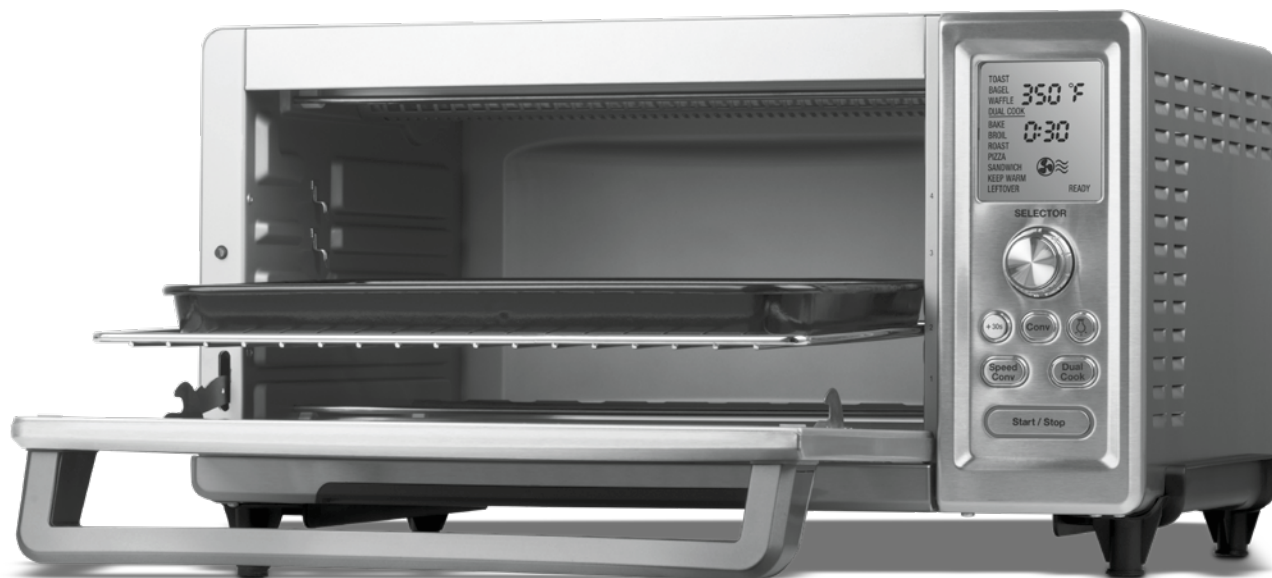


Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Chef's Convection Toaster Oven

TOB-260N1C SERIES

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.

2. UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before cleaning or handling.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord or plug, or place any part of the oven in water or other liquids. See instructions for cleaning on page 13.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way or is not operating properly. Return the oven to the nearest Cuisinart Repair Center for examination, repair or mechanical or electrical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart and may cause injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or countertop where it could be pulled on inadvertently by children or pets. Do not let cord touch hot surfaces, which could damage it.
10. Do not place oven on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Do not use this oven for anything other than its intended purpose.
12. Do not place sealed or airtight containers in the oven.
13. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal, glass or ceramic in the oven.
14. To avoid burns, use extreme caution when removing trays, pans, racks, or disposing of hot grease.
15. When not in use, always unplug the unit. Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven.
16. Do not place paper, cardboard, plastic or similar products in the oven.
17. Do not cover crumb tray or any part of the oven except the baking pan with metal foil. This will cause overheating of the oven.
18. Do not block the top of the oven, steam vents, or any other openings while in use.
19. Oversize foods, metal foil packages and utensils must not be inserted in the oven, as they may involve a risk of fire or electric shock.
20. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable materials such as curtains, draperies, walls and the like when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation. Do not operate under wall cabinets.
21. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electric shock.
22. Do not attempt to dislodge food when the oven is plugged into an electrical outlet.
23. CAUTION: To avoid possibility of fire, never leave oven unattended during use.
24. Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.
25. Where applicable, always attach plug to appliance and check that the cooking cycle is stopped before plugging cord into wall outlet. To disconnect, press the Start/Stop button to stop the cooking cycle, then remove plug from wall outlet.
26. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
27. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
28. Press the Start/Stop button to begin or stop cooking function.

SPECIAL CORDSET INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Extension cords may be used if care is exercised in their use.

If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over unintentionally or pulled on by children.

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

UNPACKING INSTRUCTIONS

1. Place the box on a large, sturdy, flat surface.
2. Open the box and remove the instruction book and any other literature.
3. Lift the packing materials, oven and accessories out of the box.
4. Remove all other parts packed in pulp mold and remove packing materials surrounding those parts. Be sure to check all packing materials for all parts listed in the Features and Benefits section on page 4 before discarding.
5. Remove any protective or promotional labels from your oven and other parts.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

BEFORE THE FIRST USE

Before using your Cuisinart® Chef's Convection Countertop Oven for the first time, remove any dust from shipping by wiping the base, cover and controls with a damp cloth. Be sure to thoroughly clean all accessories before first use. The oven rack, baking pan, broiling pan and crumb tray should be hand washed in hot sudsy water. Be sure to thoroughly clean all accessories before each use. Clean the pizza stone before using by rinsing with hot water. Do not use any soap or detergent on the stone.

Before using your Cuisinart® Chef's Convection Countertop Oven, make sure it is two to four inches (10 cm) away from the wall or from any items on the countertop. Do not use on heat-sensitive surfaces. **DO NOT STORE ITEMS ON TOP OF THE OVEN. IF YOU DO, REMOVE THEM BEFORE YOU TURN YOUR OVEN ON. THE EXTERIOR WALLS GET VERY HOT WHEN IN USE. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.**

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	2
Unpacking Instructions	3
Before the First Use	3
Features and Benefits	4
Getting to Know Your Control Panel	5
Set Your Clock	6
Oven Rack Position Guide	6
Oven Functions	7
Operation	8
Cleaning and Maintenance	13
Warranty	39

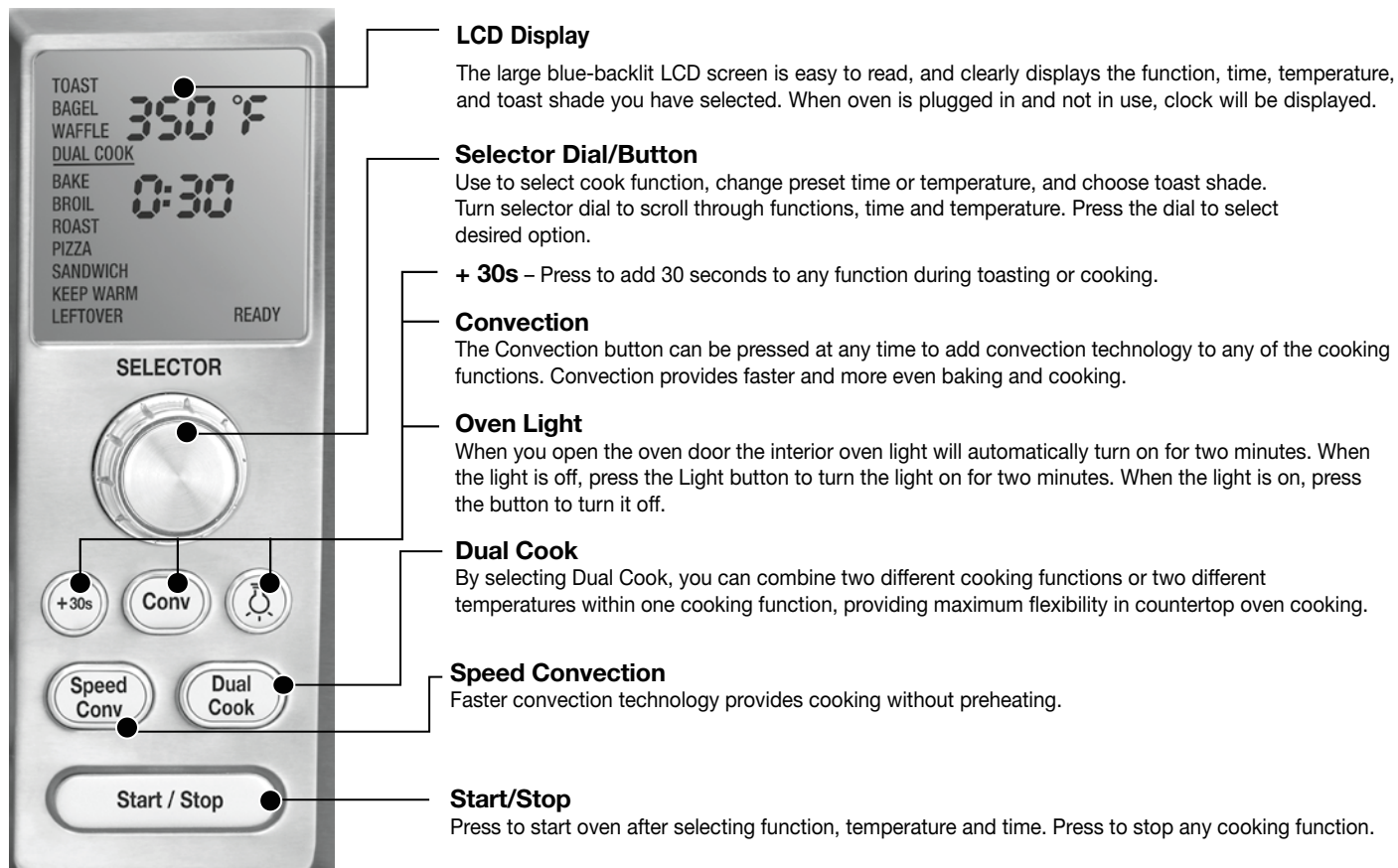
FEATURES AND BENEFITS

- 1. Blue Backlit LCD Digital Display**
Shows selected function, shade setting, temperature, and cooking time. Includes PREHEATING and READY readouts.
- 2. Selector Dial/Button**
Lets you choose cooking functions and set baking time, clock, temperature, and toast shade.
- 3. +30 Second Button (+30s)**
Lets you add 30 seconds of cooking time to any function.
- 4. Oven Light Button**
Illuminates interior for 2 minutes so you can better monitor cooking progress.
- 5. Convection Button (Conv)**
Starts convection fan for most cooking functions.
- 6. Start/Stop Button**
Starts or stops a cooking function. It also activates the oven when it is in the dormant mode (plugged in but not lit).
- 7. Speed Convection Button (Speed Conv)** – Eliminates preheating. See page 11 for more detailed description.
- 8. Dual Cook Button** – Combines 2 cooking functions or 2 temperatures to create more cooking options and flexibility.
- 9. Front Pull-Out Crumb Tray**
The crumb tray slides out from the front of the Chef's Convection Countertop Oven for easy cleaning.
- 10. Easy-Clean Interior**
The sides of the oven are specially coated, making it easier to wipe and clean the interior of the oven.
- 11. Oven Racks**
Your oven includes two cooking racks. There are four positions to insert the racks into the oven. The upper positions have a stop feature so the rack stops halfway out of the oven. Racks can be removed by lifting the front of the rack and sliding it out.

- 12. Baking/Drip Pan**
A baking/drip pan is included for your convenience. Use with the broiling pan when broiling. Use alone when baking or roasting.
- 13. Broiling Pan**
Fits into the baking/drip pan to use when broiling.
- 14. Pizza Stone**
Your oven includes a 13-inch pizza stone to use when baking pizza, pastry or breads.
- 15. Cord Storage (not shown)**
Takes up excess cord and keeps countertop neat.
- 16. BPA Free (not shown)**
All materials that come in contact with food are BPA free.



Getting to Know Your Control Panel



Set Your Clock

Plug the oven into a 120 volt AC outlet. The LCD display will be illuminated white. Clock will read 12:00. To set clock, press and hold the selector button until the time starts flashing. Turn the selector dial to set hour and then press it to select. To select “PM” scroll through past “11” until “PM” displays. Turn the dial for minutes and then press to set.

Oven Sounds

You have the option of turning off the beeping sounds or making the beeps louder. To change the beep setting, press the +30s button and the Conv button simultaneously for two seconds. The number “1” (default setting) will display. To deactivate all beeps, turn the selector dial to 0 (zero), then press selector button to hold this setting. To change the beeps to a louder sound, turn the dial to “2”, then press the button to hold this setting. If you unplug the oven, all beeps will go back to the default “1” setting.

OVEN RACK POSITION GUIDE

All our recipes give you step-by-step directions and indicate where to position the oven rack for best results. Please refer to the diagrams below.

You will find the rack position numbers 1, 2, 3 and 4 printed on the oven when you open the door.

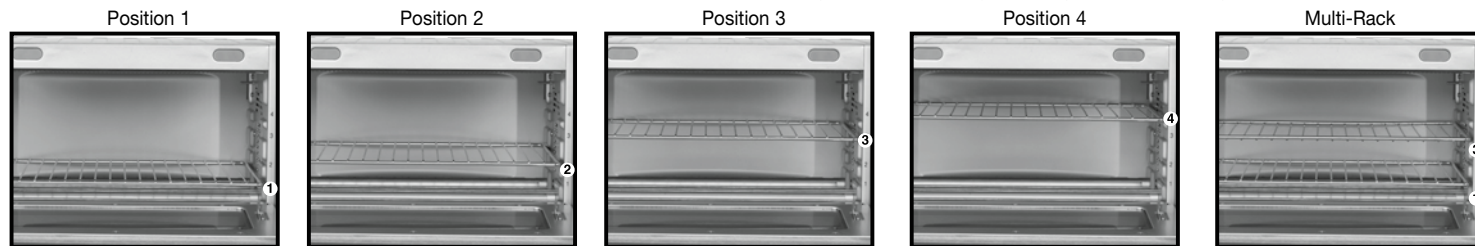
Toasting: Toasting should always be done in position 3. **WARNING:** Placing the rack in position 1 or 4 while toasting may result in a fire.

Baking and roasting: Use rack in position 1 or 2 or 3.

Pizza: When using pizza stone, rack should always be in position 1. When not using pizza stone, rack should be in position 2.

Broiling: Use rack in position 3 or 4.

MULTI-RACK BAKING: Two baking racks are included for baking two different items at once. **When not using both racks, one rack may be stored either under or on top of oven.** The extra rack can also be used as a cooling rack when fitted inside a sheet tray. Ideal for weeknight meals, with one rack for meats and the other for vegetables or roasting 2 vegetables at a time or baking layer cakes and cookies. When baking, remember to rotate from top to bottom halfway through baking time depending on weight of item being cooked.



Crumb Tray

The crumb tray is located in the front of the countertop oven. It can easily be removed for cleaning with its built in pull out handle. The crumb tray should never be covered with foil.

OVEN FUNCTIONS

Toasting functions – All toasting functions offer a built-in defrost option. Turn the Selector dial to select the snowflake for toasting frozen items.

Toasting Function	Rack Position	Preset Shade	Shade Range	Preset Slices	Possible slices
Toast	3	4	1 to 7	3 - 4	1-2, 3-4, 5-6, 7-9
Bagel	3	4	1 to 7	3 - 4	1-2, 3-4, 5-6, 7-9
Waffle	3	4	1 to 7	3 - 4	1-2, 3-4, 5-6

Cooking functions – Below is a guide to the cooking functions. For more detailed information about each function see pages 8-12.

Cooking Function	Rack Position	Default Temp	Temp Range	Preset Time	Convection/Speed Convection option	Recommended Foods
Bake	1, 2, 3	350°F (180°C)	150°F to 450°F (70°C to 230°C)	30 minutes	Yes	Baked goods, casseroles, bread
Broil	3, 4	500°F (260°C)	Fixed temp	10 minutes	Yes	Steaks, chops, burgers, fish, sea-food, top-browning
Roast	1, 2, 3	400°F (200°C)	150°F to 450°F (70°C to 230°C)	30 minutes	Yes	Larger cuts of meat, vegetables, chicken
Pizza	1, 2	450°F (230°C)	350°F to 450°F (180°C to 230°C)	15 minutes (❄: OFF) = 12 inch (30 cm) fresh pizza	Yes	Pizza – both fresh and frozen
Sandwich	2	400°F (200°C)	150°F to 450°F (70°C to 230°C)	15 minutes	Yes	Open faced sandwiches
Keep Warm	1, 2, 3	175°F (80°C)	150°F to 300°F (70°C to 150°C)	30 minutes	Yes	Holds food at serving temperature
Leftover	1, 2, 3	325°F (160°C)	150°F to 450°F (70°C to 230°C)	20 minutes	Yes	Reheats leftovers to serving temperature

OPERATION

TOAST

Adjust rack to position 3.
Put bread in the countertop oven.
Turn Selector dial to toast and press. “Toast shade” will flash – scroll and press to select desired shade from 1 to 7.
“Slices” will begin to flash – scroll and press to select number of slices.
Snowflake will flash – turn selector dial to select this if using frozen bread. Otherwise just press Start/Stop to begin toasting.

Toasting tips

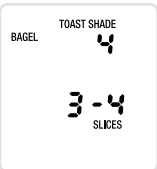
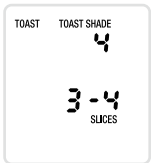
If toast is too light for your liking you can add 30 seconds to the toasting time by pressing the +30s button before toasting is complete. Up to one minute total can be added to toast.
Toasting times vary based on thickness and temperature of bread. For thinly sliced bread, a lighter setting might be needed, as it will toast more quickly. Refrigerated bread will take longer to toast than room temperature bread.

Shade guide

Light. Setting 1 or 2
Medium Setting 3, 4, or 5
Dark. Setting 6 or 7

BAGEL

Adjust rack to position 3.
Put bagels in the countertop oven with cut sides facing up.
Turn Selector dial to bagel and press. “Toast shade” will flash – scroll and press to select.
“Slices” will begin to flash – scroll and press to select number of bagel halves.



Snowflake will flash – turn selector dial to select this if using frozen bagels. Otherwise just press Start/Stop to begin toasting.

Bagel tip

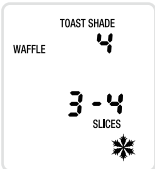
This function provides full heat on the top and half heat on the bottom. For best results, put your bagels on the rack with the cut sides facing up. If bagels are too light you can add 30 seconds to the toasting time by pressing the +30s button before toasting is complete. Up to one minute total can be added to bagel.

WAFFLE

Adjust rack to position 3.
Put waffles in the countertop oven.
Turn Selector dial to waffle and press. “Toast shade” will flash – scroll and press to select.
“Slices” will begin to flash – scroll and press to select number of waffles.
The snowflake will automatically be on. Press Start/Stop to begin toasting.

Waffle tip

If waffles are too light for your liking you can add 30 seconds to the toasting time by pressing the +30s button before toasting is complete. Up to one minute total can be added to waffle.



BAKE

Adjust rack to desired position (either 1, 2 or 3).

Turn Selector dial to Bake and press.

Baking temperature will flash.

Turn Selector dial to select the temperature and press.

Time will flash. Turn the dial to adjust time and press.

Convection or Speed Convection can be selected at any time before or after you press Start/Stop.

If Speed Convection is selected: put food in the oven and press Start/Stop to begin cooking.

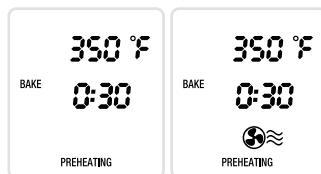
If Bake or Convection Bake is selected: press Start/Stop to allow the oven to preheat (display will read PREHEATING). When oven reaches set temperature the oven will beep and display will read READY. Put food in the oven. The timer will begin counting down. It will beep again when cooking time has expired. The oven will shut off and the display will go from blue to white.

Bake tips

Select Bake for more delicate baked goods like custards, cakes and eggs. Select Convection Bake for most baked goods that require even browning like muffins, scones, cookies, pastry and bread, and when using multi-rack baking.

When using Convection, cooking times may need to be reduced – start checking foods about 5 to 10 minutes before the recommended conventional cooking time.

Foods that contain orange, lemon or other fruit with citric acid may damage the enamel finish of the baking and broiling pans. So when cooking such foods, we suggest that you line the pans with baking parchment paper or aluminum foil.



BROIL

Adjust rack to desired position (either 3 or 4).

Turn Selector dial to Broil and press.

Broil temperature is fixed. It cannot be changed.

Time will flash. Turn the selector dial to adjust time and press.

Convection or Speed Convection can be selected at any time before or after you press Start/Stop.

Put food in oven and press Start/Stop to begin broiling.

The timer will begin counting down. It will beep again when cooking time has expired. The oven will turn off and the display will go from blue to white.

Broil tips

For best results, use the provided broiling pan nested in the baking pan. Foods that contain orange, lemon or other fruit with citric acid may damage the enamel finish of the baking and broiling pans. So when cooking such foods, we suggest that you line the pans with baking parchment paper or aluminum foil.

For proper draining do not cover the entire pan with foil.

Be sure to keep an eye on food – items can get dark quickly while broiling.

ROAST

Adjust rack to desired position (either 1, 2 or 3).

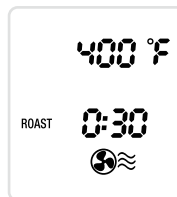
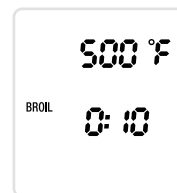
Turn Selector dial to Roast and press.

Roast temperature will flash. Turn the dial to select the temperature and press.

Time will flash. Turn the Selector dial to adjust time and press.

Convection or Speed Convection can be selected at any time before or after you press Start/Stop.

If Speed Convection is selected, put food in the oven and press Start/Stop to begin cooking.



If **Convection Roast is selected**, press Start/Stop to allow the oven to preheat (display will read PREHEATING). When oven reaches set temperature the oven will beep and display will read READY. Put food in the oven. The timer will begin counting down. It will beep again when cooking time has expired. The oven will shut off and the display will go from blue to white.

Roast tips

Speed convection works well with Roast – roasting time is cut significantly and results in meat and poultry that have browned with juicy insides.

Dress up vegetables by roasting them. As they caramelize they become sweet and delicious.

Foods that contain orange, lemon or other fruit with citric acid may damage the enamel finish of the baking and broiling pans. So when cooking such foods, we suggest that you line the pans with baking parchment paper or aluminum foil.

Because foods are roasting faster, begin checking foods at least 5 to 10 minutes before the recommended conventional cooking time.

PIZZA

Fit pizza stone in rack position 1.

If not using the pizza stone adjust rack to position 2.

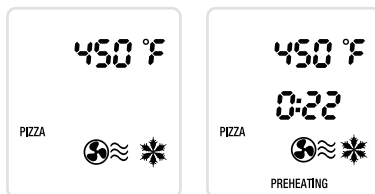
Turn Selector dial to Pizza and press.

Pizza temperature will flash. Turn the dial to select the temperature and press.

Pizza size will begin to flash. Turn the dial to select size and then press.

If cooking fresh pizza, turn the dial to hide the snowflake and press; otherwise turn the dial to display the snowflake for frozen pizza.

Time will flash. Turn the dial to adjust time and press. Press Start/Stop to begin preheating.



When fresh pizza is selected (snowflake not displayed) the oven will automatically preheat for additional time to ensure that the stone is properly heated.

If preparing fresh pizza, make sure pizza is ready to bake on a pizza peel or on an inverted sheet tray that is well dusted with cornmeal so that the dough will easily slide onto preheated stone in oven when ready.

Once oven indicates it is ready, put the pizza directly on the pizza stone to bake in the oven. The timer will begin counting down. It will beep again when cooking time has expired.

The oven will shut off and the display will go from blue to white.

Pizza Tips

If you are baking a second pizza or more pizzas immediately after a first pizza, then your oven and stone may already be hot enough. In this case you can skip the preheating time by setting the pizza function and then pressing the Speed Convection button. Speed Convection will put the oven into Ready mode and immediately start the timer.

Before first use, the pizza stone should be rinsed with hot water. Do not use any soap or detergent on the stone. And before heating the stone, let it air dry for at least 30 minutes to avoid pizza sticking to the surface during the first use.

For fresh pizza, dust either a pizza peel or the surface of an inverted sheet tray with cornmeal to help slide the pizza directly on to the preheated pizza stone. Dusting with the cornmeal ensures the dough will not stick to the peel or tray.

Pizza is most easily removed from the oven with a pizza peel. If a pizza peel is not available, carefully remove pizza from the oven with tongs or a large spatula. Place pizza on a large cutting surface to cut and serve.

All pizza times correspond with size and are suggestions – they can be adjusted according to personal preference. If using frozen pizza, use package instructions as a guideline, as times can vary based on pizza thickness.

The pizza stone can be used for other baked goods where a crisp bottom is desired. Bake bread or rolls directly on the preheated stone – it is also recommended for pastry like pies and tarts.

When baking fresh pizza, it is important to preheat the pizza stone. So if you opt to combine Speed Convection with the pizza function, it is recommended that you preheat the stone before putting the pizza in the oven.

SANDWICH

Adjust rack to position 2.

Turn Selector dial to Sandwich and press.

Sandwich temperature will flash. Turn the Selector dial to select the temperature and press.

Time will flash. Turn the dial to adjust time and press.

Put sandwich on broiling pan fitted inside the baking pan and place in the oven and press Start/Stop to begin.

The timer will begin counting down. It will beep again when cooking time has expired. The oven will shut off and the display will go from blue to white.

Sandwich tips

The sandwich function gives you the perfect open-faced sandwich every time with evenly melted cheese and crispy bread. The top element is on half-power to melt the cheese while the bottom elements are all on to crisp the bread.

KEEP WARM

Adjust rack to desired position (either 1,2 or 3).

Turn Selector dial to Keep Warm and press.

Keep warm temperature will flash. Turn the selector dial to select the temperature and press.

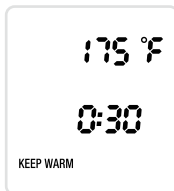
Time will flash. Turn the dial to adjust time and press.

Put food in oven and press Start/Stop to begin warming.

The timer will begin counting down. It will beep again when cooking time has expired. The oven will shut off and the display will go from blue to white.

Keep warm tips

One great way to use the Dual Cook feature is to add Keep Warm to the end of a cooking function so any dish can be held at the proper



serving temperature – perfect for the holidays and entertaining.

LEFTOVER

Adjust rack to desired position (either 1, 2 or 3).

Turn Selector dial to Leftover and press.

Leftover temperature will flash. Turn the Selector dial to select the temperature and press.

Time will flash. Turn the dial to adjust time and press.

Put food in oven and press Start/Stop to begin heating.

The timer will begin counting down. It will beep again when cooking time has expired. The oven will shut off and the display will go from blue to white.

CONVECTION

Convection uses a fan to circulate heated air around food as it cooks. Convection cooking cooks food faster and more evenly. Most recipes recommend reducing temperatures by 25°F (3.8°C) or reducing cooking time using convection.

You may select convection with any cooking function: Bake, Broil, Roast, Pizza, Sandwich, Keep Warm or Leftover. First select the function and set the oven temperature and time. Then press the Conv button to activate the convection fan. The oven will display the convection icon. You may turn on convection at any time as you are setting the function – during preheating or during cooking. You may turn off convection at any time by pressing the Conv button again. If Speed Convection is already turned on, you may change from Speed Convection to regular Convection by simply pressing the Conv button. If you do this before the oven is at the set temperature in the Bake or Pizza function, the display will switch from Ready to Preheating and the timer will stop counting down. When the oven finishes preheating and reaches the set temperature, the timer will count down.

SPEED CONVECTION

Speed Convection is a special feature developed to cook your food even faster. It is recommended especially for frozen entrees and roasting vegetables and meats. Like regular Convection, Speed Convection uses a fan



to circulate heated air around food as it cooks. Speed Convection circulates air at a faster rate than regular Convection.

Speed Convection may be selected with most cooking functions: Bake, Broil, Roast, Pizza, Sandwich, Keep Warm or Leftover.

Speed Convection does not require any preheating before cooking foods – rather the timer will begin to count down as soon as you press Start/Stop.

Speed Convection can be selected or turned off at any time as you are setting the function – during preheating (to eliminate the preheat) or during cooking.

When baking fresh pizza, it is important to preheat the pizza stone, so if you opt to combine Speed Convection with the Pizza function, it is recommended that you preheat the stone before putting the pizza in the oven to bake.

When using Speed Convection, reduce cooking temperatures by 25°F (3.8°C). When using Convection shorten cooking times.

First select the function and set the oven temperature and time. Add food to be cooked directly in the oven and then press the Speed Conv button to activate the convection fan. The oven will display the Speed Convection icon. Press Start/Stop to begin cooking.

If regular convection is already turned on, you may change from regular convection to Speed Convection by simply pressing the Speed Conv button. If you do this while the oven is preheating in the Bake or Pizza function, the display will immediately switch from Preheating to Ready and the timer will start counting down.

DUAL COOK

Dual Cook is a special feature that enables you to combine any two cooking function or two temperatures and run them consecutively. With Dual Cook you program separate times and temperatures for each of the two different functions or program two different temperatures and times within the same function. This is ideal for those recipes that require multiple cooking steps.

The functions that you may program using Dual Cook are Bake, Broil, Roast, Pizza, Sandwich and Keep Warm.

Dual Cook is also the ideal setting for dishes like casseroles that benefit from top-browning or for tougher cuts of meats. Some examples of how you might use Dual Cook include Bake and then Broil (to top brown your food for a minute or two), Bake at a high temperature for a period of time and then at a lower temperature to achieve fork-tender meats with crisp exteriors, or any baking function plus Keep Warm to ensure that casseroles are at serving temperature after they are baked. Here are a few examples:

FOOD	First function/temp/time	Second function/temp/time
Slow cooked ribs	Bake/375°F (190°C)/ 45 minutes	Bake/250°F (120°C)/ 1 hour 30 minutes
Casserole	Bake/375°F (190°C)/ 50 minutes	Keep Warm/150°F (70°C)/3 to 30 minutes
Roasting meats	Roast/400°F (200°C)/ 30 minutes	Roast/300°F (150°C)/ 30 minutes
Nachos	Bake/350°F (180°C)/ 5 minutes	Broil/500°F (260°C)/ 5 minutes

To program this feature press the Dual Cook button. The oven will display the functions you may select for the first cooking cycle. Turn and press the dial to select the first function: Bake, Broil, Roast, Pizza, Sandwich or Keep Warm. Select the temperature and time for this function. When you press the dial, the oven will again display only those functions that you can select for the second function. For example, when you select Bake for the first function, Bake, Broil and Keep Warm will be the options for the second function. Turn and press the dial to select the second function. Then select the temperature and time for this function. Put the food in the oven (if your first function is Bake, wait until the oven preheats and the display changes from Preheating to Ready). Press Start/Stop to start heating the oven.

The display will turn blue and it will run through the first cooking function for your set time. When the first cycle is finished, the oven will beep and automatically switch to the second cooking function for your set time. When the time reaches zero for the second function, the oven will beep, the display

will turn white, and the heating elements will turn off. You may stop cooking and turn off the heating elements at any time by pressing the Start/Stop button.

When the oven is running in the first function, you may check your settings for the second function by pushing the Dual Cook button. The display will show the second function settings for a few seconds and then revert to display the first function.

To change functions, time or temperature mid-cycle during cooking

To change temperature: During the cooking process, the LCD screen will display the countdown timer. Press and hold the Selector button until a beep sounds and the LCD screen displays the previously selected temperature flashing. Turn the Selector dial to desired temperature. Press to set new temperature. A beep will sound.

