

# Cuisinart®

## INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



**Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler**

**TOB-60N2NASC**

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

## CONTENTS

Important Safeguards.....	2
Special Cord Set Instructions .....	3
Features and Benefits .....	4
Before First Use.....	5
General Guidelines.....	5
Operation .....	5
Cleaning and Maintenance .....	6
Oven Rack Positions .....	7
Recipes.....	8
Warranty.....	26

## 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 AND BEFORE CLEANING.** Allow to cool before cleaning or handling.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles.
4. To protect against electrical shock, do not place any part of the toaster oven broiler in water or other liquids. See instructions for cleaning.
5. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
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 toaster oven broiler to the store or retailer where purchased for examination or repair.
7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart 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, or touch hot surfaces, which could damage the cord.
10. Do not place toaster oven broiler on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Do not use this toaster oven broiler for anything other than its intended purpose.
12. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass in the toaster oven broiler.
13. To avoid burns, use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
14. **When not in use, always unplug the unit.** Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven.
15. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic and similar products.
16. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
17. Oversize foods, metal foil packages and utensils must not be inserted in the toaster oven broiler, as they may involve a risk of fire or electric shock.
18. A fire may occur if the toaster oven broiler is covered or touching flammable materials such as curtains, draperies or walls when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation. Do not operate under wall cabinets.
19. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electric shock.
20. Do not attempt to dislodge food when the toaster oven broiler is plugged into electrical outlet.
21. **WARNING:** To avoid possibility of fire, NEVER leave toaster oven broiler unattended during use.
22. Use recommended temperature settings for baking and roasting.

- 
- 23. Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.
  - 24. Turn the shade dial to the OFF position to turn off toaster oven broiler.
  - 25. To disconnect, turn any control to "OFF", 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.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

Please read and keep these instructions handy. These instructions will help you to use your Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler to its fullest so that you will achieve consistent, professional results.

## **SPECIAL CORD SET 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 are available and 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 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.

**FOR HOUSEHOLD  
USE ONLY**  
**NOT INTENDED  
FOR COMMERCIAL USE**

## FEATURES AND BENEFITS

### 1. Temperature Dial

Select desired temperature for the baking or broiling functions.

### 2. Oven Dial

Turns on selected toaster oven function -  
Warm, Broil, Convection Broil, Convection Bake, Bake/Pizza.

### 3. Toast Dial

Turns on to toast to your selected shade, from light to dark.

### 4. Oven ON Indicator

Indicator light will remain lit when oven is in use.

### 5. Oven Rack

Has two positions. The top position has a 50% stop feature so the rack stops halfway out of the oven. It can be removed by lifting the front of the rack and sliding it out.

### 6. Slide-out Crumb Tray (not shown)

The slide-out crumb tray comes already positioned in your oven. The crumb tray slides out from bottom of the toaster oven broiler, in the front of the oven, for easy cleaning.

### 7. Cord Storage (not shown)

Takes up excess cord and keeps countertop neat.

### 8. Easy-Clean Interior

The sides of the oven are coated, providing an easy-to-clean surface.

### 9. Baking Pan/Drip Tray

A baking pan/drip tray is included for your convenience.



# BEFORE FIRST USE

Place your oven on a flat surface.

Before using your oven, move it two to four inches away from the wall or from any objects on the countertop. Do not use on heat-sensitive surface.

**OBJECTS SHOULD NOT BE STORED ON THE TOP OF THE OVEN. IF THEY ARE, REMOVE ALL OBJECTS BEFORE YOU TURN ON YOUR OVEN. THE EXTERIOR WALLS GET VERY HOT WHEN IN USE. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.**

## GENERAL GUIDELINES

**Bake/Pizza:** This function can be used as you would normally use your kitchen oven for roasting meats, including chicken, or for delicate baked goods like cakes and custards.

Use the provided baking pan for making fresh pizza. When baking frozen pizza, place directly on the rack.

**Convection Bake:** Convection baking/roasting uses a fan to circulate heated air around food as it cooks. Use this function for baked goods that require even browning like muffins, scones, cookies, pastry and bread.

Most baking recipes recommend reducing temperatures by 25 degrees when using the convection feature. Always check doneness 10 minutes before suggested cooking time.

**Broil:** Broiling function can be used for beef, chicken, pork, fish and more. It also can be used to top-brown casseroles and gratins. Convection broil is best for meats and fish, while traditional broil should be reserved for top browning. **Caution:** Aluminum foil is not recommended for covering the broiling rack. If covered, the foil prevents the fat from dripping into the drip tray. Grease will accumulate on the foil surface and may catch fire. If you choose to use foil to cover the drip tray/baking pan, be sure foil is tucked neatly around the pan and does not touch the wall or heating elements.

