiers de 1/2 po (1,25 cm)
- 2** c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive vierge extra
- 1/2** c. à thé (2,5 ml) de sel de mer ou cacher
- 1/4** c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu
- 1** pincée de poivre de Cayenne

Préchauffer le four à convection-grille-pain-gril Cuisinart^{MD} à 425 °F (220 °C), au réglage « bake », grille à la position B.

Mettre les quartiers de pomme de terre dans un bol à mélanger, de moyenne ou de grande taille. Chemiser la lèchefrite de papier d'aluminium et y mettre les pommes de terre, face coupée vers le bas.

Cuire pendant environ 30 minutes, en tournant à mi-cuisson.

Sortir du four et corriger l'assaisonnement au goût. Servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion (1 tasse [250 ml]) :
Calories 130 (91 % des matières grasses) • glucides 3 g • protéines 0 g • lipides 14 g • gras sat. 2 g • cholestérol 0 mg • sodium 530 mg • calcium 3 mg • fibres alimentaires 0 g

Fenouil, carottes et panais rôtis

Donne 4 portions

- 2** bulbes de fenouil, en quartiers
- 3** carottes moyennes, en rondelles de 1 po (2,5 cm)
- 1** gros panais, coupé en dés de 1 po (2,5 cm)
- 1** gousse d'ail, écrasée
- 3** c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive vierge extra
- 1/2** c. à thé (2,5 ml) de sel de mer ou cacher
- 1/4** c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu

- 1 pincée de cannelle moulue**
1 c. à thé (5 ml) de thym frais

Préchauffer le four à convection-grille-pain-gril Cuisinart^{MD} à 450 °F (230 °C), au réglage « convection bake » ou « bake », grille à la position B.

Dans un bol à mélanger de moyenne ou grande taille, combiner les légumes et le reste des ingrédients; remuer.

Transférer les légumes sur la lèchefrite chemisée de papier d'aluminium et cuire pendant 45 minutes dans le four préchauffé, en remuant à intervalles de 15 à 20 minutes.

Valeur nutritive par portion (½ tasse [125 ml]) :

Calories 170 (54 % des matières grasses) • glucides 18 g • protéines 2 g • lipides 11 g • gras sat. 2 g • cholestérol 0 mg • sodium 360 mg • calcium 85 mg • fibres alimentaires 6 g

Brocoli et chou-fleur gratinés

Personnalisez cette recette en remplaçant le cheddar par votre fromage préféré.

Donne 8 portions

- enduit végétal de cuisson**
1½ lb (675 g) de fleurons de brocoli
1 lb (450 g) de fleurons de chou-fleur
1 c. à thé (7,5 ml) d'huile d'olive vierge extra
1 gousse d'ail, finement hachée
½ oignon moyen, finement haché
½ c. à thé (2,5 ml) de sel de mer ou cachet
¾ c. à thé (2 ml) de poivre noir frais moulu
2 tasses (500 ml) de cheddar déchiqueté, divisé
¾ tasse (175 ml) de chapelure Panko
¼ tasse (60 ml) de parmesan râpé

Vaporiser uniformément un moule carré de 9 pouces (23 cm) d'un peu d'enduit végétal de cuisson; réserver.

Dans une grande marmite, porter l'eau salée à ébullition. Ajouter les fleurons de brocoli et de chou-fleur et les faire cuire pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient juste tendres et d'une belle couleur vive, puis les plonger immédiatement dans un gros bol d'eau glacée. Égoutter et réserver.

Faire chauffer l'huile dans une poêle de taille moyenne à feu moyen-doux. Lorsque l'huile est chaude, ajouter l'ail et l'oignon et les faire cuire pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement ramollis.

Préchauffer le four à convection-grille-pain-gril Cuisinart^{MD} à 400 °F (200 °C), au réglage « bake », grille à la position A.

Dans un grand bol à mélanger, mettre les légumes blanchis, l'ail et l'oignon, le sel, le poivre, la moitié du cheddar et la moitié de la chapelure. Remuer pour combiner parfaitement. Transférer dans le moule préparé et garnir des fromages et de la chapelure réservés. Faire cuire pendant 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage commence à dorer.

Servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion :

Calories 190 (49 % des matières grasses) • glucides 13 g • protéines 12 g • lipides 11 g • gras sat. 6 g • cholestérol 30 mg • sodium 280 mg • calcium 284 mg • fibres alimentaires 2 g

Pizza blanche au prosciutto, à la roquette et aux tomates

Donne une pizza de 12 pouces (30 cm), soit 8 portions.

- 1/3 de la recette de pâte à pizza (page 19)**
1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive vierge extra
1 - 1½ oz (28 à 42 g) de prosciutto en tranches (4 à 6 tranches), coupées en deux
3 gousses d'ail moyennes, finement hachées, divisées
1 tasse (250 ml) de tomates cerises, coupées en deux
2 tasses (500 ml) de roquette, tassée
1½ tasse (375 ml) de ricotta

- ½ tasse (125 ml) de parmesan râpé (environ 2 oz [56 g])
1 pincée de sel de mer ou cachet
½ c. à thé (2,5 ml) de poivre noir frais moulu

Préchauffer le four à convection grille-pain-gril Cuisinart^{MD} à 425 °F (220 °C), au réglage « bake », grille à la position A.