To change time: Press and hold the Selector button until set temperature starts flashing. Press button again. The countdown timer will begin flashing and the current remaining time will be displayed. Turn the Selector dial to select new time and press it to set that time. The new countdown time will be displayed, and cooking process will continue.

To add 30 seconds: Press + 30s button to add 30 seconds to cooking time. Can be selected at any time during cooking process, using any function. For Toast, Bagel and Waffle you can add a maximum of 1 minute using the + 30s button.

To change function: You must press Start/Stop to stop the current program. Then turn the Selector dial to select another function.

Heaters

Please note that the oven's five heaters are programmed to turn on and off and run at different powers for each of the functions. So you may not always see all of the heaters glowing red. For some functions the heaters are programmed to run at a lower power and they will not glow as bright red as the other heaters. For example, the Bagel function uses full power on the top heaters and half power on the bottom heaters. Also note that the top center heater will be turned on for the Broil function only; it is not activated for the other functions.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always allow the oven to cool completely before cleaning.

1. Always unplug the oven from the electrical outlet.
2. Do not use abrasive cleaners, as they will damage the finish. Simply wipe the exterior with a clean damp cloth and dry thoroughly. Apply the cleaning agent to a cloth, not to the countertop oven, before cleaning.
3. To clean interior walls, use a damp cloth and a mild liquid soap solution or a spray solution on a sponge. Never use harsh abrasives or corrosive products. These could damage the oven surface. Never use scouring soap pads, etc. on interior of oven.
4. To remove crumbs, slide out the crumb tray and discard crumbs. Wipe clean and replace. To remove baked-on grease, soak the tray in hot sudsy water with nonabrasive cleaners. Never operate the oven without the crumb tray in place.
5. Wire rack, baking/drip pan, broiling pan and crumb tray should be hand-washed in hot sudsy water or use a nylon scouring pad or nylon brush. To extend the life of your accessories, we do not recommend that these be placed in the dishwasher.
6. Pizza stone should be cleaned by rinsing with hot water. Do not use any soap or detergent on the stone. And before heating the stone, let it air dry for at least 30 minutes to avoid pizza sticking to the surface during the first use.
7. Never wrap the cord around the outside of the oven. Use the cord storage cleats on the back of the oven.
8. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

IMPORTANT: After cooking greasy foods and after your oven has cooled, always clean top interior of oven. If this is done on a regular basis, your oven will perform like new and help to keep toasting consistent, cycle after cycle.

Recipes

Asparagus and Leek Quiche with Gruyère	16	Braised Two-Pepper Chicken with Onions	28
Pâte Brisée	16	Green Chile and Apple Pork Roast	28
Spicy Baked Eggs in Tomato Sauce	17	Pizza Dough	29
Banana Crunch Muffins.....	18	Gluten-Free Pizza Dough	30
Ultimate Nachos	18	White Pizza with Olives and Grape Tomatoes	30
Harvest Stuffed Squash	19	Meatball Pizza with Roasted Tomatoes and Peppers (allergen free)	31
Creamy Macaroni and Cheese.....	20	Roasted Eggplant Pizza (gluten free).....	32
Braised Fennel with Orange and Olives	20	Calzones – Three Ways.....	32
Stuffed Twice Baked Potatoes.....	21	Sausage and broccoli filling	33
California Sandwich	22	Mushroom and spinach filling.....	33
Open Faced Reuben	22	Prosciutto and fig filling	33
Herb Roasted Chicken	23	Sweet Potato Rolls	34
Shepherd's Pie	23	Rustic Italian Bread	35
Black Bean and Sweet Potato Enchiladas with Red Chile Sauce.....	24	Salted Caramel Custards	36
Middle Eastern Leg of Lamb with Yogurt-Tahini Sauce.....	25	Strawberry Rhubarb Crisp	37
Oven Barbecued Ribs	26	Chocolate Glazed Coconut Layer Cake	38
Turketta.....	27		

Asparagus and Leek Quiche with Gruyère

Great for a Sunday brunch, this quiche will please any crowd.

Makes one 9-inch (22.8 cm) quiche, 8 to 12 servings

- 1 blind-baked 9-inch (22.8 cm) tart shell based on ½ of the pâte brisée recipe that follows**

Filling:

- ½ **tablespoon (2 ml) unsalted butter, or olive oil**
 - ½ **pound (250 g) asparagus, about 20 thin spears, cut into ½-inch (1.25 cm) pieces**
 - 1 small leek, about 2 to 3 ounces (60 to 85 g), white and light green parts only, about 2 to 3 ounces (60 to 85 g), thinly sliced**
 - ½ **teaspoon (2 ml) kosher salt**
 - ¼ **teaspoon (1 ml) freshly ground black pepper**
 - ¼ **teaspoon (1 ml) fresh thyme leaves**
 - ½ **cup (125 ml) whole milk**
 - ½ **cup (125 ml) heavy cream**
 - 4 large eggs**
 - ½ **cup (125 ml) shredded Gruyère or Swiss cheese**
1. Prepare the filling: Put the butter into a large skillet over medium heat. Once the butter melts, add the asparagus and the leek and sauté until the asparagus is bright and both the asparagus and leek are just softened, about 5 minutes. Stir in the salt, pepper and thyme.
 2. In a medium mixing bowl, whisk together the milk, heavy cream and eggs.
 3. Scatter the asparagus and leeks evenly in the blind-baked shell. Pour the egg/cream mixture over to fill the tart shell and scatter the shredded cheese evenly on top.
 4. Adjust the rack to position 1 fitted with the pizza stone and preheat by selecting Bake at 350°F (180°C) for 25 minutes. Once the oven beeps to signal that it is preheated, wait 10 minutes more to fully heat the stone

before putting the quiche into the oven. Bake until the custard is completely set.

If desired, broil for about 3 to 5 minutes, until the top is lightly browned.

Allow to cool for about 5 minutes before slicing and serving.

Nutritional information per serving (based on 12 servings):
Calories 194 (68% from fat) • carb. 9g • pro. 5g • fat 15g • sat. fat 9g
• chol. 102mg • sod. 233mg • calc. 74mg • fiber 1g

Pâte Brisée

This versatile dough can be used for sweet or savoury treats.

Makes two single-crust 9-inch (22.8 cm) tarts/pies,
or one double-crust pie

- 2 cups (500 ml) unbleached, all-purpose flour**
 - 1 teaspoon (5 ml) kosher salt**
 - ½ **pound [250 g (2 sticks)] unsalted butter, cold and cubed**
 - 4 tablespoons (60 ml) ice water**
1. Put flour and salt into a Cuisinart® Food Processor fitted with the chopping blade. Process for 10 seconds. Add butter to work bowl and pulse until the mixture resembles coarse crumbs. Pour in water, 1 tablespoon (15 ml) at a time, and pulse until a dough just forms. Divide dough into 2 flat discs; wrap in plastic and refrigerate until ready to use.*

To roll and blind-bake:

1. On a lightly floured surface, roll out one of the pastry discs into an 11-inch (28 cm) circle that is about ⅛-inch (0.5 ml) thick. Reverse the dough onto the rolling pin and unroll it evenly over a 9-inch (22.8 cm) tart pan. Press the dough lightly into the pan, lifting the edges and working it gently down into the corners of the pan. Trim off excess dough by rolling the pin over the top of the pan.

2. With your thumbs, push the dough ⅛-inch (0.5 ml) above the edge of the mold, to make an even, rounded rim of dough around the inside circumference of the pan. You can then press a decorative edge around the rim of the pastry with the dull edge of a knife. Chill in refrigerator for about 30 minutes.
3. Adjust the rack to position 1 fitted with the pizza stone. Preheat by selecting Bake at 350°F (180°C) for 35 minutes. Once oven beeps to signal that it is preheated, wait 10 minutes more to fully heat the stone before putting the pastry into the oven.
4. Using a fork, prick the dough evenly all over but make sure not to go entirely through the dough. Line the shell with parchment and weigh it down with dried beans or rice. Bake in preheated oven about 20 minutes, or until the dough under the parchment is no longer wet. Remove the beans/rice and parchment and continue baking for the remaining 5 minutes, until the shell is golden brown.

* Extra dough can be stored in the refrigerator for up to 1 week and in the freezer for up to 2 months.

Nutritional information per serving:

*Calories 101 (67% from fat) • carb. 7g • pro. 1g • fat 7g • sat. fat 5g
• chol. 20mg • sod. 89mg • calc. 0mg • fiber 0g*

Spicy Baked Eggs in Tomato Sauce

*This zesty Italian-inspired dish would make
a great addition to any brunch menu.*

Makes 6 servings

- 2 tablespoons (60 ml) olive oil, divided**
- 2 garlic cloves, finely chopped, plus 1 garlic clove, halved**
- 1 small onion, peeled and finely chopped**
- ¾ teaspoon (3.75 ml) crushed red pepper flakes**
- 2 sprigs fresh basil, plus more for garnish**
- ½ teaspoon (2 ml) kosher salt**
- ¼ teaspoon (1 ml) freshly ground black pepper**

¼ cup (60 ml) dry white wine

1 can [28 ounces (828 ml)] whole peeled plum tomatoes with juices, roughly chopped

¼ cup (60 ml) heavy cream

6 ¾-inch (1.9 cm) thick slices ciabatta bread

½ cup (125 ml) grated Pecorino Romano

6 large eggs, room temperature

1. Put 1 tablespoon (15 ml) of the oil into a medium saucepan over medium heat.
2. When the oil is hot add the chopped garlic, onion, and red pepper flakes. Sauté until softened, about 5 minutes.
3. Stir in the basil, salt, and pepper. Add the wine, scraping up any cooked bits at the bottom of the pan with a wooden spoon. Cook until the wine is completely reduced. Stir in the tomatoes and bring to a boil. Reduce the heat to low and partly cover. Simmer sauce for 1 hour, stirring occasionally.
4. Stir in the heavy cream and remove sauce from heat. Transfer the sauce to a blender or use an immersion blender directly in the pot to purée the sauce until smooth. Pour the sauce into a shallow baking dish that will comfortably fit inside the oven and set aside.
5. Drizzle the remaining oil over the ciabatta slices and arrange the bread oiled side up directly on the rack in position 3. Set the oven to Toast for 6 slices on shade level 4 until the bread is toasted and golden brown. Press the +30s button if more time is needed. Remove the bread and rub the toast tops with the halved garlic. Set aside.
6. Carefully adjust the rack to position 2 and preheat the oven by selecting Bake at 350°F (180°C) for 15 minutes. While oven is preheating, evenly sprinkle the cheese over the tomato sauce. Using the back of a small spoon, make six evenly spaced indents in the sauce. Keeping the yolks intact, crack the eggs into the sauce, being sure the yolks sit in the indents.

7. Once oven beeps to signal it is preheated, put the baking dish into the oven. Bake, rotating the dish halfway through cooking for even baking, until the whites of the eggs are just set but the yolks are still runny. Let the baked eggs sit for 1 to 2 minutes before serving.
8. Serve by spooning an egg with sauce directly onto a ciabatta slice. Tear a leaf of fresh basil over the top and eat with a knife and fork.

Nutritional information per serving:

*Calories 249 (57% from fat) • carb. 13g • pro. 11g • fat 15g • sat. fat 6g
• chol. 206mg • sod. 695mg • calc. 65mg • fiber 2g*

Banana Crunch Muffins

These muffins are a delicious way to use those over-ripe bananas.

Makes 6 muffins

cooking spray

Crumb topping:

- ¼ cup (60 ml) unbleached, all-purpose flour**
- 3 tablespoons (45 ml) light brown sugar**
- 2 tablespoons (30 ml) unsalted butter, cold and cubed**
- ½ teaspoon (2 ml) ground cinnamon**
- ¼ cup (60 ml) pecans, toasted and chopped**
- pinch kosher salt**

Muffin batter:

- 1 cup (250 ml) unbleached, all-purpose flour**
- 1½ teaspoons (7 ml) baking powder**
- ¼ teaspoon (1 ml) kosher salt**
- ¼ teaspoon (1 ml) ground cinnamon**
- 1 small, ripe banana, mashed**
- ¼ cup (60 ml) packed light brown sugar**
- ¼ cup (60 ml) whole milk**
- ¼ cup (60 ml) vegetable oil**

1 large egg, slightly beaten

¼ cup (60 ml) pecans, toasted and chopped

1. Lightly coat a standard 6-cup (1.5 L) muffin pan with cooking spray.
2. Prepare the crumb topping: In a small bowl, mix the ingredients for the topping together with a fork; reserve.
3. Make the muffin batter: Stir together the flour, baking powder, salt and cinnamon in a small bowl. In a medium bowl, using a handmixer on medium speed, mix the banana, brown sugar, milk, oil and egg together until well blended. Add the dry ingredients and nuts and mix on low until just combined.
4. Spoon evenly into prepared muffin cups and top with the crumb topping.
5. Adjust the rack to position 1 and preheat by selecting Bake with Convection at 400°F (200°C) for 15 minutes. When the oven beeps to signal that it is preheated, put muffins in. Start checking the muffins at 12 minutes so that the crumb top does not get too dark. Muffins are done when evenly golden and a cake tester comes out clean when muffin is pierced.

Nutritional information per muffin:

*Calories 364 (50% from fat) • carb. 41g • pro. 5g • fat 21g • sat. fat 4g
• chol. 47mg • sod. 274mg • calc. 42mg • fiber 2g*

Ultimate Nachos

The key to these nachos is to layer the cheese between the chips.

This way everyone gets a bit of cheese with every bite!

Makes 8 to 10 servings

- 8 cups (2 L) tortilla chips (this is an estimate – you need enough to cover the bottom of the baking pan, but can have more or less depending on how many mouths you need to feed), divided**

2½ cups (625 ml) shredded Cheddar and/or Monterey Jack, divided
¾ cup (175 ml) refried beans [about ½ of a 15.5-ounce (458 ml) can]
2 small to medium tomatoes, seeded and chopped
1 jalapeño, halved, seeded and thinly sliced
4 scallions, thinly sliced
1 can [4.5 ounces (133 ml)] chopped green chiles
1 cup sliced black olives (These can be purchased pre-sliced. Be sure to drain them first.)
salsa, guacamole and sour cream for serving
lime wedges, for serving

1. Line the baking pan with aluminum foil. Evenly distribute half of the chips in the prepared pan. Cover with about ½ cup (125 ml) of the cheese, then the remaining chips. Top with the remaining ingredients, as evenly as possible, finishing with the remaining cheese.
2. Adjust the rack to position 2. Preheat the oven by selecting Dual Cook, first set to Bake at 350°F (180°C) for 5 minutes, then set to Broil at 500°F (260°C) for 5 minutes.
3. When the oven beeps to signal that it is preheated, put the nachos in. Keep an eye on the nachos while they are cooking – some cheeses melt and brown more quickly than others.
4. Serve immediately with salsa, sour cream, guacamole and lime wedges.

Nutritional information per serving (based on 10 servings):
Calories 246 (54% from fat) • carb. 18g • pro. 10g • fat 15g • sat. fat 7g
• chol. 30g • sod. 431mg • calc. 253mg • fiber 2g

Harvest Stuffed Squash

A colourful side dish, acorn squash will dress up any dinner plate.
The quinoa is packed with protein so this can also be served as a main course with a side salad or soup.

Makes 6 servings

3 acorn squashes [about 1½ pounds (750 g) each], halved lengthwise and seeded (trim bottoms if necessary so they can sit flat)
1 tablespoon (15 ml) olive oil
¾ teaspoon (3.75 ml) kosher salt
¾ teaspoon (3.75 ml) freshly ground black pepper

Filling:

2 cups (500 ml) cooked quinoa (any variety)
½ cup (125 ml) shelled edamame, cooked or frozen and thawed
½ cup (125 ml) corn kernels, fresh or frozen and thawed
⅓ cup (75 ml) crumbled feta, divided
¼ cup (60 ml) dried cranberries
2 scallions, thinly sliced
2 tablespoons (30 ml) thinly sliced fresh basil
1 teaspoon (5 ml) thinly sliced fresh mint
1 teaspoon (5 ml) fresh lemon juice
¾ teaspoon (3.75 ml) kosher salt
1 to 2 pinches freshly ground black pepper
1 tablespoon (15 ml) olive oil

1. Adjust the rack to position 1. Line the baking pan with foil and arrange the squash halves on it, cut side up. Brush the inside of each squash with the oil and sprinkle each with equal amounts of the salt and pepper and put into the oven. Select Bake at 350°F (180°C) for 35 minutes. Press Speed Convection, then Start to begin baking. The flesh of the squash should be just fork-tender; add more time for larger squash.
2. While squash is baking, prepare the filling. Put all of the filling ingredients into a large mixing bowl, reserving 2 tablespoons (30 ml) of the feta. Toss to combine and keep at room temperature until squash are cooked.

3. Once the squash are baked, evenly divide the quinoa mixture among the squash halves. Top with the remaining feta, 1 teaspoon (5 ml) per squash. Carefully move rack to position 2 and return squash to the oven. Set to Speed Convection Bake at 350°F (180°C) for 15 minutes. The feta should be just golden on top.
4. Serve immediately.

Nutritional information per serving:

*Calories 272 (28% from fat) • carb. 45g • pro. 7g • fat 9g • sat. fat 2g
• chol. 7mg • sod. 733mg • calc. 142 mg • fiber 6g*

Creamy Macaroni and Cheese

A combination between the creaminess of stove-top style macaroni and cheese and broiled oven-baked, this timeless dish will be sure to please all.

Makes about 15 servings

- cooking spray**
- 1 pound (500 g) elbow macaroni**
- vegetable or olive oil, for holding pasta**
- 4 slices white sandwich bread, cut into ½-inch (1.25 cm) cubes**
- 1½ sticks [12 tablespoons (180 ml)] unsalted butter, divided**
- ½ cup (125 ml) unbleached, all-purpose flour**
- 6 cups (1.5 L) whole milk**
- 4 ounces (115 g) Cheddar, shredded**
- 4 ounces (115 g) Gruyère or Comté, shredded**
- 4 ounces (115 g) fontina, shredded**
- 4 ounces (115 g) mozzarella, shredded**
- 1½ teaspoons (7 ml) kosher salt**
- 1 to 2 dashes hot sauce, optional**

1. Lightly coat a 13x9-inch (33 x 22.8 cm) baking pan with cooking spray; reserve.

2. Cook macaroni according to manufacturer's instructions. Drain pasta and rinse under cold water. Toss with oil to prevent sticking.
3. Adjust the rack to position 2. Put the bread cubes and ½ stick of the butter on the baking pan and put it into the oven. Select Bake at 350°F (180°C) for 15 minutes. Press Speed Convection and then Start to begin baking. Toss the croutons halfway through baking time to evenly brown. Remove and reserve.
4. Put a medium to large stockpot over medium heat and add the remaining stick of butter. Once melted, whisk in the flour and cook until smooth, about 2 minutes. While whisking, slowly pour the milk into the butter/flour mixture. Increase heat to medium-high and continue to cook, whisking constantly. Once mixture comes close to a boil (this may take up to 12 minutes), reduce heat to medium-low to maintain a slight simmer. Simmer, while constantly whisking, until the mixture becomes thick, about 20 minutes.
5. Whisk in the shredded cheeses, a small handful at a time, until sauce is homogenous. Stir in salt and hot sauce, if using, and then the macaroni. Stir in the prepared croutons.
6. Transfer mixture to the prepared pan. Cover loosely with foil and place in the oven, with the rack in position 2.
7. Select Dual Cook, first Bake at 350°F (180°C) for 15 minutes, and then Broil at 500°F (260°C) for 4 minutes. Press Speed Convection, then Start, to begin baking.
8. When the oven switches from Bake to Broil, carefully remove the foil to brown the macaroni and cheese.

Nutritional information per serving (based on 12 servings):

*Calories 508 (49% from fat) • carb. 44g • pro. 20g • fat 27g • sat. fat 16g
• chol. 81g • sod. 612mg • calc. • 394mg • fiber 2g*

Braised Fennel with Orange and Olives

The sweetness of tender, braised fennel is complemented with orange zest and briny oil-cured olives in this dish, which tastes equally delicious served warm, cold or at room temperature.

Makes 2 cups (500 ml)

- 4 small fennel bulbs [about 2 pounds (1 kg) total], trimmed and cut into ¼-inch (0.6 cm) slices**
- 2 tablespoons (30 ml) olive oil**
- ¼ teaspoon (1 ml) kosher salt**
- ¼ teaspoon (1 ml) freshly ground black pepper**
- ¼ cup (60 ml) white wine**
- ⅓ cup (75 ml) chicken broth, low sodium**
- 1 teaspoon (5 ml) grated orange zest**
- ½ cup (125 ml) oil-cured black olives, pitted and halved**

1. Adjust the rack to position 2. Preheat the oven on Dual Cook set to Bake with Convection at 425°F (220°C) for 15 minutes then to Bake with Convection at 350°F (180°C) for 25 minutes. Line the baking pan with parchment.
2. In a medium bowl toss the fennel slices with oil, salt and pepper until the fennel has been evenly coated. Arrange the slices in a single layer on the pan. Pour the wine and chicken broth directly on the fennel.
3. Once the oven beeps to signal it is preheated, put the fennel in the oven and bake until softened and well caramelized. During the last 5 minutes of cooking stir in the orange zest and olives.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:

*Calories 178 (50% from fat) • carb. 19g • pro. 3g • fat 11g • sat. fat 1g
• chol. 0mg • sod. 411mg • calc. 115mg • fiber 7g*

Stuffed Twice Baked Potatoes

These creamy, cheesy spuds are big in flavour and in size.

Makes 6 servings

- 6 medium russet potatoes, scrubbed**
- 1 tablespoon (15 ml) olive oil**
- ¼ cup (60 ml) whole milk or heavy cream**
- 4 tablespoons (20 ml) unsalted butter**
- ¼ cup (60 ml) crème fraîche, at room temperature**
- ½ cup (125 ml) shredded sharp Cheddar**
- ½ teaspoon (2 ml) kosher salt**
- ½ teaspoon (2 ml) freshly ground black pepper**
- 2 slices bacon, cooked and crumbled**
- 2 tablespoons (30 ml) chopped chives**

1. With the tines of a fork, evenly prick each potato all over, about 8 times. Divide the oil evenly over the potatoes and rub well into the skins. Adjust the rack to position 2 and place the potatoes directly on the oven rack. Select Bake at 400°F (200°C) for 45 minutes. Press Speed Convection, then Start, to begin baking.
2. Remove the potatoes from the oven and set aside until cool enough to handle. Slice off the top quarter of each potato and discard. Scoop out the cooked flesh, leaving an ⅛-inch (0.3 cm) border, into a large bowl.
3. Heat the milk and butter in a small saucepan over low heat until warmed through and the butter has melted. Add the warmed butter and milk to the potato flesh. Using a potato masher, combine until smooth. Add the remaining ingredients and continue to mash until evenly distributed. Adjust seasoning to taste.
4. Line the baking pan with foil.
5. Divide the potato mixture evenly among the shells until filled ½- to

¾-inch (1.25 to 19 cm) above the top of the potato, being sure to really pack the filling into each potato, as there should be no filling left over. Arrange the potatoes on the prepared tray and put in the oven with the rack in the same position. Select Bake at 350°F (180°C) for 25 minutes. Press Speed Convection, then Start to begin baking. Begin checking potatoes at 20 minutes to be sure they do not darken too much.

Nutritional information per potato:

*Calories 326 (42% from fat) • carb. 40g • pro. 8g • fat 15g • sat. fat 9g
• chol. 38mg • sod. 292mg • calc. 105mg • fiber 3g*

California Sandwich

The variety of textures in the sandwich, from the creamy avocado to the crunchy bacon, make it stand out from the rest. In true California fashion, be sure to seek out the freshest ingredients, preferably when tomatoes are in season.

Makes 4 sandwiches

- 4 slices whole-grain bread**
 - 4 teaspoons (20 ml) Dijon mustard**
 - 6 to 8 ounces (70 to 230 g) sliced turkey or chicken breast**
 - 1 avocado, pitted and sliced**
 - 1 plum tomato, cut into 8 slices**
 - 8 slices cooked bacon**
 - 4 ounces (115 g) sliced Monterey Jack (about 8 slices)**
1. Line the baking pan with foil and fit it with the broiling pan. Lay the bread on the broiling pan. Spread the Dijon evenly on the tops of the slices then distribute the remaining ingredients, in the order listed.
 2. Adjust the oven rack to position 2 and put the pan in the oven. Select Sandwich at 400°F (200°C) for 10 minutes. Cook until the cheese is fully melted and lightly browned, adding more time if needed.
 3. Serve immediately.

Nutritional information per sandwich:

*Calories 378 (52% from fat) • carb. 24g • pro. 22g • fat 22g • sat. fat 9g
• chol. 55mg • sod. 1185mg • calc. 356mg • fiber 5g*

Open Faced Reuben

A homemade version of the deli favorite. We also provide you with a simple recipe for a quick Russian dressing.

Makes 4 sandwiches

- 4 slices rye bread**
- ¼ cup (60 ml) Russian dressing***
- 1 cup (250 ml) sauerkraut, drained**
- 8 ounces (230 g) very thinly sliced corned beef (or you may substitute pastrami if you prefer)**
- 6 ounces (170 g) sliced Swiss cheese (about 8 slices)**

1. Line the baking pan with foil and fit it with the broiling pan. Lay the bread on the broiling pan. Spread the Russian dressing evenly on the tops of the slices, and distribute the remaining ingredients, in the order listed.
2. Adjust the oven rack to position 2 and put the pan in the oven. Select Sandwich at 400°F (200°C) for 10 minutes. Cook until the cheese is fully melted and lightly browned, adding more time if needed.
3. Serve immediately.

* For a simple Russian dressing, put into a small bowl and stir until fully combined:

- ⅓ cup (75 ml) mayonnaise**
- 2 tablespoons (30 ml) ketchup**
- 2 tablespoons (30 ml) relish**
- salt and pepper to taste**

Nutritional information per sandwich:
Calories 389 (48% from fat) • carb. 25g • pro. 26g • fat 21g • sat. fat 10g
• chol. 79mg • sod. 1286mg • calc. 362mg • fiber 4g

Herb Roasted Chicken

A combination of dried and fresh herbs dresses up this classic bird.

Makes 6 servings

- 1** **tablespoon (15 ml) olive oil**
- 1** **teaspoon (5 ml) dried basil**
- 1** **teaspoon (5 ml) dried thyme**
- 1** **tablespoon (15 ml) chopped fresh rosemary**
- 1** **teaspoon (5 ml) kosher salt**
- 1** **teaspoon (5 ml) freshly ground black pepper**
- 1** **lemon, halved**
- 1** **4-5-pound (1.8 to 2 kg) chicken, rinsed and patted dry, giblets removed**
- 2** **garlic cloves, smashed**
- butcher's twine**

1. Combine the olive oil, dried and fresh herbs, salt, and pepper in a small bowl to make a paste. Set aside.
2. Squeeze the lemon all over the outside and inside of the chicken. Stuff the chicken with the lemon halves and garlic cloves. Rub the herb paste all over the chicken's skin. Tie the chicken using butcher's twine so its shape is tight and compact.
3. Place the chicken on the broiling pan set over the baking pan. Adjust the rack to position 1 and put the chicken in the oven. Select Roast at 400°F (200°C) for 1½ hours. Press Speed Convection, then Start, to begin roasting.

4. Cook the chicken until the internal temperature of the breast is 165°F (73.4 °C) and the juices run clear when the thigh is pierced. Depending on the weight of your bird, begin checking the internal temperature 15 to 20 minutes before time expires.

Nutritional information per serving:
Calories 312 • (55% from fat) • carb. 2g • pro. 33g • fat 18g • sat. fat 5g
• chol. 114mg • sod. 493mg • calc. 30mg • fiber 1g

Shepherd's Pie

We've made a few twists to this comfort food classic while still retaining its rich, satisfying flavour.

Makes 12 servings

Topping:

- 1** **pound (500 g) russet potatoes (about 2 medium), peeled and cut into large chunks**
- 1** **small head cauliflower [about 2 pounds (1 kg)], cut into florets**
- ½** **cup (75 ml) half-and-half**
- 3** **tablespoons (45ml) unsalted butter**
- 1** **teaspoon (5 ml) kosher salt**
- ½** **teaspoon (2 ml) freshly ground black pepper**

Filling:

- 1** **tablespoon (15 ml) vegetable oil**
- 1** **tablespoon (15 ml) unsalted butter**
- 3** **medium carrots, peeled, sliced into ¼-inch (0.6 cm) half-moons**
- 2** **garlic cloves, finely chopped**
- 1** **medium onion, finely chopped**
- 1** **teaspoon (5 ml) kosher salt, divided**
- ½** **teaspoon (2 ml) freshly ground black pepper**

- 2 sprigs fresh thyme, stems discarded and leaves finely chopped**
- 2 pounds (1 kg) ground lamb**
- ¼ cup (60 ml) tomato paste**
- ½ cup (125 ml) red wine**
- 1 cup (250 ml) beef broth, low sodium**
- 1 tablespoon (15 ml) soy sauce, reduced sodium**
- 1 cup (250 ml) frozen green peas**
- 2 tablespoons (30 ml) chopped parsley, for garnish**

1. Fill a large saucepan with cold water. Add the potatoes and bring to a boil over high heat. Once the water comes to a boil, add the cauliflower florets and reduce to maintain a strong simmer. Cook until the vegetables are very tender and meet no resistance when pierced with the tip of a knife, about 18 to 20 minutes.
2. Put the half-and-half and butter in a small saucepan over low heat until warmed through and butter is melted. Drain the potatoes and cauliflower in a colander and return to the large saucepan. With a potato masher, mash the vegetables to break them up, then add the warmed butter mixture, salt and pepper and continue to mash until the mixture is smooth. Set aside.
3. While the potatoes and cauliflower are cooking, prepare the filling. Put the oil and butter in a large sauté pan over medium-high heat. Once the butter has melted, add the carrots, garlic, onion and ½ teaspoon (2 ml) of the salt. Sauté the vegetables for about 5 to 6 minutes until softened but no colour has developed. Add the thyme, lamb, remaining salt and the pepper and cook until the lamb is browned and cooked through. Stir in the tomato paste and cook for 1 minute. Add the wine and cook until it has reduced by half, 2 to 3 minutes. Stir in the broth and soy sauce. Bring to a boil and reduce to a simmer; cook until sauce has reduced and thickened, about 12 to 15 minutes. Stir in the peas and remove from the heat. Adjust seasoning to taste.

4. Transfer the filling to a 13 x 9-inch (33 x 22.8 cm) baking pan and spread evenly to cover the bottom. Top with the mashed potato-cauliflower, spreading it evenly with a spatula to create a smooth surface that completely covers the filling.
5. Adjust the rack to position 2 and put the pan in the oven. Select Dual Cook, first set to Bake at 350°F (180°C) for 15 minutes, then to Broil at 500°F (260°C) for 10 minutes. Press Speed Convection, then Start, to begin baking.
6. Bake until it is heated throughout and the top is browned and has formed a crust. Garnish with parsley. Let cool 5 to 10 minutes before serving.

Nutritional information per serving:

*Calories 359 (59% from fat) • carb. 17g • pro. 18g • fat 24g • sat. fat 11g
• chol. 70mg • sod. 555mg • calc. 65mg • fiber 4g*

Black Bean and Sweet Potato Enchiladas with Red Chile Sauce

A simple-to-prepare, meatless meal. The red chile sauce has some kick, so reduce the amount of chili powder if you prefer a milder version. The sauce can be prepared in advance and kept in an airtight jar in the refrigerator for a few days.