**Toasting:** Always have the rack in rack upper toasting position, as indicated in the diagram on page 7, for even toasting. Always position your item/items in the middle of the rack.

**WARNING: Placing the rack in the bottom position or in the top position with the rack upward while toasting may result in a fire. Refer to rack position diagram on page 7 for proper use.**

**Turning off the toaster oven broiler:** Turn the OVEN dial and the TOAST dial to OFF. The indicator light will turn off.

## OPERATION

Unwind the power cord. Check that the crumb tray is in place and that there is nothing in the oven. Plug power cord into the wall outlet.

### Broil or Convection Broil ®

Set TEMPERATURE dial to Broil. Then set the OVEN dial to either Broil or Convection Broil.

To stop Broil operation, turn OVEN dial to OFF position.

**NOTE:** Never use glass oven dishes to broil.

### Bake/Pizza

If making fresh pizza, place directly in the pan in the lower position.

If making frozen pizza, place directly on the rack in the lower position. For chicken or other large items, the pan can be in the lower position. Turn the TEMPERATURE dial to the desired temperature, OVEN dial to Bake/Pizza position. The oven indicator light will turn on. Preheat oven for five to 10 minutes (time will vary depending upon desired temperature); then begin to bake. After cooking, you will need to turn off the oven manually by turning the OVEN dial to the OFF position.

### Convection Bake

Place the pan in upper position for baking. For chicken or other large items, the pan can be in the lower position. Turn the TEMPERATURE dial to the desired temperature, turn OVEN dial to Convection Bake. The oven indicator light will turn on. Preheat oven for five to 10 minutes (time will vary depending upon desired temperature); then begin to convection bake. After cooking, you will need to turn off the oven

manually by turning the OVEN dial to the OFF position.

### **Warm**

To keep food warm, turn the TEMPERATURE dial to Warm; turn the OVEN dial to Warm. The oven indicator light will turn on. Preheat oven for five minutes before warming.

### **Toast**

To toast, make sure the oven rack is in the upper position, as indicated in the diagram on page 7. If toasting one or two items, center them in the middle of the rack. Four items should be evenly spaced – two in front, two in back. Six items should be evenly spaced – three in front, three in back. Close the glass door.

### **Shade Selection**

Make sure the OVEN dial is turned to the OFF position. Turn the TEMPERATURE dial to Toast. Turn the TOAST dial to desired shade setting – from light to dark within the marked settings on this dial. This will turn on the toaster oven broiler and the oven indicator light will turn on.

### **Stop Toasting**

When the toasting cycle is finished, the oven will ring once and turn off. If you wish to stop the toasting cycle before it is finished, simply turn the Toast shade dial to Off. The toaster oven broiler will cancel your toast cycle.

### **Important Notes on Toasting**

The oven rack must be in the upper position as indicated in the diagram on page 7.

## **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 cleansers, as they will damage the finish. Simply wipe the exterior with a clean damp cloth and dry thoroughly. Apply the cleansing agent to a cloth, not to the toaster 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 steel wool 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 or use nonabrasive cleaners. **Never operate the oven without the crumb tray in place.**
5. Wire rack, baking pan and crumb tray should be handwashed in hot, sudsy water or use a nylon scouring pad or nylon brush.
6. Never wrap the cord around the outside of the oven. Use the cord storage cleats on the back of the oven.
7. 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. Removing the grease will help to keep toasting consistent, cycle after cycle.

All of our recipes have been tested in our kitchen and specially developed to work in the Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler. These mouth-watering recipes are just a sampling of what this appliance can do.

## OVEN RACK AND PAN POSITION DIAGRAMS

Each recipe gives you step-by-step directions and will even tell you where the oven rack and pan should be positioned for best results. Please refer to the diagram below for oven rack positions.

### UPPER POSITION FOR BAKING

**NOTE:** For chicken or other large items the pan or rack can be in the lower position.



### LOWER POSITION FOR BAKING



### POSITION FOR BROILING



### POSITION FOR TOASTING



**WARNING:** Placing the rack in the bottom position or in the top position with the rack upward while toasting may result in a fire.

Refer to rack position diagram for proper use.