Abaisser la pâte en une rondelle de 12 pouces (30 cm). * Badigeonner le bord d'huile d'olive. Cuire dans le four préchauffé pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée.

Pendant ce temps, faire chauffer une poêle moyenne à feu moyen-vif et y faire sauter le prosciutto jusqu'à ce qu'il soit croustillant; retirer et réserver.

Ajouter deux des gousses d'ail dans la poêle chaude et faire sauter jusqu'à ce que l'ail embaume. Ajouter les tomates et, lorsqu'elles commencent à ramollir, ajouter la roquette, environ ¼ tasse (60 ml) à la fois, et faire cuire jusqu'à ce qu'elle soit fanée; retirer du feu et réserver.

Dans un bol de taille moyenne, mélanger le ricotta, le parmesan, le reste de l'ail, le sel et le poivre jusqu'à ce que le tout soit parfaitement combiné; réserver.

Étaler le mélange de ricotta uniformément sur la croûte précuite. Recouvrir du mélange de roquette et garnir de prosciutto. Faire cuire dans le four préchauffé pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée et que le fromage fasse des bulles. Retirer du four. Couper en pointes et servir immédiatement.

*Il est plus facile d'étirer la pâte si on utilise une grille à pizza qu'on aura préalablement vaporisée d'enduit végétal de cuisson.

Valeur nutritive par portion :

Calories 160 (30 % des matières grasses) • glucides 19 g • protéines 10 g • lipides 6 g • gras sat. 3 g • cholestérol 20 mg • sodium 400 mg • calcium 167 mg • fibres alimentaires 2 g

Tarte à la courgette, à la tomate et à l'oignon

Donne 10 portions

- ½ recette de pâte brisée (page 20)
3 petites courgettes
2 petits oignons
4 c. à soupe (60 ml) d'huile d'olive vierge extra, divisée
½ c. à thé (2,5 ml) de sel de mer ou cachet, divisé
½ c. à thé (2,5 ml) de poivre noir frais moulu, divisé
3 c. à soupe (45 ml) de parmesan râpé
3 tomates italiennes
½ - ¾ oz (14 à 20 g) de fromage de chèvre mou
5 petites feuilles de basilic, émincées (chiffonnade)

Abaisser la pâte brisée et la former en un rectangle de 12 x 4 pouces (30 x 10 cm). Replier les bords à ¼ pouce (6 mm) de haut. Réfrigérer pendant environ 30 minutes.

Pendant ce temps, préparer les légumes. Préchauffer le four à convectiongrille- pain-gril Cuisinart^{MD} à 425 °F (220 °C), grille à la position B. Chemiser la lèchefrite de papier d'aluminium..

Avec un robot culinaire Cuisinart^{MD} muni du disque éminceur de 4 mm, trancher les courgettes et les oignons. Dans un bol moyen, remuer les légumes tranchés avec 3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive et ¼ c. à thé (1 ml) chacun, de sel et de poivre. Disposer en une seule couche dans la lèchefrite préparée et faire rôtir pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que les légumes commencent à dorer et à ramollir.

Réduire la température du four à 350 °F (180 °C) et descendre la grille à la position A.

Retirer la croûte du réfrigérateur. Avec une fourchette, piquer le fond de tarte uniformément, sans toutefois le perforer. Recouvrir le fond de tarte d'un papier sulfurisé et de haricots secs ou d'autres poids prévus à cet effet. Faire cuire à blanc dans le four préchauffé pendant 20 minutes envi-

ron, jusqu'à ce que la pâte sous le papier sulfurisé soit sèche. Retirer les poids et le papier sulfurisé, saupoudrer de parmesan, puis poursuivre la cuisson pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Sortir du four et réserver.

Pendant ce temps, trancher les tomates avec le robot culinaire muni du même disque éminceur. Étaler les tranches sur une assiette tapissée d'essuie-tout; saupoudrer du reste du sel. Réserver.

Lorsque le fond de tarte est cuit, il est prêt à être garni. Disposer les légumes en rangées alternantes et en les faisant chevaucher serrées. Verser la dernière cuillère à table d'huile d'olive en filet et saupoudrer du reste du poivre. Parsemer du fromage de chèvre en morceaux de la grosseur d'un pois (en mettre plus ou moins, selon les goûts).

Cuire dans le four préchauffé pendant 20 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit parfaitement dorée et que les légumes soient tendres et dorés. Sortir du four et saupoudrer du basilic émincé.

Servir chaud ou à la température de la pièce.