Makes 6 servings

Red chile sauce:

- 1 tablespoon (15 ml) vegetable oil**
- 1 medium onion, chopped**
- 2 garlic cloves, chopped**
- ¾ teaspoon (3.75 ml) kosher salt, divided**
- ¼ cup [60ml] chili powder (preferably ancho chili powder, if available)]**
- ¼ teaspoon (1 ml) dried oregano**

-
- 1 can [14.5 ounces (400 g)] diced tomatoes, drained**
1 tablespoon (15 ml) tomato paste
¾ cup (175 ml) vegetable broth, divided
1 to 2 teaspoons (5 to 10 ml) honey or light brown sugar
1 medium sweet potato or yam [about 10 ounces (290 g)], peeled and diced
2 teaspoons (10 ml) olive oil
pinch kosher salt
pinch freshly ground black pepper
1 can [14.5 to 15 ounces (428 to 443 g)] black beans, drained and rinsed
2 teaspoons (10 ml) fresh lime juice
¼ teaspoon (1 ml) kosher salt
pinch freshly ground black pepper
2 cups (500 ml) shredded cheese (Monterey Jack is an excellent choice), divided
2 scallions, thinly sliced, divided
12 6-inch (15 cm) corn tortillas
cooking spray
lime wedges, for serving
1. First prepare the red chile sauce: Put the oil in a medium sauté pan over medium heat. Once the oil is hot, add the onion and garlic, with a pinch of the salt. Sauté until softened, about 5 minutes. Add the spices and remaining salt, and sauté for about 1 minute to allow the flavours to meld. Stir in the diced tomatoes and tomato paste, and allow to cook down for about 5 minutes. Once that is fully combined and slightly reduced, stir in ½ cup (125 ml) of the broth. Cook to allow flavors to develop and for the mixture to reduce slightly, about 10 minutes. Transfer to a blender and add 1 teaspoon (5 ml) of the honey or brown sugar. While blending on low, add the remaining broth through the top of the blender. Taste and adjust seasoning, adding more salt and/or honey or brown sugar as desired; reserve.

2. While the sauce is cooking, roast the sweet potato. Line the baking pan with foil. Toss the diced sweet potato with the 2 teaspoons (10 ml) of oil, pinch of salt and pepper and arrange in a single layer on the pan. Adjust the rack to position 2 and put in the oven. Select Roast at 400°F (200°C) for 15 minutes. Press Speed Convection, then Start, to begin roasting.
3. Once roasted, transfer potato to a large mixing bowl and toss with the beans, lime juice, ¼ teaspoon of salt, pepper, 1 cup (250 ml) of the cheese, and half the scallions. Remove foil from the baking pan.
4. Assemble the enchiladas: To make the tortillas more pliable, wrap them in a damp towel and microwave for about 15 seconds. Keep them covered until using. Spray the baking pan with cooking spray. Spread 1 cup (250 ml) of the sauce in the pan.
5. Place the first tortilla in the pan. Turn to coat with sauce and place about ¼ cup (60 ml) of the filling in the middle and fold over two sides to close. Turn over so the seam side is down and push the tortilla to one side. Repeat with remaining tortillas, adding more sauce if needed or desired. Once all are filled and fit tightly into the pan, top them with an additional ½ to ¾ cup (125 to 175 ml) of the sauce, and then the remaining cheese.
6. Preheat the oven by selecting Dual Cook, first set to Bake at 350°F (180°C) for 10 minutes, then set to Broil at 500°F (260°C) for 2 minutes.
7. Once the oven beeps to signal it is preheated, put the pan in the oven and bake. The top of the enchiladas should be nicely melted and lightly browned.
8. Remove and top with the remaining sliced scallions and serve with additional sauce and lime wedges on the side

Nutritional information per serving:

*Calories 442 (35% from fat) • carb. 57g • pro. 18g • fat 18g • sat. fat 7g
• chol. 40g • sod. 1035mg • calc. 430mg • fiber 10g*

Middle Eastern Leg of Lamb with Yogurt-Tahini Sauce

It seems as though Middle Eastern spices were made to go with lamb; this recipe will definitely show you why! The potatoes and onions roast right alongside the meat, making this an impressive and easy main dish for your next dinner party. Leftover lamb is great sliced for sandwiches and spread with the yogurt-tahini sauce.

Makes 8 to 10 servings

Marinade:

- 1** teaspoon (5 ml) cumin seeds
- 1** teaspoon (5 ml) coriander seeds
- 3** cinnamon sticks, halved
- 1½** teaspoons (7 ml) kosher salt, plus more for sprinkling
- ½** teaspoon (5 ml) freshly ground black pepper, plus more for sprinkling
- 4** garlic cloves
- 4** sprigs oregano, leaves only
- ½** teaspoon (2 ml) cayenne pepper
- ⅓** cup (75 ml) olive oil, divided
- 1** boneless leg of lamb, 2½ to 3 pounds (1.1 to 1.5 kg)
- 1** pound red potatoes, scrubbed, halved and cut into ¼-inch (0.6 cm) half moons
- 12** pearl onions, peeled and halved (or 2 shallots, sliced)

Yogurt-Tahini Sauce:

- 1** cup (250 ml) plain yogurt, whole or reduced fat
- 1** tablespoon (15 ml) tahini
- ½** teaspoon (2 ml) fresh lemon juice
- ½** teaspoon (2 ml) kosher salt
- ¼** teaspoon (1 ml) ground cumin
- pita bread, toasted and kept warm for serving

1. Prepare the marinade for the lamb: Put the cumin and coriander seeds in a small, dry skillet over medium heat. Cook until seeds are just toasted and fragrant. Put the toasted seeds in a Cuisinart® spice grinder or chopper along with the cinnamon sticks, salt, pepper, garlic, oregano and cayenne. Pulse a few times to break up, scraping down the sides as needed. Add ¼ cup (60 ml) oil and process until a paste has formed.
2. Rub the paste all over the lamb (remove any butcher's twine or netting so the lamb can be evenly coated). Transfer to a large mixing bowl, cover with plastic, or into a 2-gallon (9 L) resealable bag. Marinate in the refrigerator overnight.
3. Once lamb has marinated, remove from bowl/bag and tie tightly with butcher's twine in 2-inch (5 cm) intervals. Cover the baking pan with foil. Add the potatoes and onions, and toss with the remaining olive oil and a couple pinches of salt and a pinch of pepper. Place the lamb on top, centered in the pan.
4. Adjust the rack to position 1 and put the lamb in the oven. Select Dual Cook, first set to Roast at 400°F (200°C) for 30 minutes, then set to Roast at 300°F (150°C) for 30 minutes. Press Speed Convection, then Start, to begin roasting.
5. The lamb is cooked when the internal temperature reaches 130°F (54 °C), for medium rare. Allow it to rest for 10 minutes before slicing and serving.
6. While lamb is cooking, prepare the yogurt sauce. In a small bowl whisk together all of the sauce ingredients until homogenous. Reserve in the refrigerator (this can be made in advance and be stored in an airtight container in the refrigerator for up to 1 week).
7. Slice lamb thinly and serve with the roasted potatoes and onions, along with the yogurt sauce and toasted pita bread.

*Nutritional information per serving (lamb; based on 10 servings):
Calories 270 (46% from fat) • carb. 11g • pro. 25g • fat 14g • sat. fat 3g
• chol. 37mg • sod. 441mg • calc. 30mg • fiber 1g*

Oven Barbecued Ribs

Don't wait for the summer for barbecued ribs.

Now you can enjoy them all year 'round.

Makes about 4 to 6 servings

Dry rub:

- 2 tablespoons (30 ml) packed light brown sugar**
- 3 tablespoons (45 ml) chili powder**
- 1 teaspoon (5 ml) kosher salt**
- ½ teaspoon (2 ml) smoked paprika**
- ½ teaspoon (2 ml) freshly ground black pepper**
- ½ teaspoon (2 ml) oregano**
- ½ teaspoon (2 ml) garlic powder**
- ¼ teaspoon (1 ml) cayenne pepper**
- 2 pounds (1 kg) St. Louis-style ribs (baby back ribs can be substituted)**

1. Stir dry rub ingredients together well in a small bowl.
2. Rub spices all over the ribs and refrigerate for at least 2 hours but preferably overnight.
3. When ready to cook, adjust the rack to position 2. Arrange ribs on the baking pan and put into the oven.
4. Select Dual Cook, first set to Bake at 375°F (190°C) for 45 minutes then set to Bake at 250°F (120 °C) for 1 hour and 30 minutes. Press Speed Convection, then Start, to begin baking.
5. When cooking is complete, cut into individual ribs and serve with barbecue sauce if desired.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):

*Calories 447 (73% from fat) • carb. 6g • pro. 24g • fat 26g • sat. fat 11g
• chol. 121mg • sod. 578mg • calc. 38mg • fiber 2g*

Turketta

(Roasted Turkey Breast in the Porchetta-Style)

In this take on the classic Roman dish Porchetta, wrapping lean turkey breast in pancetta creates a crisp crust and helps to mimic the fat that usually comes from pork. We prefer not to use a pre-brined breast so we can control the salt content of the final dish.

Makes 10 to 12 servings

Brine:

- 8 cups (2 L) water**
- 1 cup (250 ml) kosher salt**
- ¼ cup (60 ml) granulated sugar**
- 1 whole turkey breast [about 4 to 5 pounds (1.8 to 2 kg)], deboned***

Herb rub:

- 1 garlic clove**
- 12 sage leaves**
- 1 rosemary sprig, leaves only**
- 1 thyme sprig, leaves only**
- 1½ teaspoons (7 ml) fennel seeds, toasted and ground, or
½ teaspoon (2 ml)
ground fennel, toasted**
- 1 teaspoon (5 ml) crushed red pepper flakes**
- 1 3-ounce (85 g) package pancetta (about 6 to 8 slices)**

1. Prepare the brine by combining the water, salt and sugar in a very large bowl. Whisk until the salt and sugar have dissolved and add the turkey breast. If the turkey is not fully submerged, add more water until it is covered. Cover with plastic and refrigerate for 3 hours.
2. While the turkey is in the fridge, prepare the herb rub. In a small food processor or spice grinder, pulse the garlic until finely chopped. Add the sage, rosemary and thyme and pulse to finely chop all ingredients together. Combine the chopped herbs with the fennel and red pepper flakes in a small bowl and set aside.

3. When the brining time is complete, remove the bird and rinse well under cold water. Pat the turkey with paper towels until completely dry and lay it skin-side down.
4. Rub the flesh of the turkey all over with the herb rub. Starting at one end, carefully roll the turkey like a jelly roll, being careful not to tear the turkey's skin. The turkey roll should be seam side down on the counter and able to sit freely without unrolling. Arrange the pancetta slices over the bird's exterior, especially covering any areas where the skin may be torn. Tie tightly with butcher's twine at 2-inch (5 cm) intervals to make a compact cylinder.
5. Place the turkey on the broiling pan fitted on top of the baking pan. Adjust the oven rack to position 1 and put the turkey in. Select Dual Cook first set to Roast at 400°F (200°C) for 25 minutes, then set to Roast at 325°F (160°C) for 1 hour. Press Speed Convection, then Start, to begin roasting. Roast until the bird's exterior is golden brown and crisp and the internal temperature of the bird is 165°F (73.8°C).
6. Remove bird from oven and let rest at least 10 minutes before removing twine and slicing.

* A butcher can debone the turkey breast for you.

Nutritional information per serving (based on 12 servings):

*Calories 298 (49% from fat) • carb. 0g • pro. 37g • fat 16g • sat. fat 4g
• chol. 108mg • sod. 1067mg • calc. 38mg • fiber 0g*

Braised Two-Pepper Chicken with Onions

Spicy, tangy and vinegary, this colorful dish is best served over a starchy side like rice, potatoes or polenta for soaking up all the tasty pan juices.

Makes 4 to 6 servings

- 8 bone-in, skin-on chicken thighs, trimmed of any excess fat**
- 2 tablespoons (30 ml) sherry vinegar**
- 2 tablespoons (30 ml) olive oil, divided**

1½ teaspoons (7 ml) kosher salt, divided

1 teaspoon (5 ml) freshly ground black pepper

4 medium bell peppers (red, yellow or orange)

1 large onion, sliced

2 links pre-cooked Italian chicken sausage [about 6 ounces (170g)], sliced into ½-inch (1.25 cm) rounds

6 hot cherry peppers, stemmed, seeded and quartered

1 cup (250 ml) pitted green Italian olives, halved

1. In a large bowl combine the chicken thighs with the vinegar, 1 tablespoon (15 ml) of the oil, 1 teaspoon (5 ml) of the salt and all of the pepper. Cover with plastic wrap and chill in the refrigerator for 1 hour.
2. Adjust the rack to position 2. Preheat the oven by selecting Bake with Convection to 425°F (220°C) for 30 minutes. Rub the skins of the bell peppers with the remaining oil and place on the baking tray. Roast the peppers, rotating them halfway through cooking, until the skins are blistered all over. Place the peppers in a bowl and tightly cover with plastic wrap. Let the peppers sit until cool to the touch, about 15 to 20 minutes. Peel, de-seed and slice the peppers into ½-inch (1.25 cm) strips.
3. Keeping the rack in the same position, select Dual Cook first set to Bake with convection at 400°F (200°C) for 35 minutes then set to Broil at 500°F (260°C) for 5 minutes.
4. While the oven is preheating, toss together the onion, roasted pepper slices, sausage, chopped peppers, olives and remaining salt. Arrange evenly in the bottom of a 13x9-inch (33 x 22 cm) pan and nestle the chicken pieces into the vegetable layer, skin side up. Pour over any excess marinade from the chicken into the pan. Cook until the thighs have reached an internal temperature of 170°F (76°C) and the skins are browned and crisp.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):

*Calories 412 (62% from fat) • carb. 9g • pro. 30g • fat 28g • sat. fat 7g
• chol. 131mg • sod. 985mg • calc. 33mg • fiber 2g*

Green Chile and Apple Pork Roast

*The sweet and hot flavors of the stuffing of this dish
pair really well with the pork.*

Makes 10 servings

- 4 small green chile peppers (like Anaheim or poblano),
about ¾ pound (375 g) total**
- 1 medium red onion, halved and cut into wedges on the root
(to keep the wedges together)**
- 4 garlic cloves, crushed**
- 2 tablespoons (30 ml) olive oil, divided**
- 1½ teaspoons (7 ml) kosher salt, divided**
- ½ teaspoon (2 ml) freshly ground black pepper, divided**
- 1 small green apple, peeled, cored and cut into 8 wedges**
- 8 to 10 medium to large fresh sage leaves**
- pinch ground cinnamon**
- 1 boneless pork loin roast, about 3 to 3½ pounds
(1.5 to 1.6 kg)***

1. Put the chiles, onion and garlic on the baking pan lined with foil. Toss with 1 tablespoon (15 ml) of the oil and a pinch each of the salt and pepper. Adjust the rack to position 3 and put the chiles in the oven. Select Roast at 425°F (220°C) for 30 minutes. Press Speed Convection, then Start, to begin roasting. Toss halfway through roasting (the skins of the chiles should be blackened in spots). Remove and carefully transfer to a heatproof bowl and cover tightly with plastic. Allow to cool; reserve. Keep the foil on the pan; it will be used to roast the pork.
2. Once chiles are cool to the touch, remove the skins and place in a chopper or food processor fitted with the metal chopping blade. Add the roasted onion and garlic, as well as the apple, sage, ¾ teaspoon (3.75 ml) of the salt, ¼ teaspoon (1 ml) of pepper and cinnamon. Pulse a few times to roughly chop; reserve.

3. To butterfly the pork*, lay the pork out on a clean work surface. Using a sharp slicing knife, butterfly the pork so that you are cutting it to look like an open book. When it is cut once, very carefully cut it an additional time in the same manner. You are essentially doing a double butterfly (halving), of the pork, to make it a long and thin piece. This will make it easier to roll.
4. Evenly distribute the filling on the top of pork, being sure that it is rubbed in well. Starting with one short end, roll tightly, like a jelly roll. Tie tightly with butcher's twine at 2-inch (5 cm) intervals to keep shape. Coat with the remaining tablespoon of oil and sprinkle with the remaining salt and pepper. Place on the foil-lined baking pan.
5. Adjust the baking rack to position 1. Place the roast in the oven and select Roast at 375°F (190°C) for 45 minutes. Press Speed Convection, then Start, to begin roasting. The pork is fully cooked when it registers 140°F (.60°C). Let rest 5 to 10 minutes in oven before slicing and serving.

* We call for a double butterfly of the pork, if you do not feel comfortable doing this, a butcher can butterfly the pork loin for you.

Nutritional information per serving:

*Calories 276 (47% from fat) • carb. 6g • pro. 30g • fat 14g • sat. fat 3g
• chol. 87mg • sod. 409mg • calc. 22mg • fiber 1g*

Pizza Dough

This dough can be used for more than just the obvious, although who doesn't love homemade pizza? Check our website, www.cuisinart.ca, for additional pizza and calzone recipes.

Makes 1½ pounds dough [two 12-inch (30 cm) crusts]

- 2¼ teaspoons (11 ml) [1 standard packet, ¼ ounce (7 g)] active dry yeast**
- 1½ teaspoons (7 ml) granulated sugar**

-
- 1 cup (250 ml) warm water [105° to 115°F (40.5 to 46°C)]**
3 cups (750 ml) bread flour (you may substitute unbleached, all-purpose flour)
1½ teaspoons (7 ml) kosher salt
1 tablespoon (15 ml) olive oil, plus more for coating ball of dough
1. In a liquid measuring cup dissolve the yeast and sugar in warm water. Let stand until foamy, about 5 minutes. (Note: If the yeast does not get foamy within 10 minutes, that means that it is not active and you should toss it and start again with new yeast.)
 2. Insert the dough or metal chopping blade into the work bowl of a food processor. Add the flour, salt and olive oil. Pulse a few times to combine. With the machine running, pour the liquid mixture through the feed tube as fast as the flour absorbs it. Process until the dough cleans the sides of the work bowl and forms a ball. Continue to process for 30 seconds to knead the dough. Dough may be slightly sticky.
 3. Lightly coat the inside of a large bowl with olive oil. Add dough, turn to coat in oil and cover bowl with plastic wrap. Let rise in a warm, draft-free place for about 1 hour; dough should double in size.
 4. Place dough on a lightly floured surface and gently fold over to “punch” down. Form into desired crust size(s) as directed by recipe.

*Nutritional information per serving (based on 12 servings for 2 pies):
Calories 114 (9% from fat) • carb. 23g • pro. 3g • fat 1g • sat. fat 0g
• chol. 0g • sod. 286mg • calc. 1mg • fiber 1g*

Gluten-Free Pizza Dough

Finally! Pizza that folks with allergies can cheer about.

Makes about 1 pound (500 g) dough [two 10-inch (25 cm) pies crust]

- ¾ cup (175 ml) tapioca flour**
¾ cup (175 ml) white rice flour plus additional for dusting and rolling
2 tablespoons (30 ml) quinoa flour
½ cup (125 ml) arrowroot flour
1 teaspoon (5 ml) xanthan gum
1 teaspoon (5 ml) kosher salt
2 teaspoons (10 ml) granulated sugar
½ cup (125 ml) rice milk
¼ cup (60 ml) water
2 tablespoons (30 ml) extra virgin olive oil
extra rice flour for dusting and rolling
1. Put the flours, xanthan gum, salt and sugar into the Cuisinart® Stand Mixer mixing bowl fitted with the dough hook. Mix on speed 3 to combine. Stir the rice milk, water and olive oil together in a liquid measuring cup.
 2. With the stand mixer running on speed 3, slowly add the liquid ingredients. Once a dough ball is formed, knead the dough for about 1 to 2 minutes between speed 4 and 5. Should dough seem dry add one tablespoon (15 ml) of additional water at a time while mixing until the dough ball is able to clean the sides of the bowl. Be sure the water is fully incorporated before adding the next tablespoon (alternatively, should the dough be too sticky add white rice flour 1 tablespoon (15 ml) at a time until dough reaches a smooth consistency).
 3. When ready to roll, dust a large surface with rice flour. Divide the dough into 2 equal pieces. Roll dough out into about a 10-inch (25 cm) circle.
 4. Liberally dust a pizza peel or the surface of an inverted sheet tray. Transfer pizza dough to well-floured surface and add desired pizza toppings before baking.

*Nutritional information per serving (based on 12 servings total for 2 pies):
Calories 114 (22% from fat) • carb. 22g • pro. 9g • fat 3g • sat. fat 0g
• chol. 0mg • sod. 209mg • calc. 23 mg • fiber 1g*

White Pizza with Olives and Grape Tomatoes

If you are averse to ricotta, replace it with ½ cup (125 ml) of pizza sauce; either way the toppings will be sure to please.

Makes one 12-inch (30 cm) pizza

- yellow cornmeal, for dusting**
 - ½ recipe pizza dough (see preceding recipes)**
 - ½ tablespoon (7 ml) olive oil**
 - ¼ cup (60 ml) ricotta, strained if especially wet**
 - 1 garlic clove, finely chopped**
 - ¼ teaspoon (1 ml) kosher salt**
 - pinch freshly ground black pepper**
 - ½ cup (125 ml) pitted kalamata olives**
 - ½ cup (125 ml) grape tomatoes, halved**
 - ¼ cup (60 ml) grated or shredded Pecorino Romano**
 - pinch crushed red pepper, optional**
 - 6 medium to large fresh basil leaves, torn**
1. Sprinkle a few tablespoons of cornmeal onto a pizza peel or the surface of an inverted sheet tray. Stretch or roll the dough to a 12-inch (30 cm) circle and place on top of the cornmeal (this will prevent it from sticking too much). Brush the top of the dough with the olive oil, and then dollop the ricotta across the surface, leaving about 1 inch (2.5 cm) around the edges for a crust. Evenly distribute the remaining ingredients, in the order listed, except for the basil.
 2. Adjust the rack to position 1 fitted with the pizza stone. Preheat the oven, by selecting Pizza at 450°F (230°C) for a 12-inch (30 cm) fresh pizza.
 3. Once the oven beeps to signal it is preheated, carefully transfer the pizza to the oven, placing directly on top of the hot pizza stone.
 4. Allow to cook for the allotted time, 15 minutes, adding more time if needed.

5. Carefully remove from oven, using a pizza peel if available. Let cool for about 5 minutes before slicing and serving. Garnish with basil.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):
Calories 187 (36% from fat) • carb. 24g • pro. 6g • fat 7g • sat. fat 2g
• chol. 9g • sod. 526mg • calc. 20mg • fiber 1g

Meatball Pizza with Roasted Tomatoes and Peppers (allergen free)

This recipe proves that “allergen free” can easily mean tasty!

Makes about 12 servings or two 10-inch (25 cm) pizzas

Meatballs:

- 1 pound (500 g) ground beef**
- ½ small white onion, about 1 ounce (30 g), finely chopped**
- 1 small garlic clove, finely chopped**
- ¼ cup (60 ml) fresh parsley leaves, chopped**
- ¼ teaspoon (1 ml) kosher salt**
- ½ teaspoon (0.5 ml) freshly ground black pepper**

Roasted Pepper and Tomatoes:

- 1 small red bell pepper, about 6 ounces (170 g), cut into quarters, seeds removed**
- 2 small plum tomatoes, halved**
- 2 garlic cloves, crushed**
- 2 thyme sprigs**
- ¼ teaspoon (1 ml) kosher salt**
- ½ teaspoon (0.5 ml) freshly ground black pepper**
- 2 teaspoons (10 ml) olive oil**
- 1 recipe gluten-free pizza dough (page 30)**
- extra virgin olive oil for drizzling**
- pinch kosher salt**

1. In a medium bowl mix the ground beef, chopped onion, garlic, parsley, salt and pepper so that all ingredients are thoroughly combined. Divide into 6 equal balls.
2. Adjust the rack to position 2. Arrange the meatballs on the broiling rack fitted inside the baking pan and put in the oven. Select Bake at 425°F (220°C) for 25 minutes. Press Speed Convection, then Start, to begin baking. Once meatballs are finished, cool slightly, remove from pan, and clean the pan. When cool enough to handle, cut each meatball into 1/8-inch (0.3 cm) slices.
3. Toss the pepper, tomatoes, garlic, thyme, salt and black pepper with the olive oil in a small mixing bowl. Arrange the vegetables on the pan and again bake on Speed Convection at 425°F (220°C) for 25 minutes. Once time expires, put all vegetables into a small mixing bowl, cover tightly with plastic wrap, and let sit until completely cool. When ready to use, remove any loose skins from the pepper and tomatoes and cut into 1-inch (2.5 cm) pieces.
4. Once pizza dough is ready and rolled, place it on a well-floured pizza peel or surface of an inverted sheet tray. Drizzle some olive oil on the surface of the dough and brush to distribute evenly. Arrange the meatball slices and top evenly with the tomatoes and peppers. Drizzle again with olive oil before baking.
5. Adjust the rack to position 1 fitted with the pizza stone. Preheat the oven 450°F (230°C) and stone by selecting Pizza, 6-inch (15 cm) fresh and set the time for 13 minutes. Once the oven beeps to signal it is preheated, slide the pizza into the oven.
6. While pizza is baking, repeat with remaining ingredients.
7. Slice and serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 12 servings for 2 pies):
Calories 199 (38% from fat) • carb. 22g • pro. 9g • fat 9g • sat. fat 3g
• chol. 23mg • sod. 333mg • calc. 31mg • fiber 1g

Roasted Eggplant Pizza (gluten free)

A delightful combination for the gluten-free pizza dough.

Makes about 6 servings, one 10-inch (25 cm) pizza

- 1 eggplant, cut into 1/4-inch (0.6 cm) slices**
 - 4 garlic cloves, finely chopped**
 - 2 teaspoons (10 ml) olive oil**
 - 1 sprig fresh rosemary, broken in half**
 - 1/2 recipe gluten-free pizza dough, rolled into 10-inch (25 cm) round (page 30)**
 - 1/2 cup (125 ml) prepared pizza sauce (optional)**
 - 1/2 pound (250 g) fresh mozzarella, sliced**
 - 1/4 cup (60 ml) grated Parmesan**
 - 6 basil leaves**
 - pinch kosher salt**
 - pinch crushed red pepper**
1. Toss together the eggplant, garlic, olive oil and rosemary and arrange in a single layer on the baking pan. Adjust the rack to position 2 and put the eggplant in the oven. Select Bake at 425°F (220°C) for 25 minutes. Press Speed Convection, then Start, to begin baking.
 2. Once pizza dough is ready and rolled, place it on a well-floured pizza peel or surface of an inverted sheet tray. Spoon the sauce, if using, in a round onto the center of the dough. Arrange the eggplant evenly over the sauce and layer with the fresh mozzarella and Parmesan. Tear the basil leaves and scatter on the pizza along with the pinch of salt and crushed red pepper.
 3. Adjust the rack to position 1 fitted with the pizza stone. Preheat oven 450°F (230°C) and stone by selecting Pizza, 6-inch (15 cm) fresh and set the time for 10 minutes. Once the oven beeps to signal it is preheated, slide pizza into the oven. Check at five minutes before cooking time is finished so that the pizza is not too dark.
 4. Slice and serve immediately.

Nutritional information per serving:
Calories 260 (49% from fat) • carb. 24g • pro. 9g • fat 14g • sat. fat 7g
• chol. 34mg • sod. 339mg • calc. 73mg • fiber 2g

Calzones - Three Ways

We have provided three different fillings to get you started but this recipe is so versatile, feel free to be creative and think outside the "pizza box."

Makes 6 calzones

- 1 pound (500 g) pizza dough (page 29)**
- 3 cups (750 ml) filling (recipes follow)**
- water for sealing**
- olive oil for brushing**

1. Divide pizza dough into 6 pieces. On a lightly floured surface roll or stretch the dough pieces into approximately 7 x 3½-inch-long (8.8 cm) ovals. Fill the lower half of the ovals with about ½ cup of firmly packed filling (if making the prosciutto filling it will be a heaping ⅓ cup (75 ml) per calzone).
2. Brush the outer edges of the lower dough half with water and pull the top half over to cover the filling. With a fork, firmly press down around the dough edges to seal. Brush the calzones with oil. If using the prosciutto filling, cut a small slit into the top of the calzone to create a vent.
3. Adjust the rack to position 2 fitted with the pizza stone. Preheat oven and stone by selecting Pizza at 450°F (230°C) for 12-inch (30 cm) fresh. Adjust the time to 18 minutes. Once the oven beeps to signal it is preheated, transfer the calzones to the oven, and evenly space directly on the stone.
4. Bake calzones until well browned and filling is hot. Remove from oven with a pizza peel or large spatula and let rest for at least 5 minutes before serving.

Sausage and broccoli filling

Makes 3 cups (750 ml)

- 3 cups (750 ml) broccoli florets, steamed and finely chopped**
- 1½ cups (375 ml) cooked and crumbled sweet Italian sausage (from 4 links)**
- 4 hot cherry peppers, seeded and finely chopped**
- ¼ cup (60 ml) shredded Pecorino Romano**
- ¼ cup (60 ml) shredded mozzarella**
- 3 tablespoons (45 ml) ricotta cheese**

1. Combine all ingredients in a medium bowl until well mixed and cheese is evenly distributed.
2. Use as directed in calzone recipe above.

Nutritional information per sausage and broccoli calzone:
Calories 339 (31% from fat) • carb. 40g • pro. 19g • fat 12g • sat. fat 4g
• chol. 27mg • sod. 929mg • calc. 95mg • fiber 3g

Mushroom and spinach filling

Makes 3 cups (750 ml)

- 3 tablespoons (45 ml) unsalted butter**
- 2 tablespoons (30 ml) olive oil**
- 1½ pounds (750 g) white button mushrooms, stemmed and sliced ¼-inch (0.6 cm) thick**
- 1½ teaspoons (7 ml) kosher salt**
- 2 thyme sprigs, leaves only**
- 6 cups (1.5 L) firmly packed baby spinach [about 6 ounces (170 g)]**
- 6 ounces (170 g) Taleggio cheese, cut into bite-size pieces**
- ¾ cup ricotta**

1. Put the butter and oil in a large sauté pan over medium-high heat. Once butter is melted, add the mushrooms and the salt. Cook for 8 to 10 minutes until liquid had evaporated and mushrooms are browned.

2. Stir in the thyme. Add the spinach and cook until wilted, about 2 to 3 minutes. Taste and adjust seasoning as desired. Let cool to room temperature.
3. Combine the mushroom and spinach mixture with the cheeses in a medium bowl and stir to combine thoroughly.
4. Use as directed in calzone recipe above.

Nutritional information per mushroom and spinach calzone:

*Calories 460 (50% from fat) • carb. 39g • pro. 19g • fat 26g • sat. fat 13g
• chol. 63mg • sod. 1075mg • calc. 294mg • fiber 3g*

Prosciutto and fig filling

Makes 2 cups (500 ml)

- 4 ounces (115 g) prosciutto, chopped**
- 1 cup (250 ml) shredded fontina**
- 1 cup (250 ml) ricotta**
- ¼ cup (60 ml) fig spread or jam**

1. Combine the filling ingredients in a medium bowl until well mixed.
2. Use as directed in calzone recipe above.

Nutritional information per prosciutto and fig calzone:

*Calories 391 (39% from fat) • carb. 41g • pro. 19g • fat 17g • sat. fat 8g
• chol. 52mg • sod. 1101mg • calc. 185mg • fiber 1g*

Sweet Potato Rolls

A basket of these deserves a place on the Thanksgiving table.