Valeur nutritive par portion :

Calories 180 (67 % des matières grasses) • glucides 13 g • protéines 3 g • lipides 14 g • gras sat. 7 g • cholestérol 25 mg • sodium 200 mg • calcium 30 mg • fibres alimentaires 1 g

Rigatoni au four avec saucisse au poulet, brocoli et poivrons

Donne 6 à 8 portions

- 5 oz (140 g) de fleurons de brocoli (environ la moitié d'une botte) parés**
- 1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive vierge extra, divisée**
- 2 c. à soupe (30 ml) de vin blanc sec**
- 2 c. à soupe (30 ml) de bouillon de poulet**
- 6 oz (170 g) de saucisse italienne au poulet, cuite, coupée en rondelles de ½ po (2,5 cm)**
- ½ poivron rouge, tranché**

- ½ oignon moyen, tranché**
- 2 gousses d'ail, finement hachées**
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel de mer ou cachet**
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu**
- ½ lb (225 g) de pâte rigatoni sèche, cuite selon les instructions du fabricant**
- ¾ tasse (180 ml) de ricotta**
- 8 oz (250 g) de mozzarella, déchiquée**
- ¼ tasse (60 ml) de parmesan râpé**
- 4 à 6 feuilles de basilic, déchirées grossièrement**
- enduit végétal de cuisson**

Dans une grande marmite, porter l'eau salée à ébullition. Préparer un grand bol d'eau glacée. Ajouter les fleurons de brocoli dans l'eau bouillante, couvrir et cuire pendant 4 à 6 minutes.

Plonger immédiatement dans le grand bol d'eau glacée. Lorsque le brocoli est froid, jeter l'eau et couper le brocoli en morceaux de 1 po (2,5 cm).

Faire chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen-vif. Lorsque l'huile est chaude, ajouter le brocoli blanchi. Faire sauter pendant 2 à 3 minutes et ajouter le vin et le bouillon de poulet. Faire cuire à feu vif jusqu'à évaporation du liquide. Réserver.

Préchauffer le four à convection-grille-pain-gril Cuisinart^{MD} à 400 °F (200 °C), au réglage « bake », grille à la position A. Chemiser la lèchefrite de papier d'aluminium.

Mettre la saucisse, le poivron, l'oignon et l'ail avec une pincée de sel et de poivre sur la lèchefrite. Mettre dans le four préchauffé pendant 15 minutes environ, jusqu'à ce que la saucisse et les légumes soient dorés. Réduire le feu à 350 °F (180 °C).

Dans un grand bol, mélanger le brocoli, les légumes et la saucisse rôtis et le reste des ingrédients.

Vaporiser un moule à soufflés de 8 tasses (2 L) d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Verser le mélange dedans. Cuire au four préchauffé pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que les fromages soient chauds et bouillonnent.

Valeur nutritive par portion (basée sur 8 portions) :

Calories 260 (53 % des matières grasses) • glucides 14 g • protéines 17 g • lipides 16 g • gras sat. 7 g • cholestérol 40 mg • sodium 383 mg • calcium 341 mg • fibres alimentaires 1 g

Valeur nutritive par portion :

Calories 390 (77 % des matières grasses) • glucides 2 g • protéines 20 g • lipides 33 g • gras sat. 12 g • cholestérol 80 mg • sodium 350 mg • calcium 18 mg • fibres alimentaires 0 g

Filet de boeuf en croûte d'herbes fines

Donne 6 portions

- 1½ lb (675 g) de rôti de filet de boeuf paré (coupe du haut de préférence)**
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel de mer ou cachet**
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poivre noir frais moulu**
- 3 gousses d'ail**
- 2 branches de thym frais, sans la tige**
- 1 branche de romarin frais, sans la tige**
- 1 branche d'origan frais, sans la tige**
- ½ c. à thé (2,5 ml) d'estragon déshydraté**
- 3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive vierge extra**
- 2 c. à soupe (30 ml) de moutarde de Dijon**

Préchauffer le four à convection-grille-pain-gril Cuisinart^{MD} à 375 °F (180 °C), au réglage « convection », grille à la position A. Chemiser la lèchefrite de papier d'aluminium.

Rincer le boeuf et l'éponger avec des essuie-tout. Frotter avec ¼ c. à thé (1 ml) de sel et de poivre; réserver.

Dans le bol d'un mini hachoir ou d'un robot culinaire Cuisinart^{MD}, ajouter l'ail, les fines herbes et le sel et le poivre qui restent. Transformer jusqu'à ce que le tout soit parfaitement combiné. Pendant que le moteur tourne, ajouter l'huile en un mince filet régulier. Transformer jusqu'à ce que l'huile soit incorporée.

Frotter le filet de moutarde, l'enrober uniformément du mélange de fines herbes et le mettre sur la lèchefrite préparée. Cuire au four pendant 40 minutes environ, jusqu'à ce que la température interne de la viande atteigne 125 °F (50 °C). Laisser reposer 10 à 15 minutes avant de trancher.

Poulet rôti classique

Donne 4 à 6 portions

- 1 poulet de 3½ à 4 lb (1,5 à 1,8 kg)**
- 1 c. à thé (5 ml) de sel cachet**
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poivre noir frais moulu**
- 1 citron, coupé en deux**
- 1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive vierge extra**
- 2 c. à thé (10 ml) d'herbes de Provence ou de fines herbes**
- 1 petit bouquet de fines herbes fraîches mélangées (thym, romarin, persil, etc.)**
- 3 gousses d'ail, écrasées**
- 1 oignon moyen, coupé en quartiers**

Préchauffer le four à convection-grille-pain-gril Cuisinart^{MD} à 375 °F (180 °C), au réglage « convection », grille à la position A. Chemiser la lèchefrite de papier d'aluminium.

Rincer le poulet, l'éponger à l'intérieur et à l'extérieur avec des essuie-tout et le mettre sur une planche à découper. Saler et poivrer le poulet entier, à l'extérieur comme à l'intérieur. Presser le citron sur tout l'extérieur et mettre le citron pressé dans la cavité. Frotter de l'huile d'olive partout sur l'extérieur et saupoudrer les fines herbes déshydratées. Mettre les herbes fraîches dans la cavité et lier les pattes ensemble avec de la ficelle de boucher. Transférer sur la lèchefrite préparée.

Cuire pendant 30 minutes dans le four préchauffé. Réduire le feu à 350 °F (175 °C) et poursuivre la cuisson pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que la température interne atteigne 160 °F (70 °C) pour la viande blanche et 170 °F (75 °C) pour la viande brune.

Laisser reposer 15 minutes; dépecer et servir.

Valeur nutritive par portion (basée sur 6 portions) :

Calories 590 (62 % des matières grasses) • glucides 5 g • protéines 49 g • lipides 40 g • gras sat. 11 g • cholestérol 240 mg • sodium 540 mg • calcium 57 mg • fibres alimentaires 1 g

Côtelettes de porc grillées aux piments rouges

Donne 4 portions

- 4** côtelettes de porc de 1½ po (3,8 cm) d'épaisseur
- 1** c. à thé (5 ml) de sel de mer ou cachet
- 1** c. à thé (5 ml) de poivre noir frais moulu
- 6** oz (170 g) de piments rouges piquants (environ 4 à 6)
- 2 à 3** gousses d'ail, écrasées
- ½** oignon moyen, coupé en morceaux de ½ pouce (1,25 cm)

Rincer les côtelettes, les éponger avec des essuie-tout et les frotter uniformément de sel et de poivre. Mettre les côtelettes préparées sur une lèche-frite chemisée de papier d'aluminium et les entourer des piments, de l'ail et de l'oignon.

Mettre la grille à la position B. Faire griller les côtelettes pendant environ 12 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que la température interne soit de 145° à 150 °F (62 à 65 °C).

Valeur nutritive par portion :

Calories 40 (17 % des matières grasses) • glucides 6 g • protéines 2 g • lipides 1 g • gras sat. 0 g • cholestérol 5 mg • sodium 1400 mg • calcium 10 mg • fibres alimentaires 0 g

Sole rôtie avec des artichauts et des câpres

Donne 4 portions

- 3½** c. à soupe (52 ml) de jus de citron frais, divisé
- 2** artichauts moyens, parés et coupés en quartiers

- 3** c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive vierge extra
- ¾** c. à thé (2 ml) de sel de mer ou cachet, divisé
- ½** c. à thé (2,5 ml) de poivre noir frais moulu, divisé
- 1** lb (450 g) de filet de sole ou d'un autre poisson blanc semblable
- 2** c. à soupe (30 ml) de câpres, égouttées

Préchauffer le four à convection-grille-pain-gril Cuisinart^{MD} à 425 °F (220 °C), au réglage « bake », grille à la position B. Chemiser la lèchefrite de papier d'aluminium.

Dans un petit bol à mélanger, verser de l'eau froide et 2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron. Ajouter les artichauts et agiter dans l'eau. Égoutter et éponger. Remuer avec 2 c. à soupe (30 ml) d'huile et ¼ c. à thé (1 ml) chacun, de sel et de poivre. Transférer sur la lèchefrite préparée et faire rôtir pendant 20 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Pendant ce temps, rincer et éponger le poisson. Frotter le poisson avec le reste de l'huile d'olive, le sel, le poivre et le jus de citron. Lorsque les artichauts sont rôtis, mettre le poisson assaisonné dessus et garnir de câpres. Faire rôtir le poisson pendant 15 minutes environ, selon l'épaisseur du poisson, jusqu'à ce qu'il soit parfaitement cuit.

Sortir du four et servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion :

Calories 290 (53 % des matières grasses) • glucides 10 g • protéines 25 g • lipides 17 g • gras sat. 3 g • cholestérol 5 mg • sodium 660 mg • calcium 74 mg • fibres alimentaires 5 g

Biscuits chauds à la levure

Donne 8 biscuits

- 1½** tasse (375 ml) de farine tout usage, non blanchie
- ½** tasse (125 ml) de farine à gâteau
- 2** c. à thé (10 ml) de crème de tartre
- 1½** c. à thé (7,5 ml) de bicarbonate de sodium
- 1** pincée de sucre granulé
- 1½** c. à thé (7,5 ml) de sel de mer ou cachet
- ¼** c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu

- 6 c. à soupe (90 ml) de beurre non salé, froid et coupé en dés de ¼ po (7 mm)**
- 1 tasse (250 ml) de babeurre faible en gras**
- 3 c. à soupe (45 ml) de beurre non salé, pour la finition**

Préchauffer le four à convection-grille-pain-gril Cuisinart^{MD} à 450 °F (230 °C), au réglage « convection bake », grille à la position A. Chemiser la lèchefrite de papier d'aluminium.