Makes 9 rolls

- 1 small [about 6 ounces (170 g)] sweet potato or yam**
- ½ teaspoon (2 ml) olive oil**
- ¼ cup (60 ml) warm whole milk [105° to 110°F (40.5° to 43°C)]**
- ½ teaspoon (2 ml) granulated sugar**

1½ teaspoons (7 ml) active dry yeast

1 tablespoon (15 ml) unsalted butter, room temperature

1 large egg, room temperature

**2 cups (500 ml) unbleached, all-purpose flour,
plus more as needed**

1½ teaspoons (7 ml) kosher salt

egg wash [1 egg and 1 teaspoon (5 ml) water whisked together]

pepitas (hulled pumpkin seeds) for sprinkling

ground nutmeg, for sprinkling

1. Adjust the rack to position 2. Pierce the sweet potato all over using the tines of a fork. Rub with the olive oil. Place directly on the rack and select Roast at 400°F (200°C) for 30 minutes. Press Speed Convection, then Start, to begin roasting.
2. Remove and allow to cool. Once cool to the touch, remove flesh, measure out ½ cup (125 ml) (less is fine, but you do not want to have any more or the dough will be too sticky. Save any extra for another use). Discard peel.
3. Combine the warm milk with the sugar and yeast in a liquid measuring cup. Stir to dissolve and allow to stand until foamy, about 5 to 10 minutes.
4. Insert the metal chopping blade into the work bowl of a food processor. Add the ½ cup sweet potato, butter and egg. Process until smooth, stopping to scrape down as needed. Next add the flour and salt; pulse to combine until mixture is evenly shaggy. While pulsing, slowly add the milk/sugar mixture through the feed tube. Once all has been added, process for 30 seconds. If dough seems too sticky, sprinkle an additional tablespoon (15 ml) of flour on the top of the dough, and another tablespoon of flour on a clean work surface and knead the dough on it a couple of times by hand. Transfer to a clean mixing bowl and cover with plastic wrap. Let rise in a warm, draft-free place for about 1 hour; dough should double in size.

5. Place dough on a lightly floured surface and gently fold over to “punch” down. Divide into 9 equal pieces, about 2 ounces (60 g) each. Using floured hands, roll into smooth rounds and transfer to a parchment-lined baking sheet; cover with plastic [Note: The parchment should be no larger than 13 inches (33 cm)—it has to fit on the baking stone. If it is easier, cut to a 13-inch (33 cm) circle]. Let rise for 30 minutes, to almost double in size.
6. Adjust the rack to position 1 fitted with the pizza stone. Preheat oven by selecting Bake with Convection at 375°F (190°C) for 25 minutes.
7. While oven is preheating, lightly brush the rolls with the egg wash and sprinkle with a few pepitas and a pinch of nutmeg. Once oven beeps to signal that it is preheated, wait an additional 10 minutes to thoroughly heat the stone before adding rolls to the oven. Using a pizza peel or the surface of an inverted sheet tray, carefully transfer the rolls, with the parchment, directly onto the hot stone. Alternately, you can forgo this step if it seems too daunting and just bake on the provided baking pan, and place the pan directly on the stone. If using the pan to bake the rolls, they will not be as evenly browned on all sides as they would be if baked directly on the stone, but they will be just as delicious.
8. Once time expires, remove rolls from oven and serve immediately.

Nutritional information per roll:

*Calories 134 (15% from fat) • carb. 13g • pro. 4g • fat 2g • sat. fat 1g
• chol. 25g • sod. 402mg • calc. 17mg • fiber 1g*

Rustic Italian Bread

*This airy and crusty loaf proves that making
artisanal-style bread at home has never been easier.*

Makes 1 large round loaf (about 12 servings)

- 1¾ teaspoons (9 ml) active dry yeast**
¾ teaspoon (3.75 ml) granulated sugar

- 1 cup (250 ml) warm water 105° to 110°F (40.5° to 43.3°C)**
3 cups (750 ml) bread flour
⅓ cup (75 ml) wheat bran
1½ teaspoons (7 ml) kosher salt
1½ tablespoons (25 ml) olive oil
**egg wash [1 large egg and 1 tablespoon (15 ml) cold water
whisked together]**

1. In a measuring cup, dissolve the yeast and sugar in the warm water. Let stand 5 minutes, or until mixture is foamy.
2. Put the flour, wheat bran and salt in the work bowl of a food processor fitted with the dough or metal chopping blade and process for 10 seconds. Add the oil. With the machine running, slowly add the liquid through the feed tube and process until a dough ball forms. Continue processing 1 minute to knead the dough. Shape the dough into a ball and put in a large bowl that has been lightly floured. Cover the bowl tightly with plastic wrap and let the dough rise for 1 hour, until doubled in size.
3. Punch down the dough, reshape into a ball and cover the bowl again with a clean piece of plastic wrap. Let rise 1 hour.
4. Gently punch down the dough and shape into a tight, large round. Put the round on a piece of parchment and loosely cover with plastic wrap. Let rise in a warm, draft-free place for 30 minutes.
5. Adjust the rack to position 1 fitted with the pizza stone. Preheat oven by selecting Bake with Convection at 400°F (200°C) for 40 minutes. Once the oven beeps to signal that it is preheated, continue heating the stone for 10 minutes more before adding the bread to the oven.
6. While the oven and stone are heating cut an X into the top center of the loaf with a serrated knife, brush with the egg wash and place carefully, with the parchment, on top of the hot pizza stone. Bake for the remaining 30 minutes.

-
7. Bread should be nicely browned and have an internal temperature between 200°F (95°C) and 207°F (97°C). Remove bread from the oven and cool completely on a wire rack before slicing.

Nutritional information per serving:

*Calories 127 (15% from fat) • carb. 23g • pro. 4g • fat 2g • sat. fat 0g
• chol. 16g • sod. 292mg • calc. 3mg • fiber 1g*

Salted Caramel Custards

These are served in the same fashion as the classic crème caramel, which is an individual serving of the popular Spanish dessert, flan.

Inverting the custard is a showstopper of a presentation, but it is equally delicious served directly in the ramekin.

Makes 6 custards

- 1 cup (250 ml) granulated sugar, divided**
- ½ teaspoon (2 ml) kosher salt**
- ½ cup (125 ml) water**
- 2 tablespoons (30 ml) unsalted butter**
- 1½ cups (375 ml) whole milk**
- 1½ cups (375 ml) heavy cream**
- 1 teaspoon (5 ml) pure vanilla extract**
- 3 large eggs**
- 3 large egg yolks**
- fleur de sel, for sprinkling**

1. Place six 5-ounce (145 g) ramekins in the baking pan and set them near the stove where the sugar is being cooked.
2. Put ¾ cup (175 ml) of the sugar and the salt into a medium, heavy-bottomed saucepan. Add enough water to cover the sugar so that the mixture resembles wet sand (you may not need all of the water). Set over medium and cook, without stirring, until sugar has dissolved and mixture turns a light amber color. Working carefully and quickly so the

caramel does not harden, pick up a ramekin and add a small amount caramel and swirl to fully coat the bottom. Repeat with the remaining ramekins.*

3. Return the pan to the stove, with the heat reduced to low. Very carefully whisk in the butter, then whisk in the milk, cream and vanilla – this will steam and bubble a bit, so whisk off the heat if you prefer. Increase the heat to medium and bring mixture to just a simmer.
4. While the milk/cream mixture is heating, whisk the eggs, yolks and remaining ¼ cup (60 ml) of sugar together in a medium mixing bowl until lightened; reserve.
5. Once the milk/cream mixture has come to a simmer, whisk about one-third of the hot mixture into the egg/sugar mixture. Whisk in another third of the hot liquid, then return the combined mixture to the saucepan. Reduce the heat to low and using a wooden spoon, stir the mixture constantly, in a figure-eight pattern, until it thickens slightly and coats the back of the spoon. This mixture must NOT boil or the eggs will overcook – the process should only take a few minutes.
6. Pour the mixture through a fine mesh strainer. Evenly divide the strained mixture among the six ramekins, pouring on top of the set caramel.
7. Adjust the rack to position 1 and select Bake at 275°F (135°C) for 30 minutes. Once the oven beeps to signal that it is preheated, put pan of filled ramekins into the oven and fill pan with water. Allow custards to bake until just set – they should still be jiggly when you tap the ramekin. Remove from oven and using tongs or a dish towel, carefully remove ramekins from the tray to prevent continued cooking.
8. The custards can be served warm or cold. If serving immediately, lower each ramekin into cold water for a few minutes. Using a knife or offset spatula, scrape around the inside walls of the ramekins to loosen the custard. Invert a serving plate on top of the ramekin and then quickly and carefully flip over and tap a few times to remove. The caramel will pool around the custard and create a sauce; sprinkle top with a pinch of fleur de sel. This serving style is called a Crème

Caramel Reversée and it is spectacular in presentation. If serving at a later time, cool and cover each tightly with plastic wrap and refrigerate until using. The custards can be stored in the refrigerator for up to 5 days.

- * If pouring the caramel into the ramekins is something that you are not comfortable doing, skip this step and immediately move on to step 3. It will still be delicious and the caramel flavour will come through beautifully, but you will not have the sauce at the bottom of the custard. Because of that, you do not have to invert the custard; you can serve in the ramekins and sprinkle the top with the fleur de sel.

Nutritional information per custard:

*Calories 470 (61% from fat) • carb. 38g • pro. 8g • fat 32g • sat. fat 19g
• chol. 283mg • sod. 279mg • calc. 134mg • fiber 0g*

Strawberry Rhubarb Crisp

*This dessert highlights the tartness of the rhubarb,
which is mellowed out by the sweet strawberries.*

Be sure to get ripe, in-season ingredients for the best results.

Makes 10 servings

Filling:

1½ pounds (750 g) rhubarb, trimmed and cut into ½-inch (1.25 cm) thick slices

1 cup (250 ml) granulated sugar

¼ teaspoon (1 ml) kosher salt

¼ teaspoon (1 ml) pure vanilla extract

½ teaspoon (2 ml) fresh lemon juice

**1 pound (500 g) strawberries, hulled and quartered
(halved if strawberries are small)**

2 tablespoons (30 ml) tapioca starch

Topping:

1½ cups (375 ml) rolled oats

1 cup (250 ml) unbleached, all-purpose flour

1 cup (250 ml) packed, light brown sugar

½ teaspoon (2 ml) ground cinnamon

½ teaspoon (2 ml) ground ginger

½ teaspoon (2 ml) kosher salt

**1 stick [8 tablespoons (120 ml)] unsalted butter,
cold and cubed**

1. Put the rhubarb, sugar, salt, vanilla and lemon juice in a large mixing bowl; toss to fully combine. Add the strawberries and tapioca starch. Transfer to a 13 x 9-inch (33 x12 cm) baking pan; reserve.
2. Prepare the topping: Put all the topping ingredients except the butter into a mixing bowl and combine. Add the butter and either with a pastry blender or with your fingers, work the butter into the dry ingredients. Once the butter is evenly distributed, sprinkle over the top of the filling.
3. Adjust the rack to position 2. Preheat the oven by selecting Dual Cook, first set to Bake at 350°F (180°C) for 20 minutes, then set to Broil for 2 minutes.
4. Remove and allow to cool for a few minutes before serving. This is delicious when paired with freshly whipped cream or vanilla ice cream.

Nutritional information per serving:

*Calories 349 (25% from fat) • carb. 64g • pro. 4g • fat 10g • sat. fat 6g
• chol. 24mg • sod. 174mg • calc. 67mg • fiber 4g*

Chocolate Glazed Coconut Layer Cake

*Coconut lovers rejoice! Decadent without being overly sweet,
this moist layer cake incorporates coconut four ways
to bring you the most coconut flavour possible.*

Makes 16 servings

Cake:

- cooking spray**
- 3 cups (750 ml) unbleached, all-purpose flour**
- 1 teaspoon (5 ml) baking powder**
- ½ teaspoon (2 ml) baking soda**
- ½ teaspoon (2 ml) kosher salt**
- ½ cup (125 ml) sour cream, room temperature**
- ½ cup (125 ml) cream of coconut**
- ½ teaspoon (2 ml) pure vanilla extract**
- ½ teaspoon (2 ml) coconut extract**
- 2 sticks unsalted butter, room temperature, cut into cubes**
- 2 cups (500 ml) granulated sugar**
- 3 large eggs, room temperature**
- 2 large egg yolks, room temperature**
- 1½ cups (375 ml) unsweetened shredded coconut**

Chocolate Glaze:

- 8 ounces (230 g) bittersweet chocolate chips**
- 1 cup (250 ml) heavy cream**
- 3 tablespoons (45 ml) unsalted butter, cut into cubes**

Garnish and Frosting:

- 1 cup (250 ml) unsweetened coconut flakes**
 - 1 cup (250 ml) chilled heavy cream**
 - ¼ cup (125 ml) confectioners' sugar**
 - 2 tablespoons (30 ml) cream of coconut**
 - ½ teaspoon (2 ml) coconut extract**
1. Spray two 9-inch (13 cm) round baking pans with cooking spray. Line the bottoms with parchment paper rounds and spray the parchment. Set aside.
 2. In a medium bowl whisk together the flour, baking powder, baking soda and salt. In a separate bowl whisk together the sour cream, cream of coconut and both extracts.

3. Put the butter in a large bowl and with a hand mixer on low speed, beat it for about 30 seconds until creamy. Increase to speed 2 and gradually add the sugar, beating the mixture until it is light and fluffy, about 2 minutes. Add the eggs and yolks one at a time, waiting until each egg is incorporated before adding the next.
4. With the mixer on the lowest speed, alternately add the dry ingredients and sour cream mixture, ending with the dry ingredients. Mix until just combined. With a spatula, fold in the coconut. The batter will be quite thick.
5. Adjust the rack to position 1 and the other to position 3. Preheat the oven by selecting Bake with Convection at 300°F (150°C) for 50 minutes. Evenly divide the batter between the prepared pans. When the oven beeps to signal that it is preheated, put the cakes into the oven. Rotate the pans halfway through baking from top to bottom and front to back to make sure they are browning evenly. Bake until a toothpick inserted into the cake comes out clean. Begin checking the cakes at 45 minutes.
6. Remove the pans to cool on a large wire rack set over a parchment-lined baking sheet (or two small baking sheets, whichever will fit comfortably in your refrigerator). When the pans are cool enough to touch, invert them onto the rack and remove the cakes. Peel off the parchment and let the cakes cool completely. Keep the cake bottoms facing upward, as these will now be the top.
7. Once the cakes have cooled, prepare the glaze. Place the chocolate in a medium bowl. In a small saucepan heat the heavy cream over medium-low heat until it just comes to a simmer. Pour the hot cream over the chocolate and let stand for 1 minute. Whisk the chocolate until it is fully melted and homogenous. While whisking, add the butter one piece at a time, until completely incorporated and chocolate is shiny. The glaze consistency should not be too thick and should flow easily from a spoon.

-
8. Working quickly, evenly divide the glaze over the tops of the cakes, pouring it directly in the center. With an offset spatula, smooth the glaze as evenly as possible over the top and the sides of each cake so both are completely covered in chocolate. Place the cakes in the refrigerator for at least 10 minutes, until the glaze has set and hardened.
 9. While the cake is chilling, preheat the oven by selecting Bake at 325°F (160°C) for 5 minutes with the rack in position 3. Line the baking pan with parchment and spread the coconut flakes on it evenly in a single layer. Bake the coconut until it is golden and toasted, being sure to keep a close eye on it so it does not burn. Remove the coconut from the oven and let cool completely.
 10. In a bowl using a hand mixer on low speed, whip the cream. When soft peaks have formed add the remaining ingredients to the bowl. Increase the mixer speed to medium and continue whipping until stiff peaks have formed.
 11. Remove the cakes from the refrigerator. Stack the cakes onto a cake stand or other serving plate. Spoon the cream onto the center of the top cake. Using an offset spatula, evenly spread the whipped cream all over the top and sides of the cake so it is coated completely. Top the cake with the toasted coconut. Return cake to the refrigerator to chill for at least 5 to 10 minutes before slicing.

Nutritional information per serving:

*Calories 420 (59% from fat) • carb. 40g • pro. 4g • fat 28g • sat. fat 20g
• chol. 92mg • sod. 102mg • calc. 11mg • fiber 2g*

WARRANTY

LIMITED THREE-YEAR WARRANTY

We warrant that this Cuisinart® product will be free of defects in materials or workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase. This warranty covers manufacturer's defects including mechanical and electrical defects. It does not cover damage from consumer abuse, unauthorized repairs or modifications, theft, misuse, or damage due to transportation or environmental conditions. Products with removed or altered identification numbers will not be covered.

This warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. If your Cuisinart® product should prove to be defective within the warranty period, we will repair it or replace it if necessary. For warranty purposes, please register your product online at www.cuisinart.ca to facilitate verification of the date of original purchase and keep your original receipt for the duration of the limited warranty. This warranty excludes damage caused by accident, misuse or abuse, including damage caused by overheating, and it does not apply to scratches, stains, discolouration or other damage to external or internal surfaces that does not impair the functional utility of the product. This warranty also expressly excludes all incidental or consequential damages.

Your Cuisinart product has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120 volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Centre:

Toll-free phone number:

1-800-472-7606

Address:

Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Email:

consumer_Canada@conair.com

Model:

TOB-260N1C SERIES

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose:

- \$10.00 for shipping and handling of the product (cheque or money order)
 - Return address and phone number
 - Description of the product defect
 - Product date code*/copy of original proof of purchase
 - Any other information pertinent to the product's return
- * Product date code can be found on the underside of the base of the product. Date code: WWYY, representing week, and year. eg.5018 = manufactured in 50th week of the year 2018.

Note: We recommend you use a traceable, insured delivery service for added protection. Cuisinart will not be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us.

To order replacement parts or accessories, call our Customer Service Centre at 1-800-472-7606. For more information, please visit our website at www.cuisinart.ca.

Cuisinart[®] MD



Coffeemakers
Cafetières



Blenders
Mélangeurs



Juicers
Presse-agrumes



Cookware
Ustensiles de cuisson



Tools and Gadgets
Outils et accessoires

Cuisinart[®] offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever.

Try some of our other countertop appliances and cookware, and Savor the Good Life[®].

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

www.cuisinart.ca

©2025 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Printed in China | Imprimé en Chine

Consumer Call Centre E-mail:
Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

18CC033735

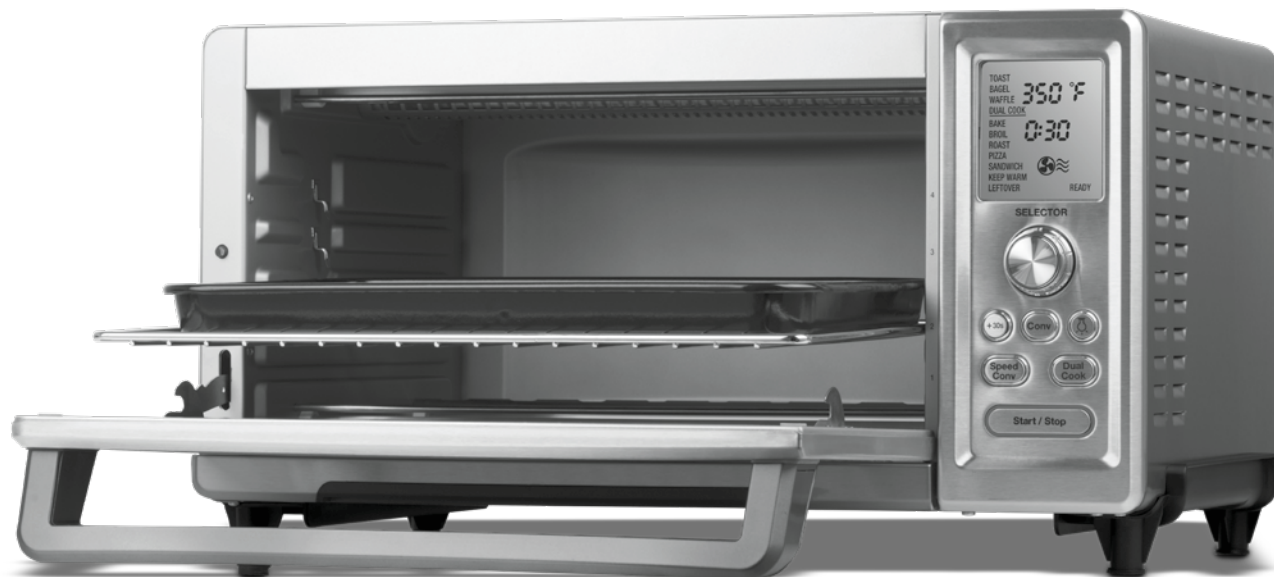
Trademarks or service marks of third parties referred to herein
are the trademarks or service marks of their respective owners.

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

IB-14552-CAN-A

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Four à convection de comptoir du chef

SÉRIE TOB-260N1C

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

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

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

1. **Lisez toutes les instructions.**
2. **DÉBRANCHEZ L'APPAREIL LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS** et avant de le nettoyer et avant de poser ou déposer des pièces. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le manipuler.
3. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, d'incendie ou de blessure, n'immergez jamais le cordon ou la fiche ni toute autre pièce du four dans l'eau ou un liquide quelconque. Voyez toutes les instructions sur le nettoyage à la page 13.
5. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou en présence d'enfants.
6. N'utilisez jamais un appareil électrique qui a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit ou dont le cordon ou la fiche sont endommagés. Confiez l'appareil à un centre de service après-vente Cuisinart autorisé pour le faire examiner, réparer ou régler, au besoin.
7. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart, au risque de causer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ou les animaux domestiques ne puissent tirer dessus, ni venir en contact avec des surfaces chaudes pour éviter les dommages par la chaleur.
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 à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
12. Ne placez pas de contenants scellés ou hermétiques dans le four.
13. Soyez extrêmement vigilant lorsque vous mettez des récipients faits d'une matière autre que du métal, du verre ou de la céramique dans le four.
14. Pour éviter les brûlures, soyez très prudent lorsque vous retirez la lèchefrite, le plateau ramasse-miettes ou les grilles ou que vous manipulez un récipient contenant de la graisse chaude.
15. 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.
16. Ne mettez aucun contenant en papier, en carton, en plastique ou d'autres matières similaires dans le four.
17. Ne recouvrez jamais le plateau ramasse-miettes ou n'importe quelle partie du four avec du papier d'aluminium au risque de causer une surchauffe.
18. N'obstruez pas le dessus du four, les événements de vapeur et les autres orifices du four pendant qu'il est fonction.
19. Ne mettez pas d'aliments de très grande taille, des emballages d'aluminium ou des ustensiles en métal dans l'appareil, car cela pourrait créer un risque d'incendie ou de choc électrique.
20. Ne laissez jamais l'appareil venir en contact avec des matériaux inflammables, tels que rideaux ou tentures, ni avec les murs, et ne laissez d'objets dessus pendant qu'il est en marche, car cela pourrait causer un incendie. N'utilisez pas l'appareil sous des armoires de cuisine suspendues.
21. Ne nettoyez pas l'intérieur avec un tampon à récurer métallique, car des particules pourraient s'en détacher et toucher des pièces électriques, ce qui créerait un risque de choc électrique.
22. N'essayez pas de déloger des aliments pendant que l'appareil est branché dans la prise électrique.
23. **ATTENTION** : Pour éviter les risques d'incendie, ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
24. Ne déposez pas d'ustensiles ou de plats de cuisson sur la porte vitrée.

25. Lorsqu'il y a lieu, branchez le cordon à l'appareil et vérifiez que le cycle de cuisson est arrêté avant de brancher le cordon dans la prise murale. Au moment de débrancher l'appareil, appuyez sur la touche marche/arrêt pour annuler le cycle de cuisson avant de retirer la fiche de la prise murale.
26. N'utilisez pas l'appareil dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. **Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique.** Sinon, un contact pourrait accidentellement le mettre en marche, ce qui représente un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche une paroi intérieure de l'armoire ou que la porte de l'armoire touche l'appareil lorsque vous la fermez.
27. Faites particulièrement attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou un liquide chaud.
28. Appuyez sur la touche marche/arrêt pour démarrer ou arrêter la fonction de cuisson.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

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

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

AVIS

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

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

1. Placer la boîte sur une grande surface plane et solide.
2. Ouvrir la boîte et retirer le livret d'instructions et tout autre document.
3. Soulever le matériel d'emballage, le four et les accessoires hors de la boîte.
4. Retirer toutes les autres pièces dans les morceaux de cellulose moulée et les sortir de leur emballage. Vérifier qu'on a bien toutes les pièces énumérées sous la rubrique « Pièces et caractéristiques » à la page 4 avant de mettre le matériel au rancart.
5. Retirer toutes les étiquettes de protection ou de promotion sur le four et les autres pièces.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS MISE EN SERVICE

Avant d'utiliser le four la première fois, essuyer la base, le dessus et les commandes avec un chiffon humide pour éliminer la poussière qui pourrait s'être accumulée pendant le transport. Nettoyer parfaitement tous les accessoires. Les grilles du four, la grille de lèchefrite, la lèchefrite et le plateau ramasse-miettes doivent être lavés à la main à l'eau chaude savonneuse. Prendre soin de nettoyer parfaitement tous les accessoires avant chaque utilisation. Rincer la pierre à pizza à l'eau chaude avant de l'utiliser. Ne jamais laver la pierre avec du savon ou un détergent.

Avant de l'utiliser, placer le four de sorte qu'il y ait un espace libre de deux à quatre pouces (5 à 10 cm) tout autour sur le comptoir. Ne pas l'utiliser sur une surface sensible à la chaleur. NE JAMAIS RANGER D'ARTICLES SUR LE FOUR OU, SI ON LE FAIT, PRENDRE SOIN DE LES ENLEVER AVANT D'UTILISER LE FOUR. LES PAROIS EXTÉRIEURES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES PENDANT L'UTILISATION. GARDER LE FOUR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions de sécurité	2
Instructions de déballage.....	3
Mise en service	3
Caractéristiques et avantages	4
Panneau de commande.....	6
Réglage de l'horloge	7
Positions de grille.....	7
Instructions générales	8
Mode d'emploi	10
Nettoyage et entretien	16
Garantie	44

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. **Afficheur numérique ACL bleu rétroéclairé**
Montre la fonction choisie, le degré de grillage, la température et la durée de cuisson. Indique également quand le four est en PRÉCHAUFFAGE et PRÊT.
2. **Cadran sélecteur**
Permet de sélectionner la fonction désirée ainsi que de régler la durée de cuisson, l'heure, la température et le degré de grillage.
3. **Touche +30 s**
Permet de prolonger la durée de cuisson par tranche de 30 secondes.
4. **Touche d'éclairage**
Éclaire l'intérieur pendant 2 minutes pour permettre de surveiller les progrès de cuisson.
5. **Touche convection**
Met en marche le ventilateur de convection pour n'importe quelle fonction de cuisson.
6. **Touche marche/arrêt**
Démarré ou arrête une fonction de cuisson. Met également le four en marche lorsqu'il est en mode veille (branché, mais pas allumé).
7. **Touche Convection rapide**
Élimine le besoin de préchauffage. Voir tous les renseignements utiles à la page 11.
8. **Cuisson bi-mode**
Une fonction spéciale qui permet d'enchaîner deux fonctions de cuisson ou deux températures, ce qui multiplie les options de cuisson et ajoute de la souplesse d'emploi.
9. **Plateau ramasse-miettes coulissant**
Le plateau se retire par l'avant du four pour faciliter le nettoyage. Il suffit d'ouvrir la porte pour le retirer.
10. **Intérieur facile d'entretien**
Les parois intérieures sont revêtues d'un revêtement qui se nettoie facilement.

11. Grilles de four

Le four est livré avec deux grilles. Elles peuvent être placées dans quatre positions différentes. Les deux positions supérieures comportent une butée qui arrête les grilles à mi-chemin. Pour les sortir du four, il faut soulever l'avant et les tirer.

12. Lèchefrite

La lèchefrite peut être utilisée seule pour la cuisson au four ou le rôtissage, ou avec sa grille pour la cuisson au gril.

13. Grille

Une grille qui s'utilise dans la lèchefrite pour la cuisson au gril.

14. Pierre à pizza

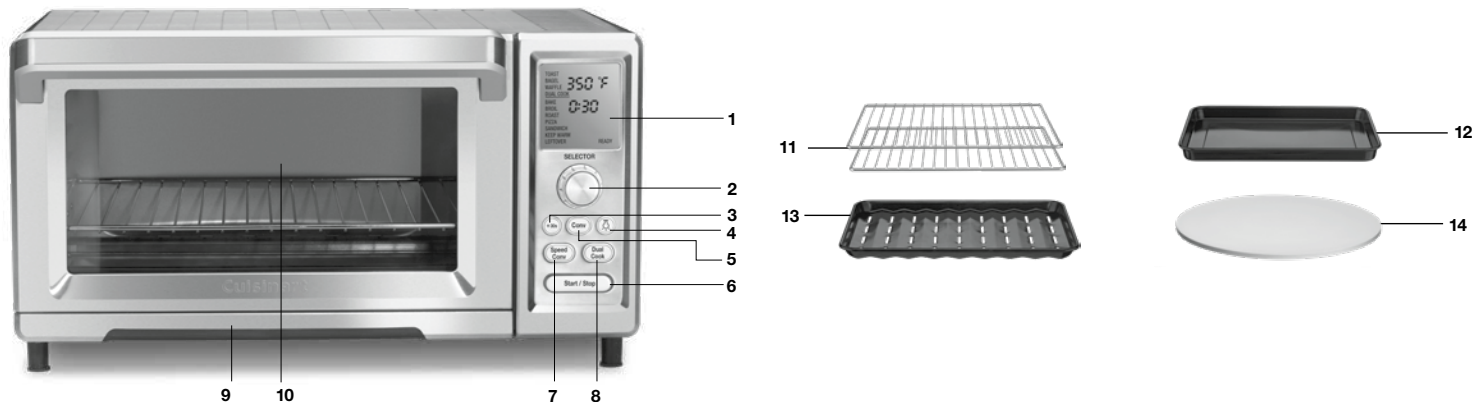
Une pierre de 13 po (35 cm) qui peut être utilisée pour la cuisson de la pizza, de pâtisserie ou de pains.

15. Rangement pour le cordon (non montré)

Permet d'enrouler la longueur excédentaire de cordon pour qu'elle n'encombre pas le dessus du comptoir.

16. Sans BPA (non montré)

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



Familiarisez-vous avec le panneau de commande



Afficheur ACL

Le grand afficheur ACL rétroéclairé bleu est facile à lire. Il montre clairement la fonction, la durée, la température et le degré de grillage qui ont été choisis. Lorsque le four est branché, mais qu'il est inactif, l'heure est affichée.

Cadran sélecteur

Sert à sélectionner la fonction désirée ainsi qu'à régler la durée de cuisson, l'heure, la température et le degré de grillage. Il suffit de tourner le cadran pour faire défiler les fonctions, la durée et la température, puis d'appuyer dessus pour sélectionner l'option désirée.