Tamiser les farines, la crème de tartre et le bicarbonate de sodium ensemble. Mettre dans le bol d'un robot culinaire Cuisinart^{MD}; ajouter le sucre, le sel et le poivre. Battre pendant 5 secondes. Ajouter les 6 c. à soupe (90 ml) de beurre et donner 6 à 8 impulsions jusqu'à ce que le mélange ressemble à des miettes. Ajouter lentement le babeurre et transformer par 2 à 3 impulsions.

Transférer sur une surface légèrement farinée et pétrir délicatement 2 à 3 fois pour assurer que la pâte est bien mélangée. Diviser en 8 morceaux de même grosseur. Façonner chaque morceau, avec les mains farinées, en une petite boule. Mettre les boules dans la lèchefrite préparée, en les espaçant d'environ 1 pouce (2,5 cm).

Cuire dans le four préchauffé pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Sortir du four et badigeonner copieusement de beurre fondu.

Servir immédiatement.

Valeur nutritive par biscuit :

Calories 230 (50 % des matières grasses) • glucides 25 g • protéines 4 g • lipides 13 g • gras sat. 8 g • cholestérol 35 mg • sodium 600 mg • calcium 37 mg • fibres alimentaires 1 g

Petits pains multigrains

Donne 15 petits pains

- 2¼ c. à thé (12 ml) de levure sèche active**
- 1⅔ tasse (400 ml) d'eau tiède (105 à 110°F [40 à 43 °C])**
- 1 c. à soupe (15 ml) de mélasse**
- 3½ tasses (875 ml) de farine de blé entier**

- 1¾ tasse (430 ml) de farine à pain, divisée**
- 1½ c. à soupe (22 ml) de gluten de blé élastique**
- 2 c. à thé (10 ml) de sel de mer ou cachet**
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile de lin**
- 3 c. à soupe (45 ml) de graines de lin**
- 1 tasse (250 ml) de raisins secs dorés**

Dissoudre la levure dans l'eau tiède avec la mélasse. Laisser reposer pendant 4 à 6 minutes, jusqu'à ce que le mélange commence à bouillonner.

Dans le bol du batteur sur socle Cuisinart^{MD} muni du crochet à pétrir, mettre les farines, le gluten, le sel et l'huile; battre à la vitesse 3. En faisant tourner le batteur à la vitesse 1, ajouter le mélange de levure lentement. Lorsque le mélange commence à se former en boule, ajouter les graines de lin et les raisins secs et passer graduellement à la vitesse 3. Laisser pétrir pendant 8 minutes environ.

Transférer la pâte dans un sac à glissière d'une capacité de 3,8 L (1 gallon) et expulser l'air, ou mettre la pâte dans un bol recouvert d'une pellicule plastique. Laisser lever dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air pendant 45 à 60 minutes, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Enduire un moule rond de 25 cm (10 po) d'un peu de beurre. Diviser la pâte en 15 morceaux d'environ 2¼ oz (65 g) chacun. Façonner chaque morceau en une boule et les mettre dans le moule préparé. Recouvrir d'une pellicule plastique et laisser lever pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que la pâte ait presque doublé de volume.

Préchauffer le four à convection-grille-pain-gril Cuisinart^{MD} à 450 °F (230 °C), au réglage « convection bake », grille à la position A. Faire cuire dans le four préchauffé, pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que les petits pains soient dorés. Démouler et laisser refroidir sur une grille environ 10 minutes avant de servir.

Valeur nutritive par petit pain :

Calories 210 (13 % des matières grasses) • glucides 42 g • protéines 7 g • lipides 4 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 310 mg • calcium 24 mg • fibres alimentaires 5 g

Pain aux bananes au blé entier et aux grains de chocolat

Donne un pain de 9 x 5 x 3 pouces (23 x 13 x 7,6 cm)

- 1** tasse (250 ml) de noix de Grenoble, hachées
enduit végétal de cuisson
- 1** tasse (250 ml) de farine tout usage, non blanchie
- 1** tasse (250 ml) de farine de blé entier
- ¾** c. à thé (2 ml) de bicarbonate de sodium
- ¾** c. à thé (2 ml) de sel de table
- ½** tasse (125 ml) de sucre granulé
- ½** c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue
- ½** tasse (125 ml) de grains de chocolat mi-sucré
- 6** c. à soupe (90 ml) de beurre non salé, à la température de la pièce
- 2** gros oeufs
- 1** c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure
- 3** bananes moyennes très mûres, écrasées
- ¼** tasse (60 ml) de crème sure

Préchauffer le four à convection-grille-pain-gril Cuisinart^{MD} à 400 °F (200 °C), au réglage « bake », grille à la position B. Chemiser la lèchefrite de papier d'aluminium. Disposer les noix de Grenoble également sur la lèchefrite préparée et les faire griller pendant 3 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils embaument et qu'ils soient légèrement dorés. Réserver. Régler le four à 350 °F (180 °C) à « convection bake », grille à la position A.