Touche +30 s

Sert à ajouter 30 secondes au cycle de grillage ou de cuisson.

Convection

Sert à mettre en marche le ventilateur de convection pendant n'importe quelle fonction de cuisson. La convection permet d'accélérer la cuisson en plus d'assurer une cuisson plus uniforme.

Lampe du four

La lampe s'allume automatiquement pour une période de deux minutes quand on ouvre la porte du four. Lorsque la lampe est éteinte, appuyer sur la touche d'éclairage pour l'allumer pour une période de deux minutes. Lorsqu'elle est allumée, appuyer sur la touche d'éclairage pour l'éteindre.

Cuisson bi-mode

Permet d'enchaîner deux fonctions de cuisson et de programmer des températures de cuisson différentes pour chacune des deux fonctions. Cela donne une plus grande souplesse d'utilisation du four grille-pain.

Convection rapide

Une technologie plus rapide qui permet de faire cuire les aliments, sans préchauffer le four.

Touche marche/arrêt

Sert à mettre le four en marche une fois que la fonction, la température et la durée de cuisson ont été sélectionnées. Toute fonction de cuisson peut être interrompue par simple abaissement de cette touche.

Réglage de l'horloge

Brancher le four dans une prise c.a. de 120 volts : l'afficheur s'éclairera en bleu et l'horloge indiquera 12:00 am. Pour régler l'heure, appuyer sur le cadran sélecteur jusqu'à ce que l'heure se mette à clignoter. Tourner le cadran pour régler l'horloge à l'heure désirée, puis appuyer dessus pour l'accepter. Pour régler l'heure passée midi, tourner le cadran au réglage jusqu'après 11 et l'indication « pm », s'affiche. Tourner le cadran aux minutes désirées, puis appuyer dessus pour les accepter.

Bips sonores

Il est possible de modifier le volume des bips sonores. Il suffit d'abaisser les touches +30 s et Conv simultanément pendant deux secondes : le chiffre 1 (le réglage par défaut) s'affiche dans l'afficheur. Pour fermer le volume, tourner le cadran jusqu'à ce qu'un 0 soit affiché, puis appuyer dessus pour retenir ce réglage. Pour monter le volume, tourner le cadran jusqu'à ce qu'un 2 soit affiché, puis appuyer dessus pour retenir ce réglage. Lorsque le four est débranché, le volume revient au réglage par défaut (1).

POSITIONS DE LA GRILLE

Chaque recette indique la position de grille qui vous permettra d'obtenir les meilleurs résultats qui soient. Voici les différentes positions de grille possibles.

Les positions de grille 1, 2, 3 et 4 sont imprimées sur la paroi du four.

Grillage : Toujours placer la grille dans la position 3 pour le grillage. MISE EN GARDE : Placer la grille en position 1 ou 4 pour le grillage peut causer un incendie.

Cuisson au four ou rôti : Grille en position 1, 2 ou 3.

Pizza : Avec la pierre à pizza, grille en position 1. Sans la pierre à pizza, grille en position 2.

Cuisson au gril : Grille en position 3 ou 4.

Cuisson multi-grilles : Le four est livré avec deux grilles, ce qui est pratique lorsqu'on désire faire cuire deux articles en même temps. Idéal pour les repas de semaine! Utilisez une grille pour la viande et l'autre pour les légumes. Ou encore, faites rôtir deux légumes en même temps ou faites cuire des gâteaux étagés et des biscuits. Il faudra parfois inverser les plats de haut en bas à mi-cuisson. Quand on utilise une seule grille, on peut ranger la seconde sur le frou ou en dessous. La grille supplémentaire peut être également être utilisée comme une grille à gâteau, placée dans un plateau.

Position 1



Position 2



Position 3



Position 4



Multi-grilles



Plateau ramasse-miettes : Situé à l'avant du four grille-pain, il suffit de tirer sur sa poignée intégrée pour le retirer et le nettoyer. Il ne faut jamais recouvrir le plateau ramasse-miettes de papier d'aluminium.

FONCTIONS DU FOUR

Fonctions de grillage – Toutes les fonctions de grillage comportent une option de décongélation intégrée. Tourner le cadran sélecteur pour sélectionner le flocon de neige pour griller les articles congelés.

Fonction de grillage	Position de grille	Degré de grillage programmé	Fourchette de grillage	Nombre de tranches programmé	Nombre de tranches possibles
Grillage	3	4	1 à 7	3 - 4	1-2, 3-4, 5-6, 7-9
Bagel	3	4	1 à 7	3 - 4	1-2, 3-4, 5-6, 7-9
Gaufre	3	4	1 à 7	3 - 4	1-2, 3-4, 5-6

Fonctions de cuisson – Voici un guide très général des fonctions de cuisson. Vous trouverez tous les renseignements utiles sur chaque fonction dans les pages 8 à 12 qui suivent.

Fonction de grillage	Position de grille	Température par défaut	Fourchette de température	Durée de cuisson programmée	Option Convection /Convection rapide	Aliments recommandés
Cuisson au four	1, 2, 3	350 °F (180 °C)	150 °F à 450 °F (70 °C à 230 °C)	30 minutes	Oui	Pains et pâtisseries, casseroles
Cuisson au gril	3, 4	500 °F (260 °C)	Fixed temp	10 minutes	Oui	Biftecks, côtelettes, hamburgers, poisson, fruits de gril, grillage dessus
Rôtissage	1, 2, 3	400 °F (200 °C)	150 °F à 450 °F (70 °C à 230 °C)	30 minutes	Oui	Grosses pièces de viande, légumes, poulet
Pizza	1, 2	450 °F (230 °C)	350 °F à 450 °F (180 °C à 230 °C)	15 minutes (*: ARRÊT) = Pizza fraîche de 12 po (30 cm)	Oui	Pizza, fraîche ou congelée
Sandwich	2	400 °F (200 °C)	150 °F à 450 °F (70 °C à 230 °C)	15 minutes	Oui	Sandwichs ouverts
Garde-au-chaud	1, 2, 3	175 °F (80 °C)	150 °F à 300 °F (70 °C à 150 °C)	30 minutes	Oui	Maintient les aliments à la température de service
Restants	1, 2, 3	325 °F (160 °C)	150 °F à 450 °F (70 °C à 230 °C)	20 minutes	Oui	Réchauffe les restants à la température de service

MODE D'EMPLOI

GRILLAGE

Placer la grille à la position 3.

Mettre le pain dans le four grille-pain.

Régler le cadran à la fonction Grillage et appuyer dessus : l'indication « degré de grillage » se met à clignoter. Tourner le cadran au degré de grillage désiré entre 1 et 7 et appuyer dessus pour accepter ce réglage.

L'indication « Tranches » se met à clignoter : Tourner le cadran au nombre de tranches désirées et appuyer dessus pour accepter ce réglage.

L'icône de congélation (flocon de neige) se met à clignoter : Tourner le cadran pour accepter ce réglage s'il s'agit de pain congelé. Sinon, appuyer simplement sur la touche marche/arrêt pour démarrer le grillage.

Conseils de grillage du pain

Si le degré de grillage est trop pâle, ajouter une autre tranche de 30 secondes à la durée de cuisson en appuyant sur la touche +30s avant la fin du cycle de grillage. Il est possible d'ajouter jusqu'à 1 minute au cycle de grillage.

La durée de grillage varie selon l'épaisseur et la température du pain. Si le pain est tranché mince, un degré de grillage plus pâle pourrait être approprié, car le pain grillera plus rapidement. Le pain congelé prend plus de temps à griller que le pain à la température de la pièce.

Couleur désirée

Pâle. Réglage 1 ou 2

Moyen. Réglage 3, 4, ou 5

Foncé. Réglage 6 ou 7

BAGEL

Placer la grille à la position 3.

Placer les bagels dans le four, face coupée vers le haut.



Régler le cadran à la fonction Bagel et appuyer dessus : l'indication « degré de grillage » se met à clignoter. Tourner le cadran au degré de grillage désiré appuyer dessus pour accepter ce réglage.



L'indication « Tranches » se met à clignoter : Tourner le cadran au nombre de moitiés de bagel et appuyer dessus pour accepter ce réglage.

L'icône de congélation (flocon de neige) se met à clignoter : Tourner le cadran pour accepter ce réglage s'il s'agit d'un bagel congelé. Sinon, appuyer simplement sur la touche marche/arrêt pour démarrer le grillage.

Conseil de grillage des bagels

À ce réglage, les éléments du haut fonctionnent à pleine puissance et ceux du bas à mi-puissance. Pour obtenir de meilleurs résultats, placer la moitié de bagel sur la grille, face coupée vers le haut. Si le degré de grillage est trop pâle, ajouter une autre tranche de 30 secondes à la durée de cuisson en appuyant sur la touche +30s avant la fin du cycle de grillage. Il est possible d'ajouter jusqu'à 1 minute au cycle de grillage de bagel.

GAUFRE

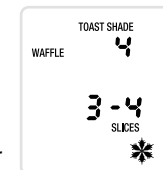
Placer la grille à la position 3.

Placer les gaufres dans le four.

Régler le cadran à la fonction Gaufre et appuyer dessus : l'indication « degré de grillage » se met à clignoter. Tourner le cadran au degré de grillage désiré appuyer dessus pour accepter ce réglage.

L'indication « Tranches » se met à clignoter : Tourner le cadran au nombre de gaufres désirés et appuyer dessus pour accepter ce réglage.

L'icône de congélation (flocon de neige) s'allume : Appuyer sur la touche marche/arrêt pour démarrer le grillage.



Conseil de grillage des gaufres

Si le degré de grillage est trop pâle, ajouter une autre tranche de 30 secondes à la durée de cuisson en appuyant sur la touche +30s avant la fin du cycle de grillage. Il est possible d'ajouter jusqu'à 1 minute au cycle de grillage de gaufres.

CUISSON AU FOUR

Placer la grille à la position désirée (1, 2 ou 3).

Régler le cadran à la fonction Cuisson au four et appuyer dessus.

La température de cuisson se met à clignoter. Tourner le cadran à la température désirée et appuyer dessus pour accepter ce réglage.

La durée se met à clignoter : Tourner le cadran à la durée de cuisson désirée et appuyer dessus pour accepter ce réglage.

Il est possible de sélectionner la fonction Convection ou Convection rapide en tout temps avant ou après avoir abaissé la touche marche/arrêt.

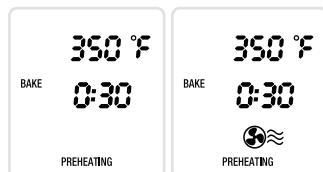
En mode Convection rapide : Enfourner les aliments et appuyer sur la la touche marche/arrêt pour lancer la cuisson.

En mode Cuisson au four, avec ou sans convection : Appuyer sur la touche marche/arrêt pour laisser le four préchauffer (l'afficheur indique PRÉCHAUFFAGE). Lorsque le four atteint la température de réglage, un bip sonore se fait entendre et l'indication PRÊT paraît sur l'afficheur. Enfourner les aliments. La minuterie commence le compte à rebours. À l'expiration de la durée de cuisson, un bip sonore se fait entendre, le four s'éteint et l'afficheur passe de bleu à blanc.

Conseils pour la cuisson au four

Utiliser la fonction Cuisson au four pour les aliments cuits au four plus délicats, comme les gâteaux, les crèmes et les œufs.

Utiliser la fonction Cuisson au four avec convection pour la plupart des produits de pâtisserie-boulangerie qui nécessitent un degré de brunissage uniforme, comme les muffins, les scones, les cookies, les pâtisseries et les pains, ainsi que pour la cuisson multi-grilles.



En mode Convection, les aliments devraient cuire plus rapidement. Commencer à vérifier le degré de cuisson 5 à 10 minutes avant la durée de cuisson recommandée pour la cuisson conventionnelle.

Les plats qui contiennent des agrumes ou d'autres fruits contenant de l'acide citrique peuvent endommager le fini émaillé de la lèchefrite ou de sa grille. Il est recommandé de tapisser la lèchefrite ou sa grille de papier sulfurisé ou d'aluminium.

CUISSON AU GRIL

Placer la grille à la position désirée (3 ou 4).

Régler le cadran à la fonction Cuisson au grill et appuyer dessus.

La température de cuisson au grill est fixe; elle n'est pas modifiable.

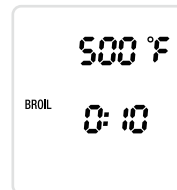
La durée se met à clignoter : Tourner le cadran à la durée de cuisson désirée et appuyer dessus pour accepter ce réglage.

Il est possible de sélectionner la fonction Convection ou Convection rapide en tout temps avant ou après avoir abaissé la touche marche/arrêt. Enfourner les aliments et appuyer sur la la touche marche/arrêt pour lancer la cuisson.

La minuterie commence le compte à rebours. À l'expiration de la durée de cuisson, un bip sonore se fait entendre, le four s'éteint et l'afficheur passe de bleu à blanc.

Conseils pour la cuisson au grill

Pour obtenir de meilleurs résultats, placer la grille de lèchefrite dans la lèchefrite. Les plats qui contiennent des agrumes ou d'autres fruits contenant de l'acide citrique peuvent endommager le fini émaillé de la lèchefrite ou de sa grille. Il est recommandé de tapisser la lèchefrite ou sa grille de papier sulfurisé ou d'aluminium.



Pour permettre l'égouttement des matières grasses, ne pas recouvrir entièrement la lèchefrite de papier d'aluminium. Surveiller la cuisson! Les aliments grillent rapidement sous le gril.

RÔTISSAGE

Placer la grille à la position désirée (1, 2 ou 3).

Régler le cadran à la fonction Rôtissage gril et appuyer dessus.

La température de rôtissage se met à clignoter : Tourner le cadran à la température désirée et appuyer dessus pour accepter ce réglage.

La durée se met à clignoter : Tourner le cadran à la durée désirée et appuyer dessus.

Il est possible de sélectionner la fonction Convection ou Convection rapide en tout temps avant ou après avoir abaissé la touche marche/arrêt.

En mode Convection rapide : Enfourner les aliments et appuyer sur la la touche marche/arrêt pour démarrer le rôtissage.

En mode Rôtissage avec convection : Appuyer sur la touche marche/arrêt pour laisser le four préchauffer (l'afficheur indique PRÉCHAUFFAGE).

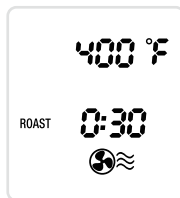
Lorsque le four atteint la température de réglage, un bip sonore se fait entendre et l'indication PRÊT paraît sur l'afficheur. Enfourner les aliments. La minuterie commence le compte à rebours. À l'expiration de la durée de cuisson, un bip sonore se fait entendre, le four s'éteint et l'afficheur passe de bleu à blanc.

Conseils pour le rôtissage

La convection rapide donne de bons résultats avec la fonction Rôtissage. Elle raccourcit considérablement la durée de cuisson et donne des viandes et des volailles rôties à l'extérieur et juteuses à l'intérieur.

Les légumes rôtis sont plus appétissants. La caramélisation leur donne un goût sucré et délicieux.

Les plats qui contiennent des agrumes ou d'autres fruits contenant de l'acide citrique peuvent endommager le fini émaillé de la lèchefrite ou de sa grille. Il est recommandé de tapisser la lèchefrite ou sa grille de papier sulfurisé ou d'aluminium.



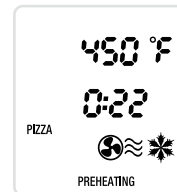
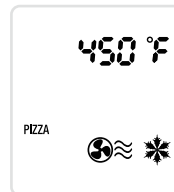
En mode Convection, les aliments rôtiront plus rapidement. Commencer à vérifier le degré de cuisson 5 à 10 minutes avant la durée de cuisson recommandée pour la cuisson conventionnelle.

PIZZA

Placer la pierre à pizza sur la grille à la position 1.

Si l'on n'utilise pas la pierre à pizza, placer la grille à la position 2.

Régler le cadran à la fonction Pizza et appuyer dessus.



La température se met à clignoter :

Tourner le cadran à la température désirée et appuyer dessus.

La taille de la pizza se met à clignoter :

Tourner le cadran à la taille désirée et appuyer dessus.

Pour la cuisson d'une pizza fraîche, tourner le cadran afin d'éteindre le flocon de neige et appuyer dessus. Pour la cuisson d'une pizza congelée, tourner le cadran pour faire afficher le flocon de neige.

La durée se met à clignoter : Tourner le cadran à la durée de cuisson désirée et appuyer dessus. Abaisser la touche marche/arrêt pour démarrer le préchauffage.

En mode « pizza fraîche » (le flocon de neige ne paraît pas), le four préchauffe automatiquement plus longtemps pour réchauffer aussi la pierre à pizza.

Dans le cas d'une pizza fraîche, s'assurer que la pizza est prête sur une pelle ou une plaque de cuisson inversée et saupoudrée de semoule de maïs pour qu'elle glisse facilement sur la pierre à pizza réchauffée.

Lorsque l'indication PRÊT paraît sur l'afficheur, glisser la pizza directement sur la pierre à pizza dans le four. La minuterie commence le compte à rebours. À l'expiration de la durée de cuisson, un bip sonore se fait entendre, le four s'éteint et l'afficheur passe de bleu à blanc.

Conseils pour la cuisson de la pizza

Lorsque vous faites cuire d'autres pizzas immédiatement après la première, il est possible que le four et la pierre soient déjà assez chauds de sorte que le préchauffage est inutile. Réglez le cadran à la fonction Pizza, puis appuyez sur la touche Convection rapide : le four passera en mode « prêt » et la minuterie commencera le compte à rebours.

Avant de l'utiliser la première fois, rincer la pierre à pizza à l'eau chaude. Ne pas utiliser de savon ni de détergent sur la pierre. Avant de la faire chauffer, laisser la pierre sécher à l'air libre pendant au moins 30 minutes pour empêcher la pizza d'y coller lors de la première utilisation.

Pour faire cuire une pizza fraîche, saupoudrer une pelle à pizza ou l'envers d'une plaque de cuisson de semoule de maïs pour qu'il soit plus facile de faire glisser la pizza directement sur la pierre à pizza préchauffée. La semoule de maïs empêchera la pâte de coller.

La façon la plus facile de sortir une pizza du four est d'utiliser une pelle à pizza. À défaut, utiliser des pinces ou une grande spatule, avec précaution. Transférer la pizza sur une grande surface de coupe pour la couper et la servir.

Les durées de cuisson sont programmées en fonction de la taille. Ce ne sont que des suggestions; elles peuvent être modifiées selon les préférences de chacun. Pour ce qui est de la pizza congelée, suivre les instructions sur l'emballage, car la durée varie en fonction de l'épaisseur de la pizza.

La pierre à pizza peut aussi être utilisée pour la cuisson d'autres produits de boulangerie-pâtisserie pour lesquels un fond croustillant est souhaitable. Ainsi, le pain ou les petits pains peuvent être cuits directement sur la pierre préchauffée. Elle est également recommandée pour les tartes et tartelettes.

Au moment de faire cuire de la pizza fraîche, il est important de préchauffer la pierre à pizza. Si l'on choisit d'utiliser la fonction Convection rapide en mode Pizza, il est recommandé de préchauffer la pierre dans le four avant d'enfourner la pizza

SANDWICH

Placer la grille à la position 2. Régler le cadran à la fonction Sandwich et appuyer dessus.

La température se met à clignoter : Tourner le cadran à la température désirée et appuyer dessus.

La durée se met à clignoter : Tourner le cadran à la durée désirée et appuyer dessus.

Placer le sandwich sur la grille de lèchefrite dans la lèchefrite et enfourner. Appuyer sur la touche marche/arrêt pour démarrer la cuisson.

La minuterie commence le compte à rebours. À l'expiration de la durée de cuisson, un bip sonore se fait entendre, le four s'éteint et l'afficheur passe de bleu à blanc.

Conseil de grillage des sandwiches

La fonction Sandwich donne des sandwiches ouverts parfaits à tous coups, faisant fondre le fromage uniformément et rendant le pain croustillant. L'élément du haut chauffe à mi-puissance pour faire fondre le fromage tandis que les éléments du bas sont tous allumés pour rendre le pain croustillant.

GARDE-AU-CHAUD

Placer la grille à la position désirée (1, 2 ou 3).

Régler le cadran à la fonction Garde-au-chaud et appuyer dessus.

La température se met à clignoter : Tourner le cadran à la température désirée et appuyer dessus.

La durée se met à clignoter : Tourner le cadran à la durée désirée et appuyer dessus.

Enfourner les aliments et appuyer sur la touche marche/arrêt pour lancer le réchauffage.

La minuterie commence le compte à rebours. À l'expiration de la durée de cuisson, un bip sonore se fait entendre, le four s'éteint et l'afficheur passe de bleu à blanc.

Conseils pour la fonction garde-au-chaud



L'une des excellentes façons d'utiliser la fonction de Cuisson bi-mode est d'enchaîner la fonction Garde-au-chaud à la fin d'une fonction de cuisson afin de conserver le plat à la bonne température de service.

C'est parfait lorsque l'on reçoit à dîner!

RESTANTS

Placer la grille à la position désirée (1, 2 ou 3).

Régler le cadran à la fonction Restants et appuyer dessus.

La température se met à clignoter : Tourner le cadran à la température désirée et appuyer dessus.

La durée se met à clignoter : Tourner le cadran à la durée désirée et appuyer dessus.

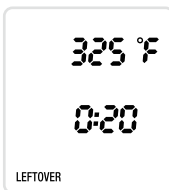
Enfourner les aliments et appuyer sur la touche marche/arrêt pour lancer le réchauffage.

La minuterie commence le compte à rebours. À l'expiration de la durée de cuisson, un bip sonore se fait entendre, le four s'éteint et l'afficheur passe de bleu à blanc.

CUISSON PAR CONVECTION

La cuisson par convection utilise un ventilateur qui fait circuler l'air chaud à l'intérieur du four, ce qui produit une cuisson plus rapide et plus uniforme. De manière générale, pour la cuisson par convection, il faut réduire la température indiquée dans la recette de 25 °F (5 °C).

La cuisson par convection est compatible avec toutes les fonctions du four : Cuisson au four, Cuisson au gril, Rôtissage, Pizza, Sandwich, Garde-au-chaud et Restants. Pour utiliser la cuisson par convection, sélectionner d'abord la fonction avec le cadran sélecteur, puis régler la température du four et la durée de cuisson. Appuyer ensuite sur la touche Convection rapide pour mettre le ventilateur en marche. L'icône de cuisson par convection s'affiche. Il est possible de mettre le ventilateur de convection en marche en tout temps pendant le réglage de la fonction de cuisson, pendant le préchauffage ou même pendant la cuisson. Il est aussi possible de l'éteindre en tout temps; il suffit de ré-appuyer sur la touche



convection. On peut aussi passer de la cuisson par convection rapide à la cuisson par convection standard; il suffit là-aussi de simplement appuyer sur la touche convection. Si l'on modifie la fonction avant que le four ait atteint la température de réglage pour la fonction Cuisson au four ou Pizza, l'afficheur passera de l'indication PRÊT à PRÉCHAUFFAGE et la minuterie cessera son compte à rebours. Lorsque le four atteint la température de réglage, le compte à rebours redémarre.

CUISSON PAR CONVECTION RAPIDE

La cuisson par convection rapide est une fonction spéciale qui accélère encore plus la cuisson des aliments. Elle est particulièrement recommandée pour les repas congelés et pour le rôtissage des viandes et des légumes. Comme la convection standard, la convection rapide utilise un ventilateur qui fait circuler l'air chaud à l'intérieur du four, mais à un rythme plus rapide.

La cuisson par convection rapide est compatible avec toutes les fonctions du four : Cuisson au four, Cuisson au gril, Rôtissage, Pizza, Sandwich, Garde-au-chaud et Restants.

En mode convection rapide, il n'y a pas de cycle de préchauffage du four; le compte à rebours débute dès que l'on abaisse la touche marche/arrêt.

Il est possible de mettre le ventilateur de convection en marche en tout temps pendant le réglage de la fonction de cuisson, pendant le préchauffage (pour éliminer celui-ci) ou même pendant la cuisson.

Pour la cuisson de la pizza fraîche, il est important de préchauffer la pierre à pizza. Donc, si l'on souhaite combiner la convection rapide à la fonction pizza, il est préférable de préchauffer la pierre dans le four avant d'y mettre la pizza.

De manière générale, pour la cuisson par convection, il faut réduire la température indiquée dans la recette de 25 °F (5 °C).

Pour utiliser la cuisson par convection rapide, sélectionner d'abord la fonction avec le cadran sélecteur, puis régler la température du four et la durée de cuisson. Enfourner les aliments. Appuyer sur la touche Convection rapide pour mettre le ventilateur en marche. L'icône de cuisson par convection rapide s'affiche. Appuyer sur la touche marche/arrêt pour démarrer la cuisson.

Pour passer de la cuisson par convection standard à la cuisson par convection rapide, il suffit simplement d'appuyer sur la touche Convection rapide. Si l'on modifie la fonction avant que le four ait atteint la température de réglage pour la fonction Cuisson au four ou Pizza, l'afficheur passera de l'indication PRÉCHAUFFAGE à PRÊT et le compte à rebours redémarrera.

CUISSON BI-MODE

Cuisson bi-mode est une fonction spéciale qui permet d'enchaîner deux fonctions de cuisson, parmi celles-ci : Cuisson au four, Cuisson au gril, Rôtissage, Pizza, Sandwich et Garde-au-chaud.

Il est possible de programmer des températures et des durées de cuisson différentes pour chacune des deux fonctions. Cela est idéal pour les recettes qui demandent des étapes de cuisson multiples.

La cuisson bi-mode est toute indiquée pour les plats comme les casseroles à gratiner ou les coupes de viande moins tendres. Par exemple, on peut faire cuire au four, puis au gril (pour dorer le dessus des aliments pendant une minute ou deux). On peut aussi faire cuire au four à température élevée pendant une certaine période de temps, puis réduire la température pour le reste de la durée de cuisson afin d'obtenir des viandes croustillantes à l'extérieur mais tendres à l'intérieur. On peut encore faire cuire et garder-au-chaud pour maintenir les casseroles à la température de service à la fin de la cuisson. Voici quelques exemples :

ALIMENT	Première fonction, température et durée	Seconde fonction, température et durée
Côtes levées	Cuisson au four, 375 °F (190 °C), 45 minutes	Cuisson au four, 250 °F (121 °C), 1½ heure
Casseroles	Cuisson au four, 375 °F (190 °C), 50 minutes	Garde-au-chaud, 150 °F (66 °C), 3 à 30 minutes
Viandes rôties	Rôtissage, 400 °F (204 °C), 30 minutes	Rôtissage, 300 °F (150 °C), 30 minutes
Nachos	Cuisson au four, 350 °F (176 °C), 5 minutes	Cuisson au gril, 500 °F (260 °C), 5 minutes

Pour programmer cette fonction, appuyer sur la touche cuisson bi-mode. L'afficheur présente les fonctions parmi lesquelles choisir comme premier mode de cuisson. Tourner le cadran sélecteur jusqu'à l'affichage du mode désiré entre les fonctions suivantes : Cuisson au four, Cuisson au gril, Rôtissage, Pizza, Sandwich et Garde-au-chaud, puis appuyer sur le centre du cadran pour accepter le mode. Régler la température et la durée de cuisson. L'afficheur présente alors seulement les fonctions qui peuvent s'enchaîner au premier mode choisi. Par exemple, si le premier mode était Cuisson au four, les choix du second mode seront les suivants : Cuisson au four, Cuisson au gril ou Garde-au-chaud. Tourner le cadran sélecteur jusqu'à l'affichage du mode désiré, puis appuyer sur le centre du cadran pour l'accepter. Régler la température et la durée de cuisson. Enfourner les aliments (lorsque le premier mode est Cuisson au four, attendre que le four soit chaud et que l'afficheur passe de PRÉCHAUFFAGE à PRÊT). Appuyer sur la touche marche/arrêt pour que le four commence à chauffer.

L'afficheur s'allume en bleu et le four effectue le premier cycle de cuisson choisi pour la durée choisie. À la fin du premier cycle, un bip sonore se fait entendre et le four passe automatiquement au second mode de cuisson pour la durée choisie. À la fin du second cycle de cuisson, un bip sonore se fait entendre, l'afficheur devient blanc et les éléments s'éteignent. Il est possible d'arrêter la cuisson et d'éteindre les éléments en tout temps; il suffit d'appuyer sur la touche marche/arrêt.

Pendant le premier cycle de cuisson, si l'on désire vérifier les réglages du second mode, on n'a qu'à appuyer sur la touche Cuisson bi-mode : l'afficheur présentera les réglages pendant quelques secondes avant de revenir à ceux du mode en cours.

Modification de la température, de la durée de cuisson ou de la fonction en cours de cycle

Modification de la température : Pendant le cycle de cuisson, l'afficheur indique le compte à rebours de la durée de cuisson. Appuyer sur le cadran sélecteur jusqu'à ce qu'un bip sonore se fasse entendre et que la température qui avait été sélectionnée au départ se mette à clignoter. Tourner le cadran jusqu'à l'affichage de la température désirée, puis appuyer sur le centre du cadran pour l'accepter. Un bip sonore se fait entendre.

Modification de la durée de cuisson : Appuyer sur le cadran sélecteur jusqu'à ce que la température commence à clignoter, puis appuyer de nouveau dessus. Le temps qui reste à la durée de cuisson est indiqué sur l'afficheur. Tourner le cadran jusqu'à l'affichage de la nouvelle durée désirée, puis appuyer sur le centre du cadran pour l'accepter. La nouvelle durée de cuisson est affichée et le processus de cuisson se poursuit.

Addition de 30 secondes : Appuyer sur la touche +30s pour ajouter 30 secondes à la durée de cuisson. Peut être utilisée en tout temps pendant le cycle de cuisson, avec n'importe quelle fonction. Pour les fonctions Grillage, Bagel et Gaufre, le maximum de temps qu'on peut ajouter avec la touche +30s est de 1 minute.

Modification de la fonction : Appuyer sur la touche marche/arrêt pour interrompre le programme en cours. Tourner le cadran jusqu'à l'affichage de la fonction désirée, puis appuyer sur le centre du cadran pour l'accepter.

Éléments

Les cinq éléments du four sont programmés selon les différentes fonctions. Ainsi, il est possible que pour certaines fonctions, certains des éléments ne soient pas allumés et que pour d'autres, certains chauffent à pleine puissance et d'autres non, de sorte qu'ils ne seront pas tous du même rouge vif. Par exemple, pour la fonction Bagel, les éléments du haut chaufferont à pleine puissance et ceux du bas, à demi-puissance. Remarque : L'élément du haut au centre ne s'allume que pour la fonction Cuisson au grill; pour toutes les autres fonctions, il ne s'allume pas. heaters and half power on the bottom heaters. Also note that the top center heater will be turned on for the Broil function only; it is not activated for the other functions.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Toujours laisser le four refroidir parfaitement avant de le nettoyer.

1. Commencer par débrancher le four de la prise murale.
2. Pour nettoyer l'extérieur, ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs afin de ne pas endommager le fini. Passer simplement un chiffon

humide propre et essuyer parfaitement. Si l'on utilise un produit nettoyant, le verser sur le chiffon et non directement sur le four.

3. Pour nettoyer l'intérieur, utiliser un chiffon humide avec un savon liquide doux ou une éponge sur laquelle un nettoyant aura été vaporisé. Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou rigoureux puissants sur ces surfaces pour ne pas endommager le fini. Ne jamais utiliser de tampons à récurer métalliques sur les surfaces intérieures.
4. Pour nettoyer le plateau ramasse-miettes, le sortir du four par l'avant en tirant dessus. Jeter les miettes et essuyer le plateau avec un chiffon humide, puis le reposer dans le four. Pour éliminer les résidus tenaces, laisser le plateau tremper dans de l'eau chaude savonneuse ou utiliser un produit nettoyant non abrasif. Ne jamais faire fonctionner le four sans le plateau ramasse-miettes.
5. Laver la grille de lèchefrite, la lèchefrite et le plateau ramasse-miettes à la main à l'eau chaude savonneuse. Au besoin, les frotter avec un tampon nettoyant ou une brosse en nylon. Pour en prolonger la durée de vie, il n'est pas recommandé de les laver au lave-vaisselle.
6. Rincer la pierre à pizza à l'eau chaude. Ne pas utiliser de savon ni de détergent sur la pierre. Avant de faire chauffer la pierre, la laisser sécher à l'air libre pendant au moins 30 minutes pour empêcher la pizza de coller lors de la première utilisation.
7. Ne jamais enrouler le cordon autour du four. Utiliser plutôt les pinces de rangement spécialement conçues au dos.
8. Confier toute autre opération d'entretien à un représentant du service à la clientèle autorisé.

IMPORTANT: Toujours nettoyer la voûte (le plafond) du four après la cuisson d'aliments gras. Cela assurera le bon fonctionnement continu du four et le grillage uniforme des aliments, cycle après cycle.

Recettes

Quiche aux asperges et aux poireaux avec gruyère.....	19	Poulet braisé au piment et aux poivrons avec oignons.....	33
Pâte brisée	19	Rôti de porc farci aux piments verts du Chili avec pomme	33
Œufs épicés sur le plat en sauce tomate.....	20	Pâte à pizza	34
Muffins streusel aux bananes avec pacanes.....	21	Pâte à pizza sans gluten.....	35
Nachos suprêmes	22	Pizza blanche aux olives et aux tomates raisin	36
Courgeron farci.....	23	Pizza aux boulettes de viande avec tomates et poivron rôti (sans allergène)	36
Macaroni au fromage crémeux	23	Pizza à l'aubergine rôtie (sans gluten).....	37
Fenouil braisé à l'orange et aux olives.....	24	Calzones – trois variantes	38
Pommes de terre farcies	25	Garniture saucisse et brocoli	38
Sandwich californien	26	Garniture champignons et épinards	39
Sandwich Reuben	26	Garniture prosciutto et figue	39
Poulet rôti aux fines herbes	27	Petits pains à la patate douce	39
Pâté chinois.....	27	Pain italien rustique.....	41
Enchiladas aux haricots noirs et à la patate douce avec sauce au piment rouge	28	Crème caramel à la fleur de sel	41
Gigot d'agneau du Moyen-Orient avec sauce yogourt-tahini	30	Croustillant à la rhubarbe et aux fraises	43
Côtes levées barbecue cuites au four	31	Gâteau étagé au chocolat et à la noix de coco.....	43
Poitrine de dinde rôtie style porchetta.....	32		

Quiche aux asperges et aux poireaux avec gruyère

Great for a Sunday brunch, this quiche will please any crowd.

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

- 1 fond de tarte de 9 po (23 cm) cuit à blanc (la moitié de la recette de pâte brisée qui suit)**

Garniture :

- ½ **c. à soupe (7 ml) de beurre non salé ou d'huile d'olive**
 - ½ **lb (225 g) d'asperges, soit environ 20 tiges fines, coupées en dés de ½ po (1,25 cm)**
 - 1 petit poireau de 2 à 3 oz (60 à 90 g), parties blanches et vert pâle seulement, finement tranchées**
 - ½ **c. à thé (2 ml) de sel cachère**
 - ¼ **c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu**
 - ¼ **c. à thé (1 ml) de feuilles de thym frais**
 - ½ **t. (125 ml) de lait entier**
 - ½ **t. (125 ml) de crème épaisse**
 - 4 gros œufs**
 - ½ **t. (125 ml) de gruyère ou fromage suisse déchiqueté**
1. Préparer la garniture : Faire fondre le beurre dans un grand poêlon à feu moyen. Ajouter les asperges et le poireau; sauter pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce que les asperges soient vert vif et que les asperges et le poireau aient ramolli. Ajouter le sel, le poivre et le thym.
 2. Dans un bol à mélanger de taille moyenne, battre ensemble le lait, la crème épaisse et les œufs à l'aide d'un fouet.
 3. Étaler les asperges et les poireaux uniformément dans le fond de tarte cuit. Ajouter le mélange d'œufs. Saupoudrer du fromage déchiqueté uniformément sur le dessus.
 4. Placer la grille du four à la position 1, avec la pierre à pizza dessus, et préchauffer au réglage Cuisson au four à 350 °F (176 °C) pour une

durée de 25 minutes. Lorsque le four est chaud (un bip sonore se fait entendre), attendre 10 minutes encore pour que la pierre à pizza soit chaude. Enfourner la quiche et la faire cuire jusqu'à ce que la crème soit parfaitement prise.

Faire dorer le dessus de la quiche sous le gril pendant 3 à 5 minutes, si on le désire.

Laisser refroidir pendant environ 5 minutes avant de trancher et de servir.

Valeur nutritive par portion (basée sur 12 portions) :

Calories 194 (68 % provenant des lipides) • glucides 9 g • protéines 5 g • lipides 15 g • gras saturés 9 g • cholestérol 102 mg • sodium 233 mg • calcium 74 mg • fibres 1 g

Pâte brisée

Cette pâte convient autant aux mets sucrés que salés.

Donne une quantité suffisante de pâte pour deux tartes de 9 pouces (23 cm) à une croûte ou une tarte à deux croûtes.

- 2 t. (500 ml) de farine tout usage non blanchie**

- 1 c. à thé (5 ml) de sel cachère**

- 1 tasse (250 ml ou 2 bâtonnets) de beurre non salé, froid et coupé en dés**

- 4 c. à soupe (60 ml) d'eau glacée**

1. Poser le couteau en métal dans le bol d'un robot culinaire Cuisinart^{MD}. Mettre la farine et le sel dans le bol et les battre pendant 10 secondes pour les tamiser. Ajouter le beurre et transformer par impulsions jusqu'à l'obtention d'un mélange grumeleux. Verser l'eau sur le mélange, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, et transformer seulement jusqu'à ce que la pâte commence à se tenir. Diviser la pâte en deux quantités égales et façonner chacune en une rondelle. Envelopper chaque rondelle dans un film plastique et réfrigérer jusqu'au moment de l'utiliser.*

Pour abaisser la pâte et la faire cuire à blanc :

1. Sur une surface légèrement farinée, abaisser une rondelle de pâte en un disque de 11 po (28 cm) d'environ 1/8 po (3 mm) d'épaisseur. Enrouler l'abaisse sur le rouleau et la dérouler uniformément sur une assiette à tarte de 9 po (23 cm). Tasser la pâte légèrement dans l'assiette, en soulevant les bords et en lui faisant épouser les parois. Tailler l'excédent en passant le rouleau sur le dessus de l'assiette.
2. Avec les pouces, pousser la pâte 1/8 po (3 mm) au-dessus du bord de l'assiette, en faisant une bordure arrondie et uniforme sur le pourtour de l'assiette. On peut alors faire une bordure décorative en pressant le bord non coupant d'un couteau dans la pâte. Refroidir au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.
3. Placer la grille du four à la position 1, avec la pierre à pizza dessus, et préchauffer au réglage Cuisson au four à 350 °F (176 °C) pour une durée de 35 minutes. Lorsque le four est chaud (un bip sonore se fait entendre), attendre 10 minutes encore pour que la pierre à pizza soit chaude avant d'enfourner la tarte.
4. 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 environ, 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 5 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit dorée.

* Le restant de pâte peut être conservé au réfrigérateur pendant une semaine ou au congélateur pendant deux mois.

Valeur nutritive par portion :

Calories 101 (67 % provenant des lipides) • glucides 7 g • protéines 1 g • lipides 7 g • gras saturés 5 g • cholestérol 20 mg • sodium 89 mg • calcium 0 mg • fibres 0 g

Œufs épicés sur le plat en sauce tomate

Ce mets d'inspiration italienne ajoutera du piquant au menu du brunch !
Donne 6 portions.

- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive, divisé
 - 4 gousses d'ail, finement hachées, plus 1 gousse d'ail, coupée en deux
 - 1 petit oignon, pelé et haché finement
 - 3/4 c. à thé (4 ml) de piment rouge en flocons broyés
 - 2 tiges de basilic frais, plus une petite quantité comme garniture
 - 1/2 c. à thé (2 ml) de sel cachère
 - 1/4 c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu
 - 1/4 t. (60 ml) de vin blanc sec
 - 1 boîte de 28 oz (796 ml) de tomates italiennes entières pelées, grossièrement hachées, avec leur jus
 - 1/4 t. (60 ml) de crème épaisse
 - 6 tranches de pain ciabatta de 3/4 po (2 cm) d'épaisseur
 - 1/2 t. (125 ml) de pecorino romano râpé
 - 6 gros œufs, à température ambiante
1. Dans une casserole de taille moyenne, chauffer 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive à feu moyen.
 2. Ajouter l'ail, l'oignon et les flocons de piment rouge. Faire revenir pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce que l'oignon soit tendre.
 3. Ajouter le basilic, le sel et le poivre; mélanger. Ajouter le vin et déglacer le fond de la casserole en grattant avec une cuillère en bois pour détacher les sucs. Chauffer jusqu'à réduction complète du vin. Ajouter les tomates et porter à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter à feu très doux, partiellement couvert, pendant 1 heure.
 4. Incorporer la crème épaisse et retirer du feu. Transférer dans un mélangeur ou utiliser un mélangeur à main directement dans la casserole et réduire en purée. Verser dans un plat de cuisson peu profond allant au four. Réserver.
 5. Verser le reste de l'huile sur les tranches de pain et placer celles-ci, face huilée vers le haut, directement sur la grille à la position 3. Régler le four à la fonction Grillage pour six tranches au degré de grillage 4.

Faire griller. Prolonger la durée avec la touche +30s au besoin. Sortir les rôties et frotter le dessus avec les moitiés de la gousse d'ail. Réserver.

6. Placer la grille du four à la position 2 avec précaution et préchauffer le four au réglage Cuisson au four à 350 °F (176 °C) pour une durée de 15 minutes. Pendant ce temps, saupoudrer le fromage sur la sauce aux tomates. Avec le dos d'une petite cuillère, former six « nids » espacés uniformément dans la sauce. Casser les œufs en laissant tomber le jaune dans chaque nid.
7. Lorsque le four est chaud (un bip sonore se fait entendre), enfourner le plat. Faire cuire en tournant le plat à mi-cuisson pour assurer une cuisson uniforme, jusqu'à ce que les blancs soient pris, mais que le jaune soit encore coulant. Laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir.
8. Pour servir, prendre un œuf avec de la sauce à l'aide d'une cuillère et le déposer directement sur une tranche de pain grillée. Manger avec une fourchette et un couteau.

Valeur nutritive par portion :

*Calories 249 (57 % provenant des lipides) • glucides 13 g • protéines 11 g
• lipides 15 g • gras saturés 6 g • cholestérol 206 mg • sodium 695 mg
• calcium 65 mg • fibres 2 g*

Muffins streusel aux bananes avec pacanes

Une excellente façon d'utiliser des bananes trop mûres

Donne 6 muffins

enduit de cuisson

Garniture streusel :

- ¼ **t. (60 ml) de farine tout usage non blanchie**
- 3 **c. à soupe (45 ml) de cassonade dorée**
- 2 **c. à soupe (30 ml) de beurre non salé, froid et coupé en dés**
- ½ **c. à thé (2 ml) de cannelle moulue**
- ¼ **t. (60 ml) de pacanes grillées et hachées**

1 pincée de sel cachère

Muffins :

1 t. (250 ml) de farine tout usage non blanchie

1½ c. à thé (7 ml) de poudre à pâte

¼ c. à thé (1 ml) de sel cachère

¼ c. à thé (1 ml) de cannelle moulue

1 petite banane mûre, écrasée

¼ t. (60 ml) de cassonade dorée, bien tassée

¼ t. (60 ml) de lait entier

¼ t. (60 ml) d'huile végétale

1 gros œuf, légèrement battu

¼ t. (60 ml) de pacanes grillées et hachées

1. Vaporiser un moule pour six muffins d'un peu d'enduit de cuisson.
2. Préparer la garniture streusel : Mettre tous les ingrédients de la garniture dans un petit bol et les écraser avec une fourchette ou à la main, jusqu'à ce que le beurre soit réparti également. Réserver.
3. Préparer la pâte à muffins : Combiner la farine, la poudre à pâte, le sel et la cannelle dans un petit bol. Dans un autre bol, avec un batteur tournant à régime moyen, mélanger les bananes avec la cassonade, le lait, l'huile et l'œuf, jusqu'à homogénéité. Ajouter les ingrédients secs et les pacanes; avec une fourchette, mélanger seulement jusqu'à ce qu'ils soient incorporés.
4. Diviser la pâte également entre les cavités du moule à muffins préparé. Saupoudrer la garniture uniformément sur le dessus de chaque muffin.
5. Placer la grille du four à la position 1 et préchauffer le four au réglage Cuisson au four à convection à 350 °F (176 °C) pour une durée de 15 minutes. Lorsque le four est chaud (un bip sonore se fait entendre), enfourner les muffins. Commencer à vérifier le degré de cuisson après 12 minutes pour éviter que garniture streusel brûle. Les muffins sont cuits lorsqu'ils sont uniformément dorés et qu'une sonde piquée au centre en ressort propre.

Valeur nutritive par muffin :
Calories 364 (50 % provenant des lipides) • glucides 41 g • protéines 5 g
• lipides 21 g • gras saturés 4 g • cholestérol 47 mg • sodium 274 mg
• calcium 42 mg • fibres 2 g

Nachos suprêmes

*Une couche de fromage entre deux couches de croustilles...
voilà le secret de ces nachos – du fromage dans chaque bouchée !*

Donne 8 à 10 portions.

- 8 t. (2 l) de croustilles tortilla*, divisées**
- 2½ t. (625 ml) de cheddar ou de Monterey Jack, déchiqueté, divisé**
- ¾ t. (180 ml) de haricots recuits (soit un peu moins que la moitié d'une boîte de 15,5 oz [445 ml])**
- 2 tomates, de taille petite à moyenne, épinées et hachées**
- 1 piment jalapeño, coupé en deux, égrené et tranché finement**
- 4 oignons verts, tranchés finement**
- 1 boîte de 4,5 oz (127 g) de piments du Chili verts, hachés**
- 1 t. (250 ml) d'olives noires tranchées (si on les achète prétranchées, les égoutter)**
- salsa, guacamole et crème sure pour servir**
- quartiers de lime, pour servir**

1. Tapiser la lèchefrite de papier d'aluminium. Étaler la moitié des croustilles uniformément dans la lèchefrite. Recouvrir d'environ ½ t. (125 ml) de fromage, puis du reste des croustilles. Garnir du reste des ingrédients en les répartissant aussi uniformément que possible en terminant avec le reste du fromage.
2. Placer la grille du four à la position 2 et préchauffer le four au réglage Cuisson bi-mode, d'abord à Cuisson au four à 350 °F (176 °C) pendant 5 minutes, puis à Gril à 500 °F (260 °C) pour une durée de 5 minutes.

3. Lorsque le four est chaud (un bip sonore se fait entendre), enfourner les nachos. Surveiller la cuisson, car certains fromages fondent et grillent plus rapidement que d'autres.
 4. Servir immédiatement avec de la salsa, de la crème sure, de la guacamole et des quartiers de lime.
- * Quantité approximative. Il faut en savoir suffisamment pour couvrir le fond du plat de cuisson, mais il peut y en avoir plus ou moins selon le nombre de bouches à nourrir.

Valeur nutritive par portion (basée sur 10 portions) :
Calories 246 (54 % provenant des lipides) • glucides 18 g • protéines 10 g
• lipides 15 g • gras saturés 7 g • cholestérol 30 g • sodium 431 mg
• calcium 253 mg • fibres 2 g

Courgeron farci

Un mets d'accompagnement coloré, le courgeron rehausse toute assiette. Comme le quinoa est bourré de protéines, ce mets peut également être servi comme mets principal accompagné d'une petite salade ou d'une soupe.

Donne 6 portions.

- 3 courgerons d'environ 1½ lb (680 g) chacun, coupé en deux sur la longueur et égrené (tailler le dessous au besoin pour qu'ils reposent à plat)**
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive**
- ¾ c. à thé (4 ml) de sel cachère**
- ¾ c. à thé (4 ml) de poivre noir frais moulu**
- Garniture :**
- 2 t. (500 ml) de quinoa cuit (n'importe quelle variété)**
- ½ t. (125 ml) d'edamame écossé, cuit ou congelé et décongelé**
- ½ t. (125 ml) de maïs en grain, frais ou congelés et décongelés**
- ⅓ t. (80 ml) de fêta émietta, divisée**
- ¼ t. (60 ml) de canneberges déshydratées**

- 2 oignons verts, finement tranchés**
- 2 c. à soupe (30 ml) de basilic frais, émincé**
- 1 c. à thé (5 ml) de menthe fraîche, émincée**
- 1 c. à thé (5 ml) de jus de citron frais**
- ¼ c. à thé (4 ml) de sel cachère**
- 1 à 2 pincées de poivre noir frais moulu**
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive**

1. Placer la grille du four à la position 1. Tapisser la lèchefrite de papier d'aluminium et y placer les moitiés de courgeron, face coupée vers le haut. Badigeonner l'intérieur de chacun d'huile, saler et poivrer et mettre au four. Régler le four à Cuisson au four à 350 °F (176 °C) pour une durée de 35 minutes. Appuyer sur la touche Convection rapide, puis sur la touche Marche pour démarrer la cuisson. Faire cuire jusqu'à ce que les courgerons soient faciles à piquer à la fourchette (ce qui pourrait être plus long pour les courgerons de plus grosse taille).
2. Pendant que les courgerons cuisent, préparer la garniture. Mettre tous les ingrédients, sauf 2 c. à soupe (30 ml) de fêta, dans un grand bol à mélanger. Remuer et garder à température ambiante jusqu'à ce que les courgerons soient cuits.
3. Lorsque les courgerons sont cuits, y verser la garniture. Garnir du reste du fêta, à raison d'environ 1 c. à thé (5 ml) par moitié. Placer la grille du four à la position 2 avec précaution et remettre les courgerons au four. Régler le four à Cuisson au four par convection rapide à 350 °F (176 °C) pour une durée de 15 minutes. Cuire seulement jusqu'à ce que le fêta soit doré.
4. Servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion :

Calories 272 (28 % provenant des lipides) • glucides 45 g • protéines 7 g
• lipides 9 g • gras saturés 2 g • cholestérol 7 mg • sodium 733 mg
• calcium 142 mg • fibres 6 g

Macaroni au fromage crémeux

Mariant l'onctuosité du macaroni cuit sur la cuisinière et le croustillant des fromage grillé du macaroni cuit au four, ce plat indémodable ne fera que des heureux.

Donne environ 15 portions.

enduit de cuisson

- 1 lb (450 g) de macaroni en coudes**
 - huile d'olive ou végétale (pour les pâtes en attente)**
 - 4 tranches de pain blanc à sandwich, coupées en dés de ½ po (1,25 cm)**
 - 12 c. à soupe (180 ml ou 1½ bâtonnet) de beurre non salé, divisé**
 - ½ t. (125 ml) de farine tout usage non blanchie**
 - 6 t. (1,5 l) de lait entier**
 - 4 oz (155 g) de cheddar, déchiqueté**
 - 4 oz (155 g) de gruyère ou comté, déchiqueté**
 - 4 oz (155 g) de fontina, déchiquetée**
 - 4 oz (155 g) de mozzarella, déchiquetée**
 - 1½ c. à thé (7 ml) de sel cachère**
 - 1 à 2 larmes de sauce piquante, au goût (facultatif)**
1. Vaporiser un plat de cuisson de 13 x 9 po (33 x 23 cm) d'un peu d'enduit de cuisson; réserver.
 2. Faire cuire le macaroni selon les instructions du fabricant. Égoutter et rincer à l'eau froide. Remuer avec l'huile pour empêcher les macaronis de prendre en pain.
 3. Placer la grille du four à la position 2. Verser le pain en dés et la moitié d'un bâtonnet de beurre dans le plat de cuisson. Enfourner. Régler à la fonction Cuisson au four à 350 °F (176 °C) pour une durée de 15 minutes. Appuyer sur la touche Convection rapide, puis sur la touche Marche pour démarrer la cuisson. Faire dorer les croustons en tournant à mi-cuisson. Sortir du four et réserver.

4. Faire fondre le reste du beurre dans une marmite de taille moyenne ou grande à feu moyen. Ajouter la farine en remuant au fouet pendant environ 2 minutes, jusqu'à consistance lisse. Ajouter graduellement le lait et monter le feu à mi-vif en fouettant sans arrêt. Lorsque la préparation commence à bouillir (cela peut prendre jusqu'à 12 minutes), réduire le feu à mi-bas. Laisser mijoter pendant environ 20 minutes, tout en fouettant sans arrêt, jusqu'à épaississement.
5. Incorporer les fromages déshydratés, une petite poignée à la fois, tout en fouettant, jusqu'à consistance homogène. Ajouter le sel et la sauce piquante, puis le macaroni cuit. Incorporer les croûtons préparés.
6. Transférer le tout dans le plat préparé. Recouvrir d'un papier d'aluminium, sans serrer, et mettre au four sur la grille à la position 2.
7. Régler le four à la fonction Cuisson bi-mode, d'abord à Cuisson au four à 350 °F (176 °C) pour une durée de 15 minutes, puis à Gril à 500 °F (260 °C) pour une durée de 4 minutes. Appuyer sur la touche Convection rapide, puis sur la touche Marche pour démarrer la cuisson.
8. Lorsque le four passe à la fonction Gril, retirer avec soin le papier d'aluminium pour faire dorer le dessus du macaroni.

Valeur nutritive par portion (basée sur 12 portions) :

*Calories 508 (49 % provenant des lipides) • glucides 44 g • protéines 20 g
• lipides 27 g • gras saturés 16 g • cholestérol 81 g • sodium 612 mg • calcium
• 394 mg • fibres 2 g*

Fenouil braisé à l'orange et aux olives

Le zeste d'orange et les olives saumurées rehaussent la saveur douce du fenouil braisé et tendre. Servez ce plat chaud, froid ou à température ambiante.

Donne 2 tasses (500 ml).

- 4 petits bulbes de fenouil (environ 2 lb [900 g] en tout), parés et coupés en tranches de ¼ po (6 mm)**
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive**
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel cachère**
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu**
- ¼ t. (60 ml) de vin blanc**
- ⅓ t. (80 ml) de bouillon de poulet, à faible teneur en sodium**
- 1 c. à thé (5 ml) de zeste d'orange râpée**
- ½ t. (125 ml) d'olives noires dans l'huile, dénoyautées et coupées en deux**

1. Placer la grille du four à la position 2. Préchauffer le four au réglage Cuisson bi-mode, à Cuisson au four avec convection à 425 °F (220 °C) pour une durée de 15 minutes, puis à Cuisson au four avec convection à 350 °F (176 °C) pour une durée de 25 minutes. Tapisser la lèchefrite de papier sulfurisé.
2. Dans un bol de taille moyenne, remuer le fenouil avec le sel, le poivre et l'huile jusqu'à ce qu'il soit parfaitement enrobé. Transférer et étaler en une seule couche dans la lèchefrite. Verser le vin et le bouillon de poulet directement sur le fenouil.
3. Lorsque le four est préchauffé (un bip sonore se fait entendre), enfourner le fenouil et faire cuire jusqu'à ce qu'il soit mou et bien caramélisé. Incorporer le zeste d'orange et les olives pour les 5 dernières minutes de cuisson.

Valeur nutritive par portion de ½ t. (125 ml) :
Calories 178 (50 % provenant des lipides) • glucides 19 g • protéines 3 g
• lipides 11 g • gras saturés 1 g • cholestérol 0 mg • sodium 411 mg
• calcium 115 mg • fibres 7 g

Pommes de terre farcies

La garniture de fromage crémeux donne à ces pommes de terre une saveur irrésistible

Donne 6 portions.

6 pommes de terre Russet de taille moyenne, frottées

1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive

¼ t. (60 ml) de lait entier ou de crème épaisse

4 c. à soupe (60 ml) de beurre non salé

¼ t. (60 ml) de crème fraîche, à température ambiante

½ t. (125 ml) de cheddar piquant, déchiqueté

½ c. à thé (2 ml) de sel cachère

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

2 tranches de bacon, cuit et émietté

2 c. à soupe (30 ml) de ciboulette hachée

1. Piquer les pommes de terre environ 8 fois chacune avec une fourchette et les frotter avec l'huile d'olive. Placer la grille du four à la position 2 et mettre les pommes de terre directement dessus. Régler le four à Cuisson au four à 400 °F (204 °C) pour une durée de 45 minutes. Appuyer sur la touche Convection rapide, puis sur la touche Marche pour démarrer la cuisson.
2. Sortir les pommes de terre du four et les laisser refroidir légèrement jusqu'à ce qu'elles puissent être manipulées. Enlever une calotte d'environ le quart de chacune dans le sens de la longueur et évider en laissant une coque d'environ 1/8 po (3 mm) d'épaisseur. Réserver la chair dans un grand bol.

3. Faire chauffer le lait avec le beurre dans une petite casserole à feu doux, jusqu'à ce que le beurre ait fondu. Ajouter à la chair de pomme de terre. Piler et mélanger à l'aide d'un pilon jusqu'à consistance lisse. Ajouter le reste des ingrédients. Continuer à piler jusqu'à ce que le tout soit parfaitement combiné. Corriger l'assaisonnement au goût.
4. Tapiser la lèchefrite de papier d'aluminium.
5. Remplir les coques de garniture en la tassant bien. La garniture devrait déborder de ½ à ¾ po (1,25 à 2 cm). Utiliser toute la garniture. Placer les pommes de terre farcies dans la lèchefrite préparée et enfourner. Régler le four à la fonction Cuisson au four à 350 °F (176 °C) pour une durée de 25 minutes. Appuyer sur la touche Convection rapide, puis sur la touche Marche pour démarrer la cuisson. Commencer à vérifier le degré de cuisson après 20 minutes pour éviter que les pommes de terre brunissent trop.

Valeur nutritive par pomme de terre :/
Calories 326 (42 % provenant des lipides) • glucides 40 g • protéines 8 g
• lipides 15 g • gras saturés 9 g • cholestérol 38 mg • sodium 292 mg
• calcium 105 mg • fibres 3 g

Sandwich californien

La variété des textures – de l'avocat crémeux au bacon croustillant – rend ce sandwich vraiment spécial! Dans la pure tradition californienne, utilisez seulement les ingrédients les plus frais et les tomates, de préférence en saison.

Donne 4 sandwiches.

4 tranches de pain de grains entiers

4 c. à thé (20 ml) de moutarde de Dijon

6 à 8 oz (170 à 225 g) de poitrine de dinde ou de poulet tranchée

1 avocat, dénoyauté et tranché

1 tomate italienne, coupée en 8 tranches

8 tranches de bacon cuit

4 oz (155 g) de Monterey Jack, coupé en 8 tranches

1. Tapisser la lèchefrite de papier d'aluminium et y poser sa grille. Disposer les tranches de pain sur la grille. Tartiner chacune de moutarde de Dijon et recouvrir des autres ingrédients, dans l'ordre indiqué.
2. Placer la grille du four à la position 2 et enfourner la lèchefrite. Régler le four à la fonction Sandwich à 400 °F (204 °C) pour une durée de 10 minutes. Faire cuire jusqu'à ce que le fromage ait fondu et qu'il soit légèrement doré, en ajoutant du temps au besoin.
3. Servir immédiatement.

Valeur nutritive par sandwich :

Calories 378 (52 % provenant des lipides) • glucides 24 g • protéines 22 g
 • lipides 22 g • gras saturés 9 g • cholestérol 55 mg • sodium 1185 mg
 • calcium 356 mg • fibres 5 g

Sandwich Reuben

Une version maison de ce favori des sandwicheries. Nous vous fournissons même une recette de vinaigrette russe vite faite.

Donne 4 sandwiches.

- 4 tranches de pain de seigle**
- ¼ t. (60 ml) de vinaigrette russe ***
- 1 t. (250 ml) de choucroute, bien égouttée**
- 8 oz (225 g) de bœuf salé, finement tranché (ou pastrami si l'on préfère)**
- 6 oz (170 g) de fromage suisse (environ 8 tranches)**

1. Tapisser la lèchefrite de papier d'aluminium et y poser sa grille. Disposer les tranches de pain sur la grille. Badigeonner chacune de vinaigrette russe et recouvrir des autres ingrédients, dans l'ordre indiqué.
2. Placer la grille du four à la position 2 et enfourner la lèchefrite. Régler le four à la fonction Sandwich à 400 °F (204 °C) pour une durée de

10 minutes. Faire cuire jusqu'à ce que le fromage ait fondu et soit légèrement doré, en ajoutant du temps au besoin.

3. Servir immédiatement.

* Pour une vinaigrette russe vite faite, mettre tous les ingrédients ci-dessous dans un petit bol et remuer jusqu'à ce que le tout soit parfaitement combiné.

- ⅓ t. (80 ml) de mayonnaise**
- 2 c. à soupe (30 ml) de ketchup**
- 2 c. à soupe (30 ml) de relish**
- sel et poivre au goût**

Valeur nutritive per sandwich :

Calories 389 (48 % provenant des lipides) • glucides 25 g • protéines 26 g
 • lipides 21 g • gras saturés 10 g • cholestérol 79 mg • sodium 1286 mg
 • calcium 362 mg • fibres 4 g

Poulet rôti aux fines herbes

La combinaison de fines herbes fraîches et déshydratées donne toute la saveur au poulet dans ce plat classique.

Donne 6 portions

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive**
- 1 c. à thé (5 ml) de basilic déshydraté**
- 1 c. à thé (5 ml) de thym déshydraté**
- 1 c. à soupe (15 ml) de romarin frais, haché**
- 1 c. à thé (5 ml) de sel cachère**
- 1 c. à thé (5 ml) de poivre noir frais moulu**
- 1 citron, coupé en deux**
- 1 poulet de 4 à 5 lb (rincé et épongé) sans les abats**
- 2 gousses d'ail, broyées**
- ficelle de boucher**

1. Dans un petit bol, mélanger l'huile, les fines herbes, le sel et le poivre en une pâte. Réserver.
2. Presser les moitiés de citron partout sur l'intérieur et l'extérieur du poulet. Farcir le poulet des moitiés de citron et des gousses d'ail. Frotter la pâte d'herbes sur toute la peau. Ficeler le poulet avec de la ficelle de boucher.
3. Placer le poulet dans la lèchefrite. Placer la grille du four à la position 1 et enfourner le poulet. Régler le four à la fonction Rôtissage à 400 °F (204 °C) pour une durée de 1½ heure. Appuyer sur la touche Convection rapide, puis sur la touche Marche pour démarrer le rôtissage.
4. Cuire jusqu'à ce que la température interne de la poitrine atteigne 165 °F (74 °C) et que le jus qui s'écoule quand on pique une cuisse soit clair. Selon la grosseur du poulet, commencer à vérifier la température interne 15 à 20 minutes avant l'expiration du délai de cuisson.