Vaporiser un moule à pain d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Réserver. Dans un petit bol, mélanger les farines, le bicarbonate de sodium, le sel, le sucre, la cannelle, les grains de chocolat et les noix de Grenoble grillées; réserver.

Dans le bol du batteur sur socle Cuisinart^{MD} muni du batteur plat, mettre le beurre, les oeufs, la vanille, les bananes et la crème sure; battre à la vitesse 1 et passer graduellement à la vitesse 4, pendant 20 secondes, jusqu'à ce que les ingrédients soient parfaitement combinés. Réduire à la vitesse 1 et ajouter les ingrédients secs; mélanger seulement jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés. Verser la pâte dans le moule préparé.

Cuire dans le four préchauffé, pendant 50 à 55 minutes, jusqu'à ce qu'une sonde à gâteau en ressorte propre.

Valeur nutritive par portion (basée sur 12 portions) :

Calories 330 (41 % des matières grasses) • glucides 45 g • protéines 6 g • lipides 16 g • gras sat. 6 g • cholestérol 50 mg • sodium 230 mg • calcium 27 mg • fibres alimentaires 3 g

Croustillant aux pommes, aux cerises et aux raisins

Un classique réinventé.

Donne 8 portions

- 1** tasse (250 ml) de flocons d'avoine
- ½** tasse (125 ml) de cassonade dorée, bien tassée
- ⅓** tasse (80 ml) de farine tout usage, non blanchie
- 1** c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
- ¼** c. à thé (1 ml) de sel de table
- 6** c. à soupe (90 ml) de beurre non salé, fondu
- 1½** lb (675 g) de pommes pelées, évidées, coupées en quartiers, puis en tranches de ¼ pouce (0,6 mm)*
- 1** c. à soupe (15 ml) de jus de citron frais
- ½** tasse (125 ml) de cerises déshydratées
- ¼** tasse (60 ml) de raisins secs
- ½** tasse (125 ml) de sucre granulé
- 2** c. à soupe (30 ml) de miel
- 1** c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure

Préchauffer le four à convection-grille-pain-gril Cuisinart^{MD} à 350 °F (180 °C), au réglage « bake », grille à la position A. Vaporiser un moule à gâteau carré de 9 po (23 cm) d'un peu d'enduit végétal de cuisson.

Dans un bol moyen, combiner l'avoine, la cassonade, la farine, la cannelle et le sel. Ajouter le beurre fondu et remuer jusqu'à ce que le mélange soit uniformément humidifié. Avec les doigts, pincer le mélange en grosses miettes; réserver.

Dans un bol moyen, remuer les pommes tranchées avec le jus de citron, les cerises, les raisins, le sucre, le miel et la vanille. Avec une cuillère, transférer le mélange dans le moule préparé. Saupoudrer uniformément le mélange de miettes réservé.

Cuire dans le four préchauffé, pendant 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que les pommes soient tendres et que la garniture bouillonne. Laisser reposer 20 à 30 minutes avant de servir. Servir chaud ou à la température de la pièce avec de la crème glacée à la vanille, du yogourt glacé ou de la crème fouettée fraîche.

*Pour simplifier la tâche, on peut utiliser un robot culinaire Cuisinart^{MD} muni du disque éminceur de 4 mm.

Valeur nutritive par portion :

Calories 360 (23 % des matières grasses) • glucides 67 g • protéines 5 g • lipides 10 g • gras sat. 6 g • cholestérol 25 mg • sodium 75 mg • calcium 25 mg • fibres alimentaires 5 g

Carrés au citron

Donne 16 portions

Croûte :

- enduit végétal de cuisson**
- ½ tasse (125 ml) d'amandes**
- 1 tasse (250 ml) de farine tout usage, non blanchie**
- ⅓ tasse (75 ml) de sucre à glacer**
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel de table**
- 1 c. à thé (5 ml) de zeste de citron**
- ¼ tasse (60 ml) de beurre non salé, froid, coupé en dés**

Garniture au citron :

- 5 gros oeufs**
- ¾ tasse (175 ml) de sucre granulé**
- ½ tasse (125 ml) de jus de citron frais pressé (à peu près 3 citrons moyens)**
- ½ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille pure**
- 1 c. à thé (5 ml) de zeste de citron**

- ½ c. à thé (2,5 ml) de poudre à pâte**
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel de table**
- ¼ tasse (60 ml) de farine tout usage non blanchie**
- 2 c. à soupe (30 ml) de crème épaisse**

Préchauffer le four à convection-grille-pain-gril Cuisinart^{MD} à 400 °F (200 °C), au réglage « bake », grille à la position B. Chemiser la lèchefrite de papier d'aluminium.