Valeur nutritive par portion :

*Calories 312 • (55 % provenant des lipides) • glucides 2 g • protéines 33 g
• lipides 18 g • gras saturés 5 g • cholestérol 114 mg • sodium 493 mg
• calcium 30 mg • fibres 1 g*

Pâté chinois

Nous avons apporté quelques variantes à ce plat classique réconfortant, mais il a conservé toute sa saveur riche et satisfaisante.

Donne 12 portions.

Garniture :

- 1 lb (450 g) de pommes de terre Russet (environ 2 moyennes), pelées et coupées en gros morceaux**
- 1 petit chou-fleur d'environ 2 lb (900 g), coupé en fleurons**

- ½ t. (125 ml) de crème 11,5 %**
- 3 c. à soupe (45 ml) de beurre non salé**
- 1 c. à thé (5 ml) de sel cachère**
- ½ c. à thé (2 ml) de poivre noir frais moulu**

Garniture :

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile végétale**
- 1 c. à soupe (15 ml) de beurre non salé**
- 3 carottes moyennes, pelées, coupées en deux sur la longueur, puis coupées en tranches de ¼ po (6 mm)**
- 2 gousses d'ail, finement hachées**
- 1 oignon moyen, finement haché**
- 1 c. à thé (5 ml) de sel cachère, divisé**
- ½ c. à thé (2 ml) de poivre noir frais moulu**
- 2 tiges de thym frais, sans les tiges, feuilles émincées**
- 2 lb (900 g) d'agneau haché**
- ¼ t. (60 ml) de pâte de tomate**
- ½ t. (125 ml) de vin rouge**
- 1 t. (250 ml) de bouillon de bœuf, à faible teneur en sodium**
- 1 c. à soupe (15 ml) de sauce soja, à teneur réduite en sodium**
- 1 t. (250 ml) de petits pois congelés**
- 2 c. à soupe (30 ml) de persil haché, comme garniture**

1. Mettre les pommes de terre dans une grande marmite d'eau froide et apporter à ébullition à feu vif. Lorsque l'eau bout, ajouter le chou-fleur. Réduire le feu, mais laisser mijoter à gros bouillons. Cuire pendant 18 à 20 minutes jusqu'à ce que les légumes soient très tendres quand on les pique avec la pointe d'un couteau.
2. Faire chauffer la crème et le beurre dans une petite casserole à feu doux, jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Égoutter les pommes de terre et le chou-fleur dans une passoire et remettre dans la marmite. Piler les pommes de terre. Ajouter le lait chaud, saler et poivrer et piler jusqu'à consistance lisse. Réserver.

3. Pendant que les pommes de terre et le chou-fleur cuisent, préparer la garniture. Mettre l'huile et le beurre dans une grande sauteuse à feu mi-vif. Lorsque le beurre a fondu, ajouter les carottes, l'ail, l'oignon et ½ c. à thé (2 ml) de sel. Faire revenir pendant 5 à 6 minutes jusqu'à ce que les légumes aient ramolli, mais sans prendre de couleur. Ajouter le thym, l'agneau, le reste du sel et le poivre. Cuire jusqu'à ce que l'agneau soit doré. Ajouter la pâte de tomate et cuire pendant 1 minute. Ajouter le vin et cuire pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'il ait réduit de moitié. Incorporer le bouillon et la sauce soja. Amener à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter pendant 12 à 15 minutes pour que la sauce réduise et épaississe. Ajouter les pois et retirer du feu. Corriger l'assaisonnement au goût.
4. Transférer la garniture dans un plat de cuisson 13 x 9 po (33 x 23 cm) et étaler de sorte qu'elle couvre bien le fond. Recouvrir de la purée de pomme de terre et de chou-fleur et étaler de manière parfaitement lisse avec une spatule.
5. Placer la grille du four à la position 2 et enfourner le plat. Régler le four à la fonction Cuisson bi-mode, à Cuisson au four à 350 °F (176 °C) pour une durée de 15 minutes, puis à Cuisson au gril à 500 °F (260 °C) pour une durée de 10 minutes. Appuyer sur la touche Convection rapide, puis sur la touche Marche pour démarrer la cuisson.
6. Cuire jusqu'à ce que le tout soit bien chaud et que le dessus soit doré et crouûté. Garnir de persil. Laisser refroidir pendant 5 à 10 minutes avant de servir.

Valeur nutritive par portion :

*Calories 359 (59 % provenant des lipides) • glucides 17 g • protéines 18 g
 • lipides 24 g • gras saturés 11 g • cholestérol 70 mg • sodium 555 mg
 • calcium 65 mg • fibres 4 g*

Enchiladas aux haricots noirs et aux patates douces avec sauce au piment rouge

Un repas sans viande facile à préparer. Comme la sauce au piment rouge a du mordant, vous voudrez réduire la quantité d'assaisonnement au chile si vous préférez une version plus douce. La sauce peut être préparée d'avance et conservée dans un bocal hermétique au réfrigérateur pendant quelques jours.

Donne 6 portions.

Sauce au piment rouge :

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile végétale
- 1 oignon moyen, haché
- 2 gousses d'ail, hachées
- ¾ c. à thé (4 ml) de sel cachère, divisé
- ¼ t. (60 ml) d'assaisonnement au chile (de marque Ancho de préférence)
- ¼ c. à thé (1 ml) d'origan déshydraté
- 1 boîte de 14,5 oz (450 ml) de tomates en dés, égouttées
- 1 c. à soupe (15 ml) de pâte de tomate
- ¾ t. (180 ml) de bouillon de légumes, divisé
- 1 à 2 c. à thé (10 ml) de miel ou de cassonade dorée
- 1 patate douce ou une igname moyenne (environ 10 oz [285 g]), pelée et coupée en dés
- 2 c. à thé (10 ml) d'huile d'olive
- 1 pincée de sel cachère
- 1 pincée de poivre noir frais moulu
- 1 boîte de 14,5 ou 15 oz (450 ml) d'haricots noirs, égouttés et rincés
- 2 c. à thé (10 ml) de jus de lime frais
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel cachère
- 1 pincée de poivre noir frais moulu

- 2 t. (500 ml) de fromage déchiqueté (Monterey Jack est un excellent choix), divisé**
2 oignons verts, finement tranchés, divisés
12 tortillas au maïs de 6 po (15 cm) enduit de cuisson
quartiers de lime pour servir

1. Préparer la sauce au piment rouge : Faire chauffer l'huile dans une sauteuse moyenne à feu moyen. Ajouter l'oignon et l'ail avec 1 pincée de sel et sauter pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient mous. Ajouter les épices et le reste du sel et faire revenir pendant environ 1 minute pour que les saveurs se marient. Incorporer les tomates en dés et la pâte de tomate; laisser mijoter pendant environ 5 minutes. Lorsque tout est parfaitement combiné et réduit légèrement, ajouter ½ t. (125 ml) de bouillon. Cuire pendant environ 10 minutes, pour que les saveurs s'épanouissent et que le mélange réduise légèrement. Transférer dans un mélangeur, ajouter 1 c. à thé (5 ml) de miel ou de cassonade et pendant que le mélangeur tourne à faible régime, ajouter le reste du bouillon par le couvercle du mélangeur. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût, en ajoutant du sel et du miel ou de la cassonade si désiré; réserver.
2. Pendant que la sauce mijote, faire rôtir la patate douce. Tapisser la lèchefrite de papier d'aluminium. Remuer les dés de patate douce avec 2 c. à thé (10 ml) d'huile, 1 pincée de sel et du poivre. Disposer en une seule couche dans la lèchefrite. Placer la grille du four à la position 2 et enfourner la lèchefrite. Régler le four à la fonction Rôtissage à 400 °F (204 °C) pour une durée de 15 minutes. Appuyer sur la touche Convection rapide, puis sur la touche Marche pour démarrer le rôtissage.
3. Transférer les patates rôties dans un grand bol à mélanger avec les haricots, le jus de lime, ¼ c. à thé (1 ml) de sel, du poivre, 1 t. (250 ml) de fromage et la moitié des oignons verts; remuer. Retirer le papier d'aluminium de la lèchefrite.

4. Assembler les enchiladas : Pour rendre les tortillas plus malléables, les enrouler dans un linge humide, les réchauffer pendant environ 15 secondes au four à micro-ondes et les garder couvertes jusqu'à l'emploi. Vaporiser la lèchefrite d'enduit de cuisson. Étaler 1 t. (250 ml) de sauce dans la lèchefrite.
5. Placer une tortilla dans la lèchefrite et la tourner pour l'enrober de sauce. Placer environ ¼ t. (60 ml) de garniture au centre, replier les deux côtés sur la garniture, tourner la tortilla à l'envers, joint dessous, et la pousser d'un côté de la lèchefrite. Répéter avec le reste des tortillas, en ajoutant plus de sauce au besoin ou au goût. Lorsque toutes les tortillas sont garnies et remplissent la lèchefrite, les recouvrir de ½ à ¾ t. (125 à 180 ml) de sauce et du reste du fromage.
6. Préchauffer le four au réglage Cuisson bi-mode, à Cuisson au four à 350 °F (176 °C) pour une durée de 10 minutes, puis à Cuisson au gril à 500 °F (260 °C) pour une durée de 2 minutes.
7. Lorsque le four est préchauffé (un bip sonore se fait entendre), enfourner la lèchefrite. Cuire jusqu'à ce que le fromage ait fondu et que le dessus des enchiladas soit doré.
8. Sortir du four. Garnir du reste des oignons verts tranchés et servir avec de la sauce et des quartiers de lime.

Valeur nutritive par portion :

*Calories 442 (35 % provenant des lipides) • glucides 57 g • protéines 18 g
• lipides 18 g • gras saturés 7 g • cholestérol 40 g • sodium 1035 mg
• calcium 430 mg • fibres 10 g*

Gigot d'agneau du Moyen-Orient avec sauce yogourt-tahini

On dirait que les épices du Moyen-Orient ont été créées spécialement pour accompagner l'agneau! Dans cette recette, les pommes de terre et les oignons sont rôtis avec la viande, ce qui donne un plat principal impressionnant et facile à faire pour votre prochain dîner d'occasion. Les restants d'agneau sont délicieux en sandwich, garnis de la sauce yogourt-tahini.

Donne 8 à 10 portions.

Marinade:

- 1 c. à thé (5 ml) de graines de cumin**
- 1 c. à thé (5 ml) de graines de coriandre**
- 3 bâtonnets de cannelle, cassés en deux**
- 1½ c. à thé (7 ml) de sel cachère, un peu plus pour saupoudrer**
- ½ c. à thé (2 ml) de poivre noir frais moulu, un peu plus pour saupoudrer**
- 4 gousses d'ail**
- 4 tiges d'origan pour les feuilles seulement**
- ½ c. à thé (2 ml) de poivre de Cayenne**
- ⅓ t. (80 ml) d'huile d'olive, divisée**
- 1 gigot d'agneau de 2½ à 3 lb, désossé**
- 1 lb (450 g) de pommes de terre rouges, frottées, coupées en deux, puis recoupées en tranches de ¼ po (6 mm) d'épaisseur**
- 12 petits oignons, pelés et coupés en deux (ou 2 échalotes, tranchées)**

Sauce yogourt-tahini :

- 1 t. (250 ml) de yogourt nature entier ou à teneur réduite en gras**
- 1 c. à soupe (15 ml) de tahini**
- ½ c. à thé (2 ml) de jus de citron frais**
- ½ c. à thé (2 ml) de sel cachère**
- ¼ c. à thé (1 ml) de cumin broyé**
- pain pita, grillé et gardé au chaud jusqu'à l'emploi**

- 1. Préparer la marinade. Faire chauffer les graines de cumin et de coriandre dans un petit poêlon à feu moyen, jusqu'à ce qu'elles soient grillées et fragrant. Placer les graines grillées dans un mini-hachoir ou un moulin à épices Cuisinart^{MD} avec les bâtonnets de cannelle, le sel, le poivre, l'ail, l'origan et le poivre de Cayenne. Défaire au moyen de quelques impulsions en raclant les parois du bol au besoin.

- 2. Frotter la pâte sur l'agneau (après avoir enlevé la ficelle de boucher ou le filet pour que la viande soit parfaitement enrobée). Transférer dans un grand bol à mélanger et recouvrir d'un film plastique ou dans un sac en plastique de 2 gallons (9 l) refermable. Laisser mariner au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
- 3. Après la période de marinage, retirer l'agneau de la marinade et le ficeler fermement avec de la ficelle de boucher à intervalles de 2 po (5 cm). Recouvrir la lèchefrite de papier d'aluminium. Ajouter les pommes de terre, les oignons, le reste de l'huile d'olive, 1 ou 2 pincées de sel et 1 pincée de poivre; remuer. Placer le gigot au centre de la lèchefrite sur les légumes.
- 4. Placer la grille du four à la position 1 et enfourner le gigot. Régler le four à la fonction Cuisson bi-mode, à la fonction Rôtissage à 400 °F (204 °C) pour une durée de 30 minutes, puis à Rôtissage à 300 °F (150 °C) pour une durée de 30 minutes. Appuyer sur la touche Convection rapide, puis sur la touche Marche, pour démarrer le rôtissage.
- 5. L'agneau est cuit lorsque sa température interne atteint 130 °F (54 °C) pour une cuisson mi-saignante. Laisser reposer pendant 10 minutes avant de trancher et de servir.
- 6. Pendant que l'agneau cuit, préparer la sauce au yogourt. Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un fouet jusqu'à consistance homogène. Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de l'emploi. (La sauce se conservera pendant une semaine au réfrigérateur dans un récipient hermétique.)
- 7. Couper l'agneau en fines tranches et servir avec les pommes de terre et les oignons rôtis, accompagnés de la sauce au yogourt et du pain pita grillé.

Valeur nutritive par portion d'agneau (basée sur 10 portions) :
Calories 270 (46 % provenant des lipides) • glucides 11 g • protéines 25 g
• lipides 14 g • gras saturés 3 g • cholestérol 37 mg • sodium 441 mg
• calcium 30 mg • fibres 1 g

Côtes levées barbecue cuites au four

Pourquoi attendre l'été pour servir des côtes levées alors que vous pouvez vous en régaler à l'année longue?

Donne 4 à 6 portions.

Marinade sèche :

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

3 c. à soupe (45 ml) d'assaisonnement au chile

1 c. à thé (5 ml) de sel cachère

½ c. à thé (2 ml) de paprika fumé

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

½ c. à thé (2 ml) d'origan

½ c. à thé (2 ml) de poudre d'ail

¼ c. à thé (1 ml) de poivre de Cayenne

**2 lb (900 g) de côtes de flanc style St-Louis
(ou petites côtes levées de dos)**

1. Remuer tous les ingrédients secs ensemble dans un petit bol.
2. Frotter le mélange d'épices sur les côtes et réfrigérer pendant au moins 2 heures, mais de préférence pendant toute une nuit.
3. Placer la grille du four à la position 2, disposer les côtes dans la lèchefrite et enfourner.
4. Régler le four à la fonction Cuisson bi-mode, d'abord à Cuisson au four à 375 °F (190 °C) pour une durée de 45 minutes, puis à Cuisson au four à 250 °F (125 °C) pour 1½ heure. Appuyer sur la touche Convection rapide, puis sur la touche Marche, pour démarrer la cuisson.
5. Lorsqu'elles sont cuites, couper les côtes et les servir individuellement avec de la sauce barbecue, si on le désire.

Valeur nutritive par portion (basée sur 6 portions) :

Calories 447 (73 % provenant des lipides) • glucides 6 g • protéines 24 g

• lipides 26 g • gras saturés 11 g • cholestérol 121 mg • sodium 578 mg

• calcium 38 mg • fibres 2 g

Poitrine de dinde rôtie style porchetta

Dans cette version du porchetta, un mets romain classique, la pancetta qui enveloppe la poitrine de dinde maigre donne une croûte croustillante et aide à imiter le gras qui vient habituellement du porc. Nous préférons ne pas utiliser une poitrine pré-saumurée afin de limiter la quantité de sel dans le plat final.

Donne 10 à 12 portions

Saumure :

8 t. (2 l) d'eau

1 t. (250 ml) de sel cachère

¼ t. (60 ml) de sucre granulé

1 poitrine de dinde entière de 4 à 5 lb (1,8 à 2,27 kg), désossée*

Marinade sèche :

1 gousse d'ail

12 feuilles de sauge

1 tige de romarin, feuilles seulement

1 tige de thym, feuilles seulement

**1½ c. à thé (7 ml) de graines de fenouil, grillées et moulues,
ou ½ c. à thé (2 ml) de fenouil moulu, grillé**

1 c. à thé (5 ml) de piment rouge en flocons broyés

1 paquet de 3 oz (90 g) de pancetta, soit 6 à 8 tranches

1. Préparer la saumure. Combiner le sel et le sucre avec l'eau dans un très grand bol et battre à l'aide d'un fouet jusqu'à dissolution. Ajouter la poitrine de dinde. Si la dinde n'est pas parfaitement immergée, ajouter de l'eau jusqu'à ce qu'elle le soit. Couvrir d'un film plastique et réfrigérer pendant 3 heures.

2. Pendant que la dinde macère dans la saumure, préparer la marinade sèche. Dans un petit robot culinaire ou moulin à épices, hacher finement l'ail. Ajouter la sauge, le romarin et le thym et hacher par impulsions. Combiner les herbes hachées avec les graines de fenouil et les flocons de piment rouge dans un petit bol et réserver.
3. À la fin de la période de saumurage, retirer la poitrine de la saumure et la rincer à l'eau froide. Éponger parfaitement avec des essuie-tout et déposer sur une surface de travail, peau en dessous.
4. Frotter la chair de la dinde avec la marinade sèche. En commençant à une extrémité, enrouler délicatement la dinde à la manière d'un gâteau roulé, en évitant de déchirer la peau. Le rouleau ainsi formé devrait pouvoir être laissé, joint dessous, sur le comptoir, sans se dérouler. Envelopper les rouleaux de tranches de pancetta, en prenant particulièrement soin de recouvrir les parties où la peau serait déchirée. Ficeler fermement avec de la ficelle de boucher à intervalles de 2 po (5 cm) de manière à former un rouleau compact.
5. Placer les rouleaux sur la grille dans la lèchefrite. Placer la grille du four à la position 1 et enfourner la lèchefrite. Régler le four à la fonction Cuisson bi-mode, d'abord à Rôtissage à 400 °F (204 °C) pour une durée de 25 minutes, puis à Rôtissage à 325 °F (162 °C) pour une durée de 1 heure. Appuyer sur la touche Convection rapide, puis sur la touche Marche, pour démarrer le rôtissage. Faire rôtir jusqu'à ce que l'extérieur soit doré et croustillant et que la température interne de la dinde atteigne 165 °F (74 °C).
6. Sortir du four et laisser reposer 10 minutes avant de déficeler et de trancher.

* On peut demander au boucher de désosser la poitrine de dinde, au besoin.

Valeur nutritive par portion (basée sur 12 portions) :
 Calories 298 (49 % provenant des lipides) • glucides 0 g • protéines 37 g
 • lipides 16 g • gras saturés 4 g • cholestérol 108 mg • sodium 1067 mg
 • calcium 38 mg • fibres 0 g

Poulet braisé au piment et aux poivrons avec oignons

Épicé, piquant et vinaigré, ce plat coloré complète à merveille un plat riche en amidon comme le riz, les pommes de terre ou une polenta pour absorber les sucs de cuisson savoureux.

Donne 4 à 6 portions.

- 8 cuisses de poulet, avec os et peau, parées du gras visible**
- 2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de sherry**
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive, divisée**
- 1½ c. à thé (7 ml) de sel cachère, divisé**
- 1 c. à thé (5 ml) de poivre noir frais moulu**
- 4 poivrons (rouges, jaunes ou oranges) moyens**
- 1 gros oignon, tranché**
- 2 saucisses italiennes au poulet précuites (soit environ 6 oz [170 g]) en tranches de ½ po (1,25 cm)**
- 6 piments cerise forts, évidés et coupés en quartiers**
- 1 t. (250 ml) d'olives italiennes vertes, dénoyautées et coupées en deux**

1. Dans un grand bol, combiner les cuisses de poulet avec le vinaigre, 1 c. à soupe (15 ml) d'huile, 1 c. à thé (5 ml) de sel et tout le poivre. Recouvrir d'un film plastique et réfrigérer pendant 1 heure.
2. Placer la grille du four à la position 2. Préchauffer le four à la fonction Cuisson avec convection à 425 °F (220 °C) pour une durée de 30 minutes. Frotter les poivrons avec le reste de l'huile et les placer dans la lèchefrite. Faire rôtir les poivrons, en les retournant à mi-cuisson, jusqu'à que la peau noircisse, puis les placer dans un bol et recouvrir hermétiquement d'un film plastique. Laisser refroidir pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les poivrons soient tièdes au toucher. Peler, égrener et trancher en lanières de ½ po (1,25 cm).

3. En laissant la grille à la même position, régler le four à Cuisson bi-mode, d'abord à Cuisson au four avec convection à 400 °F (204 °C) pour une durée de 35 minutes, puis à Cuisson au gril à 500 °F (260 °C) pour 5 minutes.
4. Pendant que le four réchauffe, mélanger l'oignon, les lanières de poivrons, la saucisse, les piments hachés, les olives et le reste du sel. Étaler uniformément dans le fond d'un plat de cuisson de 13 x 9 po (33 x 23 cm) et nicher les morceaux de poulet dans les légumes, peau sur le dessus. Ajouter le reste de la marinade. Cuire jusqu'à ce que la température interne des cuisses atteigne 170 °F (76 °C) et que la peau soit dorée et croustillante.

Valeur nutritive par portion (basée sur 6 portions) :

Calories 412 (62 % provenant des lipides) • glucides 9 g • protéines 30 g

• lipides 28 g • gras saturés 7 g • cholestérol 131 mg • sodium 985 mg

• calcium 33 mg • fibres 2 g

Rôti de porc farci aux piments verts du Chili avec pomme

La saveur douce et piquante de la farce se marie très bien au goût du porc.

Donne 10 portions.

- 4 petits piments verts du Chili (comme Anaheim ou poblano), environ ¾ lb (375 g) en tout**
- 1 oignon rouge moyen, coupé en deux et recoupé en quartiers jusqu'à la racine (pour maintenir les quartiers ensemble)**
- 4 gousses d'ail, broyées**
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive, divisée**
- 1½ c. à thé (7 ml) de sel cachère, divisé**
- ½ c. à thé (2 ml) de poivre noir frais moulu, divisé**
- 1 petite pomme verte, pelée, évidée et coupée en 8 quartiers**

8 à 10 feuilles de sauge fraîche de moyenne ou grande taille

1 pincée de cannelle moulue

1 rôti de longe de porc désossé, de 3 à 3½ lb (1,5 à 1,6 kg)*

1. Tapiser la lèchefrite de papier d'aluminium. Placer les piments, l'oignon et l'ail dedans. Ajouter 1 c. à soupe (15 ml) de l'huile, 1 pincée de sel et 1 pincée de poivre; remuer le tout. Placer la grille du four à la position 3 et enfourner la lèchefrite. Régler le four à la fonction Rôtissage à 425 °F (220 °C) pour une durée de 30 minutes. Appuyer sur la touche Convection rapide, puis sur la touche Marche, pour démarrer le rôtissage. Remuer à mi-cuisson (les peaux des piments seront noircies par endroits). Retirer et transférer avec précaution dans un bol résistant à la chaleur et couvrir hermétiquement d'un film plastique. Laisser refroidir; réserver. Ne pas retirer le papier d'aluminium de la lèchefrite; on en aura besoin pour faire rôtir le porc.
2. Lorsque les piments sont tièdes au toucher, ôter les peaux et mettre les piments dans un mini-hachoir ou un robot muni d'une lame à hacher en métal. Ajouter l'oignon rôti et l'ail, ainsi que la pomme, la sauge, ¾ c. à thé (4 ml) de sel, ¼ c. à thé (1 ml) de poivre et la cannelle. Hacher grossièrement au moyen de quelques impulsions; réserver.
3. Ouvrir la longe de porc en papillon*. Mettre la viande sur une planche à découper propre. Avec un long couteau bien affûté, couper dans le sens de la longueur, sur toute la longueur, presque de bord en bord, de façon à obtenir une coupe papillon; ouvrir la viande comme un livre. Répéter de manière à obtenir une double coupe papillon. On obtient ainsi une pièce de viande mince et longue, facile à enrouler.
4. Étaler la garniture uniformément sur la viande, en la tassant. En commençant à un côté court, enrouler la viande à la manière d'un gâteau roulé, bien serré. Ficeler fermement avec une ficelle de boucher à intervalles de 2 po (5 cm) pour préserver la forme. Frotter de la dernière cuillère à soupe (15 ml) d'huile et du reste du sel et du poivre. Placer dans la lèchefrite tapissée de papier d'aluminium.

- Placer la grille du four à la position 1. Enfourner le rôti et régler le four à la fonction Rôtissage à 375 °F (190 °C) pour une durée de 45 minutes. Appuyer sur la touche Convection rapide, puis sur la touche Marche, pour démarrer le rôtissage. Le porc est cuit lorsque sa température interne atteint 140 °F (60 °C). Laisser reposer pendant 5 à 10 minutes dans le four avant de trancher et de servir.

* Il faut ouvrir la longe en une « double » coupe papillon. Un boucher pourra le faire, si on le désire.

Valeur nutritive par portion :

*Calories 276 (47 % provenant des lipides) • glucides 6 g • protéines 30 g
• lipides 14 g • gras saturés 3 g • cholestérol 87 mg • sodium 409 mg
• calcium 22 mg • fibres 1 g*

Pâte à pizza

Cette pâte se prête bien à d'autres utilisations... mais qui ne raffole pas de la pizza maison? Voyez d'autres recettes de pizza et de calzone à www.cuisinart.ca.

Donne 1½ lb (680 g) de pâte, suffisamment pour deux croûtes de 12 po (30 cm)

2¼ c. à thé (11 ml, 1 sachet ou ¼ oz) de levure sèche active

1½ c. à thé (7 ml) de sucre granulé

1 t. (250 ml) d'eau tiède (105 à 110 °F [40 à 43 °C])

3 t. (750 ml) de farine à pain (ou de farine tout usage non blanchie)

1½ c. à thé (7 ml) de sel cachère

1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive, un peu plus pour enduire la boule de pâte

- Dans une tasse à mesurer les liquides, dissoudre la levure et le sucre dans l'eau tiède. Laisser reposer pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que le mélange commence à mousser. (Remarque : Si la levure ne commence pas à mousser dans un délai de 10 minutes, cela signifie qu'elle n'est plus active. Il faut la jeter et recommencer avec

de la levure active.)

- Poser le couteau à pétrir ou à hacher en métal dans le bol d'un robot culinaire. Ajouter la farine, le sel et l'huile d'olive; combiner au moyen de quelques impulsions. Pendant que le moteur tourne, verser le mélange liquide par l'entonnoir aussi vite que la farine peut l'absorber. Transformer jusqu'à ce que la pâte commence à se former et qu'elle se détache des parois du bol. Pétrir pendant 30 secondes. La pâte pourrait être légèrement collante.
- Enduire l'intérieur d'un grand bol d'huile d'olive. Ajouter la pâte et la tourner dans le bol pour l'enduire d'huile. Couvrir le bol d'un film plastique. Laisser reposer dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, pendant 1 heure environ. La pâte devrait doubler de volume.
- Transférer la pâte sur une surface légèrement farinée et la dégonfler d'un coup de poing. Abaisser à la taille voulue.

Valeur nutritive par portion (basée sur 12 portions pour 2 croûtes) :

*Calories 114 (9 % provenant des lipides) • glucides 23 g • protéines 3 g • lipides 1 g
• gras saturés 0 g • cholestérol 0 g • sodium 286 mg • calcium 1 mg • fibres 1 g*

Pâte à pizza sans gluten

Enfin une pizza dont les personnes intolérantes au gluten peuvent se régaler!

Donne environ 1 lb (450 g) de pâte, soit deux croûtes de 10 po (25 cm).

¾ t. (180 ml) de farine de tapioca

¾ t. (180 ml) de farine de riz blanc, un peu plus pour saupoudrer et abaisser la pâte

2 c. à soupe (30 ml) de farine de quinoa

½ t. (125 ml) de farine d'arrow-root

1 c. à thé (5 ml) de gomme xanthane

1 c. à thé (5 ml) de sel cachère

2 c. à thé (10 ml) de sucre granulé

- ½ t. (125 ml) de lait de riz
¼ t. (60 ml) d'eau
2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive vierge extra
**quantité additionnelle de farine de riz,
pour saupoudrer et abaisser**

1. Placer les farines, la gomme xanthane, le sel et le sucre dans le bol du batteur sur socle Cuisinart^{MD} muni du crochet à pétrir. Combiner au régime 3. Combiner le lait de riz, l'eau et l'huile d'olive dans une tasse à mesurer.
2. Pendant que le batteur tourne au régime 3, ajouter les ingrédients liquides. Après que la pâte s'est formée en boule, pétrir la pâte pendant 1 à 2 minutes à un régime entre 4 et 5. Si la pâte semble sèche, ajouter de l'eau, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, en continuant de battre jusqu'à ce que la boule nettoie les parois du bol. Attendre que chaque cuillerée d'eau soit bien incorporée avant d'en ajouter une autre. (Si, au contraire, la pâte est trop collante, ajouter de la farine de riz blanc, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.)
3. Au moment d'abaisser la pâte, la séparer en deux parties égales. Saupoudrer une grande surface de travail de farine de riz. Abaisser la pâte en un disque de 10 po (25 cm).
4. Saupoudrer copieusement une pelle ou plaque à pizza de farine de riz. Transférer la pâte dessus et garnir au goût avant de mettre à cuire.

Valeur nutritive par portion (basée sur 12 portions au total pour deux pizzas) :

*Calories 114 (22 % provenant des lipides) • glucides 22 g • protéines 9 g
• lipides 3 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 209 mg
• calcium 23 mg • fibres 1 g*

Pizza blanche aux olives et aux tomates raisin

*Si vous n'aimez pas la ricotta, remplacez-la par ½ t. (125 ml)
de sauce à pizza. D'une façon ou d'une autre, la garniture est sûre
de ne faire que des heureux.*

Donne une pizza de 12 po (30 cm).

recette de pâte à pizza (voir les recettes précédentes)

- ½ c. à soupe (7 ml) d'huile d'olive
¼ t. (60 ml) de ricotta, égouttée (surtout si mouillée)
1 gousse d'ail, finement hachée
¼ c. à thé (1 ml) de sel cachère
1 pincée de poivre noir frais moulu
½ t. (125 ml) d'olives kalamata dénoyautées
½ t. (125 ml) de tomates raisin, coupées en deux
¼ t. (60 ml) de pecorino romano, râpé ou déchiqueté
1 pincée de piment rouge broyé (facultatif)
6 feuilles de basilic frais, moyennes ou grandes, déchirées

1. Saupoudrer quelques cuillères à soupe de semoule de maïs sur une pelle ou plaque à pizza. Abaisser ou étirer la pâte en un disque de 12 po (30 cm) et la transférer sur la semoule de maïs (cela l'empêchera de coller). Badigeonner le dessus de la pâte d'huile d'olive, puis étaler la ricotta sur toute la surface, en laissant environ 1 po (2,5 cm) sur tout le pourtour. Répartir uniformément le reste des ingrédients, dans l'ordre indiqué, sauf le basilic.
2. Placer la grille du four à la position 1, avec la pierre à pizza dessus. Préchauffer le four au réglage Pizza à 450 °F (232 °C) pour une pizza fraîche de 12 po (30 cm).
3. Lorsque le four est préchauffé (un bip sonore se fait entendre), transférer la pizza directement sur la pierre chaude dans le four, avec précaution.