Disposer les amandes également sur la lèchefrite préparée et les faire griller pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'elles embaument et qu'elles soient légèrement dorées. Sortir du four et laisser refroidir à la température de la pièce. Régler le four à 350 °F (180 °C) et placer la grille à la position A.

Vaporiser un moule carré de 9 pouces (23 cm) d'enduit végétal de cuisson et le garnir de deux épaisseurs de papier sulfurisé, en laissant 1 à 2 pouces (2,5 à 5 cm) déborder de chaque côté; réserver.

Broyer les amandes dans un robot culinaire Cuisinart^{MD} muni de la lame en métal. Ajouter la farine, le sucre à glacer, ½ c. à thé (2,5 ml) de sel et 1 c. à thé (5 ml) de zeste de citron; transformer pendant environ 5 secondes jusqu'à ce que le tout soit parfaitement mélangé. Ajouter les dés de beurre froid et transformer par impulsions jusqu'à ce que le mélange présente des grumeaux grossiers. Tasser dans le moule préparé. Cuire dans le four préchauffé, pendant 16 à 18 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré. Sortir du four et réserver. Réduire la température à 300 °F (150 °C).

Pendant ce temps, battre les oeufs dans un bol moyen avec un batteur à main Cuisinart^{MD} pendant environ 30 secondes, jusqu'à l'obtention d'un mélange de couleur claire. Ajouter le sucre et battre pendant 1 à 1½ minute, jusqu'à l'obtention d'un mélange épais et aéré. Ajouter le jus de citron, la vanille et le zeste de citron; remuer pour mélanger. Ajouter la poudre à pâte, le reste du sel, la farine et la crème épaisse; mélanger. Verser dans la croûte préparée chaude. Faire cuire dans le four préchauffé, pendant 25 minutes environ, jusqu'à ce que le mélange soit pris.

Saupoudrer de sucre à glacer avant de servir.

Valeur nutritive par carré :
Calories 160 (40 % des matières grasses) • glucides 21 g • protéines 4 g • lipides 7 g •
gras sat. 3 g • cholestérol 75 mg • sodium 180 mg • calcium 30 mg • fibres alimentaires 1 g

Tarte au caramel et aux noix de Grenoble avec framboises et chocolat

Donne 16 portions

- 2½** tasses (625 ml) de noix de Grenoble, hachées
- ½** recette de pâte sucrée (page 20)
- 1½** tasse (375 ml) de sucre granulé
- 1** tasse (250 ml) d'eau
- 3** c. à soupe (45 ml) de sirop de maïs clair
- 1** pincée de sel de table
- ½** tasse (125 ml) de crème épaisse
- ⅓** tasse (80 ml) de confitures de framboise, égouttées
- 2** oz (56 g) de chocolat amer, haché

Préchauffer le four à convection-grille-pain-gril Cuisinart^{MD} à 400 °F (200 °C), au réglage « bake », grille à la position B. Chemiser la lèchefrite de papier d'aluminium.

Disposer les noix de Grenoble également sur la lèchefrite préparée et les faire griller pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles embaument et qu'elles soient légèrement dorées. Sortir du four et laisser refroidir à la température de la pièce. Régler le four à 350 °F (180 °C), au réglage « convection bake » et placer la grille à la position A.

Abaisser la pâte en une rondelle de 10 pouces (25 cm) de diamètre et d'environ 1/8 pouce (3 mm) d'épaisseur. Foncer un plat à tarte cannelé non graissé. Refroidir au réfrigérateur pendant 20 minutes environ. Avec une fourchette, piquer le fond de tarte uniformément, sans toutefois le perforer.

Recouvrir le fond de tarte d'un papier sulfurisé et de haricots secs ou d'autres poids prévus à cet effet. Faire cuire à blanc dans le four préchauffé pendant 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte sous le papier sulfurisé soit

sèche. Retirer les poids et le papier sulfurisé, puis poursuivre la cuisson pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Sortir du four et réserver.

Pendant ce temps, dans une casserole moyenne à fond épais, ajouter le sucre, l'eau, le sirop de maïs et le sel. Essuyer les parois intérieures de la casserole avec un pinceau à pâtisserie mouillée pour s'assurer qu'il n'y reste plus de gouttelettes d'eau ou de granules de sucre, car cela nuirait à la qualité du caramel.

Faire cuire le mélange de sucre jusqu'à ce qu'il prenne une couleur ambre. Retirer du feu et incorporer la crème lentement. (Attention : Le mélange bouillera à gros bouillons, d'où l'importance de retirer la casserole du feu et d'ajouter la crème doucement.) Incorporer ensuite les noix de Grenoble grillées.

Pendant que le caramel cuit, étendre la confiture de framboise sur le fond de tarte refroidi. Recouvrir du mélange de caramel. Faire fondre le chocolat dans un bol au dessus d'une casserole d'eau frémissante. Lorsque le chocolat est presque entièrement fondu, le retirer du feu et remuer pour refroidir à la température de la pièce. Verser le chocolat en filet sur le caramel. Réfrigérer pendant au moins trois heures ou jusqu'au lendemain.

Valeur nutritive par portion :
Calories 330 (54 % des matières grasses) • glucides 35 g • protéines 4 g • lipides 21 g •
gras sat. 6 g • cholestérol 35 mg • sodium 55 mg • calcium 25 mg • fibres alimentaires 2 g

Pâte à pizza

Cette pâte se congèle très bien.

Donne trois pizzas de 12 pouces (30 cm).

- 2½** c. à thé (12,5 ml) de levure sèche active
- ½** tasse (125 ml) d'eau tiède (105 à 110 °F [40 à 43 °C])
- 1** c. à thé (5 ml) de sucre granulé
- 4** tasses (1 L) de farine tout usage non blanchie et une quantité additionnelle pour saupoudrer
- 1½** c. à thé (7 ml) de sel de mer ou cachet

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive vierge extra**
1 tasse (250 ml) d'eau froide

Dissoudre la levure et le sucre dans l'eau tiède. Laisser reposer pendant 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange commence à bouillonner.

Mettre la farine, le sel et l'huile d'olive dans le bol d'un robot culinaire Cuisinart^{MD} muni de la lame à pétrir. Battre au moyen de 5 impulsions et racler les parois du bol.

Ajouter l'eau froide au mélange de levure. Pendant que le robot tourne, ajouter ce mélange lentement par l'entonnoir; transformer jusqu'à ce que la pâte se forme en boule. Continuer à pétrir pendant 1 minute. La pâte sera légèrement collante.

Fariner légèrement un sac à glissière. Saupoudrer la pâte de farine. Mettre la pâte dans le sac fariné; expulser l'air et sceller. Laisser lever dans un endroit chaud pendant 45 à 60 minutes.

Valeur nutritive par portion (basée sur 32 portions) :

Calories 397 (19 % de matières grasses) • glucides 121 g • protéines 18 g • lipides 10 g • gras sat. 10 g • cholestérol 0 mg • sodium 1070 mg • calcium 4 mg • fibres alimentaires 17 g

Pâte brisée

Cette pâte peut être utilisée pour un dessert sucré ou un pâté savoureux.

Donne deux tartes de 9 pouces (23 cm) à croûte simple ou 1 tarte à croûte double

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage non blanchie**
1 c. à thé (5 ml) de sel de table
1/2 lb (225 g) de beurre non salé, froid et coupé en dés
4 c. à soupe (60 ml) d'eau glacée

Mettre la farine et le sel dans le bol d'un robot culinaire Cuisinart^{MD} muni de la lame à hacher; transformer pendant 10 secondes. Ajouter le beurre dans

le bol et transformer par impulsions jusqu'à ce que le mélange soit grumeleux.

Ajouter l'eau, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, et transformer par impulsions jusqu'à ce que la pâte se tienne. (Ajouter seulement assez d'eau pour que la pâte se tienne.) Façonner la pâte en deux rondelles, envelopper chacune dans une pellicule plastique et réfrigérer jusqu'au moment de l'utiliser.

Valeur nutritive par portion (basée sur 24 portions) :

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

Pâte sucrée

Donne deux tartes de 9 pouces (23 cm) à croûte simple

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage non blanchie**
2 c. à soupe (15 ml) de sucre granulé
1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel de table
3/4 tasse (180 ml) de beurre non salé, à la température de la pièce
2 gros jaunes d'oeuf
1 c. à soupe (15 ml) d'eau froide
1/2 c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille pure

Mettre la farine, le sucre et le sel dans le bol d'un robot culinaire Cuisinart^{MD} muni de la lame à hacher en métal; transformer pendant 10 secondes.

Ajouter le beurre; transformer par impulsions jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés. En faisant tourner le robot, ajouter les oeufs, un à la fois, et battre jusqu'à ce qu'ils soient incorporés. Ajouter l'eau et la vanille; mélanger au moyen de 3 ou 4 impulsions.

Façonner la pâte en deux rondelles, envelopper chacune dans une pellicule plastique et réfrigérer jusqu'au moment de l'utiliser.

Valeur nutritive par portion :

Calories 70 (58 % de matières grasses) • glucides 6 g • protéines 1 g • lipides 15 g • gras sat. 3 g • cholestérol 25 mg • sodium 35 mg • calcium 1 mg • fibres alimentaires 0 g

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

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

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

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

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

Número sans frais :

1-800-472-7606

Adresse :

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

Adresse électronique :

consumer_Canada@conair.com

Modèle :

TOB-60NC

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

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

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

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

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

Cuisinart^{MD}



Cafetières



Mélangeurs



Presse-agrumes



Ustensiles
de cuisson



Outils et
accessoires

Cuisinart^{MC} 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

©2017 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, ON L4H 0L2
Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

17CC137008

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

IB-11043-CAN-A