4. Cuire pour la durée prévue, soit 15 minutes, en prolongeant la cuisson au besoin.
5. Sortir la pizza du four, avec précaution, à l'aide d'une pelle à pizza, de préférence. Laisser refroidir pendant environ 5 minutes avant de couper et de servir. Garnir de basilic.

Valeur nutritive par portion (basée sur 6 portions) :

Calories 187 (36 % provenant des lipides) • glucides 24 g • protéines 6 g • lipides 7 g • gras saturés 2 g • cholestérol 9 g • sodium 526 mg • calcium 20 mg • fibres 1 g

Pizza aux boulettes de viande avec tomates et poivrons rôtis

Cette recette prouve que la cuisine sans produits allergènes peut être savoureuse !

Donne environ 12 portions ou deux pizzas de 10 po (25 cm).

Boulettes de viande :

- 1 lb (450 g) de bœuf haché**
- ½ petit oignon blanc, d'environ 1 oz (30 g), finement haché**
- 1 petite gousse d'ail, finement hachée**
- ¼ t. (60 ml) de feuilles de persil frais, hachées**
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel cachère**
- ⅓ c. à thé (0,5 ml) de poivre noir frais moulu**

Poivron rôti et tomates :

- 1 petit poivron rouge d'environ 6 oz (180 g), égrené et coupé en quartiers**
- 2 petites tomates italiennes, coupées en deux**
- 2 gousses d'ail, broyées**
- 2 tiges de thym**
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel cachère**
- ⅓ c. à thé (0,5 ml) de poivre noir frais moulu**

- 2 c. à thé (10 ml) d'huile d'olive**
- 1 recette de pâte à pizza sans gluten (page 30)**
- 1 huile d'olive vierge extra comme garniture**
- 1 pincée de sel cachère**

1. Dans un bol de taille moyenne, mélanger parfaitement tous les ingrédients des boulettes. Séparer en six boulettes de même taille.
2. Placer la grille du four à la position 2. Placer les boulettes sur la grille dans la lèchefrite et enfourner. Régler le four à Cuisson au four à 425 °F (220 °C) pour une durée de 25 minutes. Appuyer sur la touche Convection rapide, puis sur la touche Marche, pour démarrer la cuisson. Une fois les boulettes cuites, les laisser refroidir légèrement, les vider dans un bol et nettoyer la lèchefrite. Lorsque les boulettes ont refroidi, couper chacune en tranches de 1/8 po (3 mm).
3. Dans un petit bol, mélanger le poivron, les tomates, l'ail, le thym, le sel et le poivre avec l'huile d'olive. Transférer ce mélange dans la lèchefrite et cuire au réglage Convection rapide à 425 °F (220 °C) pendant 25 minutes avant de le transférer dans un petit bol. Couvrir hermétiquement d'un film plastique et laisser refroidir parfaitement. Au moment de les utiliser, ôter la peau du poivron et des tomates, puis les couper en dés de 1 po (2,5 cm).
4. Transférer la pâte à pizza abaissée sur une pelle ou plaque à pizza. Verser un filet d'huile d'olive sur la pâte et la badigeonner sur toute la surface. Garnir des tranches de boulettes, puis des tomates et des poivrons en dés. Arroser d'un filet d'huile d'olive avant de mettre à cuire.
5. Placer la grille du four à la position 1, avec la pierre à pizza dessus. Préchauffer le four à 450 °F (232 °C) au réglage Pizza, 6 po (15 cm), fraîche, pour une durée de 13 minutes. Lorsque le four est préchauffé (un bip sonore se fait entendre), enfourner la pizza.
6. Pendant que la pizza cuit, répéter avec le reste des ingrédients.
7. Couper et servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion (basée sur 12 portions pour 2 pizzas) :
Calories 199 (38 % provenant des lipides) • glucides 22 g • protéines 9 g • lipides 9 g
• gras saturés 3 g • cholestérol 23 mg • sodium 333 mg • calcium 31 mg • fibres 1 g

Pizza à l'aubergine rôtie (sans gluten)

Une combinaison savoureuse pour la pâte sans gluten.

Donne une pizza de 10 po (25 cm), soit environ 6 portions.

1 aubergine, coupée en tranches de ¼ po (6 mm)

4 gousses d'ail, finement hachées

2 c. à thé (10 ml) d'huile d'olive

1 tige de romarin frais, cassée en deux

**½ recette de pâte à pizza sans gluten (page 30),
abaissée en un disque de 10 po (25 cm)**

½ t. (125 ml) de sauce à pizza préparée (facultatif)

½ lb (225 g) de mozzarella fraîche, en tranches

¼ t. (60 ml) de parmesan râpé

6 feuilles de basilic

1 pincée de sel cachère

1 pincée de piment rouge broyé

1. Mélanger ensemble l'aubergine, l'ail, l'huile d'olive et le romarin; transférer en une couche dans la lèchefrite. Placer la grille du four à la position 2 et y mettre la lèchefrite. Régler le four à la fonction Cuisson au four à 425 °F (220 °C) pour une durée de 25 minutes. Appuyer sur la touche Convection rapide, puis sur la touche Marche, pour démarrer la cuisson.
2. Transférer la pâte à pizza abaissée sur une pelle ou plaque à pizza. Étaler la sauce (si on l'utilise) en un cercle au centre de la pâte. Étaler le mélange d'aubergine uniformément sur la sauce et recouvrir de tranches de mozzarella et de parmesan. Déchirer les feuilles de basilic et les répartir ici et là sur la pizza, puis saupoudrer de sel et du piment rouge broyé.

3. Placer la grille du four à la position 1, avec la pierre à pizza dessus. Préchauffer le four à 450 °F (232 °C) au réglage Pizza, 6 po (15 cm), fraîche, pour une durée de 10 minutes. Lorsque le four est préchauffé (un bip sonore se fait entendre), enfourner la pizza. Vérifier le degré de cuisson 5 minutes avant la fin pour éviter que la pizza soit trop foncée.
4. Couper et servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion :

Calories 260 (49 % provenant des lipides) • glucides 24 g • protéines 9 g
• lipides 14 g • gras saturés 7 g • cholestérol 34 mg • sodium 339 mg
• calcium 73 mg • fibres 2 g

Calzones – trois variantes

Nous vous donnons trois recettes de garniture différentes pour vous inspirer... Donnez libre cours à votre imagination!

Donne 6 calzones.

1 1 lb (450 g) de pâte à pizza (page 29)

**3 t. (750 ml) de garniture (recettes ci-dessous)
eau pour sceller la pâte
huile d'olive pour badigeonner la pâte**

1. Séparer la pâte à pizza en six morceaux. Sur une surface légèrement farinée, abaisser ou étirer la pâte en ovales d'environ 7 x 3½ po (18 x 9 cm) de long. Garnir la moitié du bas de l'ovale d'environ ½ t. (125 ml) de garniture bien tassée (dans le cas de la garniture au prosciutto, il faudra mettre ⅓ t. [80 ml] comble par calzone).
2. Badigeonner le bord extérieur de la moitié du bas de l'ovale d'un peu d'eau et ramener la moitié du haut dessus. Presser fermement le bord avec une fourchette pour sceller. Badigeonner d'huile. (Avec la garniture au prosciutto, pratiquer une petite incision sur le dessus pour laisser la vapeur s'échapper.)

3. Placer la grille du four à la position 2, avec la pierre à pizza dessus. Préchauffer le four à 450 °F (232 °C) au réglage Pizza, 12 po (30 cm), fraîche, pour une durée de 18 minutes. Lorsque le four est préchauffé (un bip sonore se fait entendre), transférer les calzones directement sur la pierre, en les espaçant uniformément.
4. Cuire jusqu'à ce que les calzones soient dorées et que la garniture soit chaude. Sortir du four avec une pelle à pizza ou une grande spatule et laisser reposer au moins 5 minutes avant de servir.

Garniture saucisse et brocoli

Donne 3 tasses (750 ml).

3 t. (750 ml) de fleurons de brocoli, cuits à la vapeur et finement hachés

1½ t. (375 ml) de saucisse italienne douce cuite et émietée (soit environ 4 saucisses)

4 piments cerise, égrenés et finement hachés

¼ t. (60 ml) de pecorino romano déchiqueté

¼ t. (60 ml) de mozzarella déchiquetée

3 c. à soupe (45 ml) de ricotta

1. Combiner tous les ingrédients dans un bol de taille moyenne jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
2. Utiliser selon les instructions de la recette de calzone ci-dessus.

Valeur nutritive pour 1 calzone saucisses et brocoli :

*Calories 339 (31 % provenant des lipides) • glucides 40 g • protéines 19 g
• lipides 12 g • gras saturés 4 g • cholestérol 27 mg • sodium 929 mg
• calcium 95 mg • fibres 3 g*

Garniture champignons et épinards

Donne 3 tasses (750 ml).

3 c. à soupe (45 ml) de beurre non salé

2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive

1½ lb (680 g) de champignons de Paris blancs, sans la tige, en tranches de ¼ po (6 mm)

1½ c. à thé (7 ml) de sel cachère

2 tiges de thym, feuilles seulement

6 t. (1,5 l) de jeunes épinards, bien tassés (environ 6 oz [170 g])

6 oz (170 g) de fromage taleggio, coupé en dés

¾ t. (180 ml) de ricotta

1. Faire chauffer le beurre et l'huile dans une grande sauteuse à feu mi-vif. Lorsque le beurre a fondu, ajouter les champignons et le sel. Cuire pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé et que les champignons soient dorés.
2. Incorporer le thym. Ajouter les épinards et cuire pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient fanés. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût. Laisser refroidir à la température de la pièce.
3. Combiner le mélange de champignons et d'épinards avec les fromages dans un bol moyen et remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
4. Utiliser selon les instructions de la recette de calzone ci-dessus.

Valeur nutritive d'un calzone champignons et épinards :

*Calories 460 (50 % provenant des lipides) • glucides 39 g • protéines 19 g
• lipides 26 g • gras saturés 13 g • cholestérol 63 mg • sodium 1075 mg
• calcium 294 mg • fibres 3 g*

Garniture prosciutto et figue

Donne 2 tasses (500 ml).

4 oz (113 g) de prosciutto, haché

1 t. (250 ml) de fontina déchiquetée

1 t. (250 ml) de ricotta

¼ t. (60 ml) de tartinade ou de confiture de figue

1. Combiner tous les ingrédients dans un bol de taille moyenne jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
2. Utiliser selon les instructions de la recette de calzone ci-dessus.

Valeur nutritive d'un calzone prosciutto et figue :
Calories 391 (39 % provenant des lipides) • glucides 41 g • protéines 19 g
• lipides 17 g • gras saturés 8 g • cholestérol 52 mg • sodium 1101 mg
• calcium 185 mg • fibres 1 g

Petits pains à la patate douce

Votre table de l'Action de grâce mérite bien un panier de ces petits pains !

Donne 9 petits pains

1 petite patate douce ou igname (environ 6 oz [170 g])

½ c. à thé (2 ml) d'huile d'olive

¼ t. (60 ml) de lait entier tiède entre 105 et 110 °F (40 et 46 °C)

½ c. à thé (2 ml) de sucre granulé

1½ c. à thé (7 ml) de levure sèche active

1 c. à soupe (15 ml) de beurre non salé, à température ambiante

1 gros œuf, à température ambiante

**2 t. (500 ml) de farine tout usage non blanchie
(un peu plus, au besoin)**

1½ c. à thé (7 ml) de sel cachère

dorure à l'œuf (1 œuf et 1 c. à thé [5 ml]

d'eau fouettés ensemble)

**graines de citrouille décortiquées à saupoudrer
muscade moulue, à saupoudrer**

1. Piquer la patate uniformément avec une fourchette et la frotter avec l'huile d'olive. Placer la grille du four à la position 2 et la placer la patate directement dessus. Régler le four à la fonction Rôtissage à 400 °F (204 °C) pour une durée de 30 minutes. Appuyer sur la touche Convection rapide, puis sur la touche Marche, pour démarrer le rôtissage.
2. Sortir du four et laisser refroidir. Lorsqu'elle peut être manipulée, ôter la chair de la patate, en mesurer ½ t. (125 ml) (ou un peu moins, mais pas plus car cela donnera une pâte trop collante. Conserver ce qui reste pour un autre usage). Jeter la pelure.

3. Combiner le lait tiède avec le sucre et la levure dans une tasse à mesurer les liquides. Remuer pour dissoudre et laisser reposer pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.
4. Dans le bol d'un robot culinaire muni du couteau à hacher en métal, mettre la ½ t. (125 ml) de patate douce, le beurre et l'œuf. Réduire en purée, en raclant les parois du bol au besoin. Ajouter ensuite la farine et le sel; et combiner par impulsions jusqu'à ce que le mélange soit également mousseux. Ajouter le mélange de levure par l'entonnoir en combinant par impulsions. Lorsque tout le liquide a été ajouté, transformer pendant 30 secondes sans arrêt. Si la pâte semble trop collante, ajouter une cuillère à soupe de farine sur le dessus de la pâte et une autre sur une surface de travail propre; et pétrir la pâte quelques fois à la main. Transférer dans un bol à mélanger propre et recouvrir d'un film plastique. Laisser reposer dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air pendant environ 1 h. La pâte devrait doubler de volume.
5. Transférer la pâte sur une surface légèrement farinée et la dégonfler délicatement d'un coup de poing. Diviser la pâte en neuf morceaux de même taille, d'environ 2 oz (60 g) chacun. Après s'être fariné les mains, façonner chaque morceau en une boule et la transférer sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé; recouvrir d'un film plastique. (Remarque : Le papier sulfurisé doit mesurer au plus 13 po (33 cm) car il doit faire sur la pierre à pizza. Si cela est plus facile, on peut le couper en un disque de 13 po (33 cm).) Laisser reposer pendant 30 minutes. La pâte devrait doubler de volume.
6. Placer la grille du four à la position 1, avec la pierre à pizza dessus. Préchauffer le four au réglage Cuisson au four avec convection à 375 °F (190 °C) pendant 25 minutes.
7. Pendant ce temps, badigeonner les boules de pain de la dorure d'œufs et les saupoudrer des graines de citrouille et de 1 pincée de muscade. Lorsque le four est chaud (un bip sonore se fait entendre), attendre 10 minutes encore pour que la pierre à pizza soit chaude. Transférer les petits pains, avec le papier sulfurisé, directement sur la pierre chaude, à l'aide d'une pelle ou plaque à pizza. (Si cette tâche

semble trop difficile, on peut placer les petits pains dans la lèchefrite fournie et mettre celle-ci sur la pierre. Les petits pains ne doront pas uniformément, mais seront tout aussi délicieux.)

8. À l'expiration du délai, sortir les petits pains du four et les servir immédiatement.

Valeur nutritive d'un petit pain :

Calories 134 (15 % provenant des lipides) • glucides 13 g • protéines 4 g • lipides 2 g • gras saturés 1 g • cholestérol 25 g • sodium 402 mg • calcium 17 mg • fibres 1 g

Pain italien rustique

Ce pain léger et croustillant est la preuve qu'il peut être vraiment facile de faire du pain de ménage à la maison

Donne 1 grosse miche ronde (environ 12 portions).

1¾ c. à thé (8,75 ml) de levure sèche active

¾ c. à thé (4 ml) de sucre granulé

1 t. (250 ml) d'eau tiède (105 à 110 °F [40 à 43 °C])

3 t. (750 ml) de farine à pain

⅓ t. (80 ml) de son de blé

1½ c. à thé (7 ml) de sel cachère

1½ c. à soupe (22 ml) d'huile d'olive

dorure à l'œuf (1 gros œuf et 1 c. à soupe [15 ml] d'eau froide fouettés ensemble)

1. Dans une tasse à mesurer les liquides, combiner le lait tiède avec le sucre et la levure. Remuer pour dissoudre et laisser reposer pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.
2. Dans le bol d'un robot culinaire muni du couteau à hacher en métal, mettre la farine, le son de blé et le sel; combiner pendant 10 secondes. Ajouter l'huile. Pendant que le robot tourne, ajouter le liquide en un filet par l'entonnoir et transformer jusqu'à ce que la pâte se tienne et forme une boule. Continuer à mélanger pendant

1 minute pour pétrir la pâte. Vider le bol. Former la pâte en une boule et la mettre dans un bol légèrement fariné. Couvrir hermétiquement d'un film plastique et laisser reposer pendant 1 heure. La pâte devrait doubler de volume.

3. Dégonfler la pâte d'un coup de poing, la reformer en une boule, la remettre dans le bol et recouvrir d'un film plastique propre. Laisser reposer pendant 1 heure.
4. Dégonfler délicatement la pâte et la façonner en un grand disque. Placer ce disque sur un papier sulfurisé et recouvrir, sans serrer, d'un film plastique. Laisser lever dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, pendant 30 minutes.
5. Placer la grille du four à la position 1, avec la pierre à pizza dessus. Préchauffer le four au réglage Cuisson au four avec convection à 400 °F (204 °C) pour une durée de 40 minutes. Lorsque le four est chaud (un bip sonore se fait entendre), attendre 10 minutes encore pour que la pierre à pizza soit chaude.
6. Pendant que le four se réchauffe, marquer le dessus du pain d'une croix avec un couteau dentelé, badigeonner le pain de dorure et le transférer, avec précaution, avec le papier sulfurisé, sur la pierre à pizza chaude. Cuire pendant 30 minutes.
7. Le pain est cuit lorsque sa température interne se situe entre 200 et 207 °F (93 et 97 °C) et que le dessus est doré. Sortir du four et laisser refroidir parfaitement sur une grille à gâteau avant de trancher.

Valeur nutritive par portion :

Calories 127 (15 % provenant des lipides) • glucides 23 g • protéines 4 g • lipides 2 g • gras saturés 0 g • cholestérol 16 g • sodium 292 mg • calcium 3 mg • fibres 1 g

Crème au caramel à la fleur de sel

Un grand classique de la cuisine espagnole! Voici une recette de crème caramel que l'on sert individuellement – renversée sur une assiette ou directement dans le ramequin.

Donne 6 portions

1 t. (250 ml) de sucre granulé, divisé

½ c. à thé (2 ml) de sel cachère

½ t. (125 ml) d'eau

2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé

1½ t. (375 ml) de lait entier

1½ t. (375 ml) de crème épaisse

1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur

3 gros œufs

3 gros jaunes d'œuf

fleur de sel, pour saupoudrer

1. Placer six ramequins de 5 oz (140 ml) dans la lèchefrite près de la cuisinière.
2. Dans une casserole à fond épais de taille moyenne, verser ¾ t. (180 ml) de sucre et le sel. Ajouter une quantité suffisante d'eau pour recouvrir le sucre de sorte que le mélange ait la texture du sable mouillé (il est possible que cela prenne moins de ½ tasse d'eau). Faire chauffer à feu moyen, sans remuer, jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que le mélange prenne une couleur ambre pâle. En travaillant avec précaution, mais vite pour que le caramel ne durcisse pas, prélever une petite quantité de caramel et le verser dans le ramequin, puis tourner celui-ci pour étaler le caramel uniformément sur le fond. Répéter avec les autres ramequins.*
3. Remettre la casserole sur la cuisinière, à feu bas. Incorporer très graduellement le beurre à l'aide d'un fouet, puis ajouter le lait, la crème et la vanille. Cette préparation dégagera beaucoup de vapeur et bouillonnera un peu; on peut la battre au fouet pour réduire la chaleur. Monter le feu au réglage moyen et apporter la préparation à faible ébullition.

4. Pendant que la préparation de lait et de crème réchauffe, battre les œufs, les jaunes d'œuf et le dernier ¼ t. (60 ml) de sucre dans un bol à mélanger de taille moyenne jusqu'à ce que le mélange soit de couleur pâle; réserver.
5. Lorsque la préparation de lait et de crème commence à bouillonner, en transférer environ le tiers dans le mélange d'œufs et de sucre et battre au fouet. Répéter et remettre le mélange combiné dans la casserole. Réduire à feu-bas et remuer constamment avec une cuillère en bois, en formant des huit jusqu'à ce que le mélange ait épaissi (il nappera le dos de la cuillère). Il ne faut pas que le mélange bouille, car les œufs seraient alors trop cuits. Le processus ne devrait prendre que quelques minutes.
6. Passer le mélange dans une passoire fine. Diviser également le mélange dans les six ramequins, sur le caramel durci.
7. Placer la grille du four à la position 1 et régler le four à la fonction Cuisson au four à 275 °F (135 °C) pour une durée de 30 minutes. Lorsque le four est chaud (un bip sonore se fait entendre), placer la lèchefrite contenant les ramequins dans le four et remplir la lèchefrite d'eau. Laisser cuire jusqu'à ce que la crème soit prise, mais encore molle quand on secoue légèrement le ramequin. Sortir du four et retirer les ramequins de la lèchefrite, avec précaution, à l'aide de pince ou d'un linge à vaisselle, pour mettre fin à la cuisson.
8. La crème peut être servie chaude ou froide. Pour la servir immédiatement, placer chaque ramequin dans de l'eau froide pendant quelques minutes. Avec un couteau ou une spatule coudée, détacher la crème des parois des ramequins. Placer une assiette de service, à l'envers sur le ramequin, puis retourner le tout rapidement et tapoter à quelques reprises pour démouler. Le caramel s'étalera autour de la crème et créera une sauce; saupoudrer le dessus de 1 pincée de fleur de sel. Ce style de service qu'on appelle crème renversée au caramel donne une présentation tout à fait spectaculaire. Pour servir la crème à un autre moment, recouvrir chaque ramequin d'un film plastique hermétiquement et réfrigérer jusqu'à l'emploi. La crème se conservera au réfrigérateur pendant cinq jours.

- * On peut ne pas verser une couche de caramel dans les ramequins et passer directement à l'étape suivante. La seule différence est qu'il n'y aura pas la couche de caramel au fond du ramequin et qu'il ne sera alors pas nécessaire de démouler la crème pour la servir dans une assiette. Il suffira de saupoudrer le dessus de la fleur de sel.

Valeur nutritive d'une crème :

*Calories 470 (61 % provenant des lipides) • glucides 38 g • protéines 8 g
• lipides 32 g • gras saturés 19 g • cholestérol 283 mg • sodium 279 mg
• calcium 134 mg • fibres 0 g*

Croustillant à la rhubarbe et aux fraises

Ce dessert souligne le goût acidulé de la rhubarbe, adouci par le goût sucré des fraises. Des fruits mûrs en saison donneront les meilleurs résultats!

Donne 10 portions.

Remplissage :

1½ lb (680 g) de rhubarbe, parée et coupée en tranches de ½ po (1,25 cm)

1 t. (250 ml) de sucre granulé

¼ c. à thé (1 ml) de sel cachère

¼ c. à thé (1 ml) d'extrait de vanille pur

½ c. à thé (2 ml) de jus de citron frais

1 lb (450 g) de fraises, équeutées et coupées en quatre (ou en deux si elles sont petites)

2 c. à soupe (30 ml) de tapioca

Garniture sèche :

1½ t. (375 ml) de flocons d'avoine roulés

1 t. (250 ml) de farine tout usage non blanchie

1 t. (250 ml) de cassonade dorée tassée

½ c. à thé (2 ml) de cannelle moulue

½ c. à thé (2 ml) de gingembre moulu

½ c. à thé (2 ml) de sel cachère

½ t. (125 ml ou 1 bâtonnet) de beurre non salé, froid et coupé en dés

1. Dans un grand bol, mettre la rhubarbe, le sel, la vanille et le jus de citron; remuer pour combiner parfaitement. Ajouter les fraises et le tapioca. Transférer dans un plat de cuisson de 13 x 9 po (33 x 23 cm); réserver.
2. Préparer la garniture : Mettre tous les ingrédients, sauf le beurre, dans un bol et remuer pour combiner. Ajouter le beurre et le défaire avec un couteau à pâtisserie ou les doigts jusqu'à ce qu'il soit uniformément réparti dans le mélange. Saupoudrer sur le mélange de fruits.
3. Placer la grille du four à la position 2. Préchauffer le four au réglage Cuisson bi-mode, à Cuisson au four à 350 °F (176 °C) pour une durée de 20 minutes, puis à Cuisson au gril pour 2 minutes.
4. Sortir du four et laisser refroidir pendant quelques minutes avant de servir. Ce dessert est délicieux servi avec de la crème fouettée fraîche ou de la crème glacée à la vanille.

Valeur nutritive par portion :

*Calories 349 (25 % provenant des lipides) • glucides 64 g • protéines 4 g
• lipides 10 g • gras saturés 6 g • cholestérol 24 mg • sodium 174 mg
• calcium 67 mg • fibres 4 g*

Gâteau étagé au chocolat et à la noix de coco

Amateurs de noix de coco : voici de quoi vous en mettre plein les papilles. Ce gâteau étagé moelleux décadent, sans être trop sucré, incorpore la noix de coco de quatre façons.

Donne 16 portions.

Gâteau :

enduit de cuisson

3 t. (750 ml) de farine tout usage non blanchie

1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte

- ½ c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé (2 ml) de sel cachère
- ½ t. (125 ml) de crème sure, à température ambiante
- ½ t. (125 ml) de crème de noix de coco
- ½ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille pur
- ½ c. à thé (2 ml) d'extrait de noix de coco
- 1 t. (250 ml ou 2 bâtonnets) de beurre non salé, à température ambiante, coupé en dés
- 2 t. (500 ml) de sucre granulé
- 3 gros œufs, à température ambiante
- 2 gros jaunes d'œuf, à température ambiante
- 1½ t. (375 ml) de noix de coco non sucrée, déshuée

Glace au chocolat :

- 8 oz (225 g) de grains de chocolat mi-sucré
- 1 t. (250 ml) de crème épaisse
- 3 c. à soupe (45 ml) de beurre non salé, coupé en dés

Garniture et glaçage :

- 1 t. (250 ml) de flocons de noix de coco non sucrée
 - 1 t. (250 ml) de crème épaisse froide
 - ¼ t. (60 ml) de sucre à glacer
 - 2 c. à soupe (30 ml) de crème de noix de coco
 - ½ c. à thé (2 ml) d'extrait de noix de coco
1. Vaporiser deux moules à gâteau rond de 9 po (23 cm) d'enduit de cuisson. Tapisser chacun d'un disque de papier sulfurisé et vaporiser aussi le papier. Réserver.
 2. Dans un bol de taille moyenne, combiner la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel à l'aide d'un fouet. Dans un autre bol, fouetter ensemble la crème sure, la crème de noix de coco et les deux extraits.

3. Dans un grand bol, mettre le beurre en crème en le battant avec un malaxeur électrique à faible régime pendant environ 30 secondes. Passer au régime 2 et ajouter graduellement le sucre, en battant pendant environ 2 minutes, jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter les œufs et les jaunes d'œuf, un à la fois, et attendre que chaque œuf soit incorporé avant d'en ajouter un autre.
4. Passer au régime le plus bas et tout en continuant à battre, ajouter les ingrédients secs et le mélange de crème sure, en alternance, en finissant avec les ingrédients secs. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit parfaitement combiné. Avec une spatule, plier la noix de coco. La pâte sera très épaisse.
5. Placer une grille du four à la position 1 et l'autre à la position 3. Préchauffer le four au réglage Cuisson au four avec convection à 300 °F (150 °C) pendant 50 minutes. Diviser la pâte également entre les deux moules préparés. Lorsque le four est chaud (un bip sonore se fait entendre), enfourner les gâteaux. Inverser les moules de la grille du haut et de l'avant à l'arrière à mi-cuisson pour que les gâteaux dorent également. Cuire jusqu'à ce qu'un cure-dent piqué au centre ressorte propre. Commencer à vérifier le degré de cuisson après 45 minutes.
6. Sortir les moules du four et les laisser refroidir sur une grille au-dessus d'une grande plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé (ou deux plus petites plaques si cela fait mieux dans le réfrigérateur). Lorsque les moules sont tièdes au toucher, démouler les gâteaux sur la grille. Détacher le papier sulfurisé et laisser les gâteaux refroidir parfaitement. Garder les gâteaux ainsi, fond vers le haut.
7. Lorsque les gâteaux ont refroidi, préparer la glace. Mettre le chocolat dans un bol de taille moyenne. Dans une petite casserole, faire chauffer la crème épaisse à feu mi-doux, jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir. Verser la crème chaude sur le chocolat, laisser reposer pendant 1 minute, puis fouetter jusqu'à consistance parfaitement homogène. Tout en fouettant, ajouter le beurre, un morceau à la fois, jusqu'à ce qu'il soit parfaitement incorporé et que le chocolat ait une apparence lustrée. La consistance devrait être telle que la glace coule facilement d'une cuillère.

-
8. En travaillant rapidement, diviser la glace également entre les deux gâteaux en la versant directement au centre de chacun. À l'aide d'une spatule coudée, l'étaler aussi uniformément que possible sur le dessus et les côtés de chaque gâteau de manière à les recouvrir parfaitement. Réfrigérer les gâteaux pendant 10 minutes au moins, le temps que la glace prenne et durcisse.
 9. Pendant que les gâteaux sont au réfrigérateur, placer la grille du four à la position 3 et préchauffer le four au réglage Cuisson au four à 325 °F (162 °C) pour une durée de 5 minutes. Tapisser la lèchefrite de papier sulfurisé et y étaler les flocons de noix de coco en une seule couche. Enfourner et faire griller jusqu'à ce qu'elle soit dorée, en la surveillant de près pour éviter qu'elle brûle. Sortir du four et laisser refroidir parfaitement.
 10. Dans un bol, fouetter la crème avec un malaxeur à faible régime jusqu'à la formation de pics mous. Ajouter le reste des ingrédients et passer à régime moyen et continuer à fouetter jusqu'à la formation de pics fermes.
 11. Sortir les gâteaux du réfrigérateur et les superposer sur une assiette à gâteau sur pied ou autre. Transférer la crème sur le centre du gâteau du dessus et l'étaler avec une spatule coudée de façon à recouvrir parfaitement le dessus et les côtés des gâteaux étagés. Garnir le gâteau du dessus de noix de coco grillée. Réfrigérer le gâteau pendant 5 à 10 minutes au moins avant de couper et de servir

Valeur nutritive par portion :

*Calories 420 (59 % provenant des lipides) • glucides 40 g • protéines 4 g
• lipides 28 g • gras saturés 20 g • cholestérol 92 mg • sodium 102 mg
• calcium 11 mg • fibres 2 g*

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart^{MD} 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^{MD} 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^{MD} 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, Unit #1,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Adresse électronique : consumer_Canada@conair.com

Modèle : SÉRIE TOB-260N1C

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. Le code de date : par exemple, 5018 désigne la 50^e semaine de l'année 2018.

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**.