## TROUBLESHOOTING

QUESTION	ANSWER
<b>Why is my food burning?</b>	a. Check if you are in convection mode. Convection can speed up cooking, so you should try less time and/or lower the temperature. b. Adjust oven rack position. Food may be too close to heating elements. c. Because of its smaller capacity, countertop ovens heat up quicker than convectional ovens and may require less time and/or lower temperature for cooking.
<b>Why would I use convection?</b>	Convection uses a small fan to circulate hot air around food for even cooking, often resulting in quicker cook times.
<b>Why is there condensation on the oven door?</b>	This is normal, as moisture is created from cooking high-moisture foods; it will dissipate during the cooking process.
<b>Why are the heating elements going on and off, and/or aren't all on at the same time?</b>	a. Heating elements cycle on and off to achieve temperature accuracy. b. Different functions utilize the heating elements differently; for instance, the Broil function only uses the top heating elements.
<b>Why isn't my oven heating up?</b>	a. Make sure your unit is securely plugged into a wall outlet and the door is properly sealed. b. For toasting, make sure that the TOAST dial is not turned to the OFF position. For all other oven functions, make sure that the OVEN dial is not turned to the OFF position. c. Call Customer Service.
<b>Why is there smoke/odour?</b>	a. Smoke and/or odor are normal during the first use of your oven. This should not continue after the initial heating period. b. If smoke and/or odor appear after first use, make sure there is no food residue on the heating elements (do not clean heating elements until unit is turned off and has cooled down).

# RECIPES

## Cranberry Bran Muffins

Start your morning off with one of these deliciously hearty muffins.

Makes 6 muffins

**nonstick cooking spray**  
**¾ cup (175 ml) unbleached, all-purpose flour**  
**¼ cup (60 ml) whole-wheat flour**  
**¾ teaspoon (3.75 ml) table salt**  
**¼ teaspoon (1 ml) baking soda**  
**½ teaspoon (2 ml) baking powder**  
**½ teaspoon (2 ml) ground cinnamon**  
**¼ cup (60 ml) unsalted butter, room temperature**  
**¼ cup (60 ml) packed light brown sugar**  
**1 large egg, lightly beaten**  
**2½ tablespoons (40 ml) honey**  
**1 teaspoon (5 ml) pure vanilla extract**  
**2/3 cup (150 ml) lowfat buttermilk**  
**½ cup (125 ml) dried cranberries**  
**¼ cup (60 ml) wheat germ**

Preheat the Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler to 375°F (190°C) on the convection setting with the rack in position A. Lightly coat a 6-cup muffin tin with nonstick cooking spray. Reserve.

In a small mixing bowl, add the flours, salt, baking soda, baking powder and cinnamon. Whisk to combine; reserve.

Using a Cuisinart® hand or stand mixer fitted with the paddle/beating attachment(s), mix the butter until creamy. Add the brown sugar and beat until light and fluffy. Add the egg, honey and vanilla and mix until fully combined. While mixing, slowly add one third of the dry mixture, then follow with half of the buttermilk – adding when the batter is still streaky

with flour. Continue in that pattern – do not overmix. Gently fold in the cranberries and wheat germ.

Pour evenly into prepared muffin tin. Bake for about 25 minutes, or until muffin tops spring back when pressed and a cake tester comes out clean.

*Nutritional information per muffin:*  
Calories 228 (34% from fat) • carb. 34g • pro. 5g • fat 9g • sat. fat 5g •  
chol. 55mg • sod. 380mg • calc. 53mg • fiber 3g

## Sausage, Spinach and Fontina Quiche

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

Makes one 9-inch (22.86 cm) deep-dish quiche, 8 to 12 servings

**½ recipe pâte brisée (see page 24)**  
**6 ounces (170 g) sweet Italian sausage, casings removed**  
**2 tablespoons (30 ml) unsalted butter or olive oil**  
**2 garlic cloves, finely chopped**  
**2 cups (500 ml) packed baby spinach**  
**½ teaspoon (2 ml) table salt, divided**  
**½ teaspoon (2 ml) black pepper, divided**  
**1 cup (250 ml) whole milk**  
**1 cup (250 ml) heavy cream**  
**4 large eggs**  
**3 ounces (85 g) fontina**

Roll out the dough into a 10-inch (25 cm) disc about  $\frac{1}{8}$ -inch (0.3 cm) thick. Fit into an ungreased 9-inch (22.86 cm) deep-dish pie plate. Chill in refrigerator for about 20 minutes.

Preheat the Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler to 350°F (176°C) on the bake function with the rack in position A. 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 down with dried beans or rice. Bake in preheated oven for 20 to 22 minutes, or until the dough under the

parchment is no longer wet. Remove the beans/rice and parchment and continue baking until the shell is golden brown, about an additional 15 minutes. Remove; reserve.

Heat a skillet over medium-high heat. Add the sausage, breaking it up with a spatula or the back of a wooden spoon. Sauté until lightly browned; reserve. Do not clean out pan.

Add the butter to the hot pan. When it has melted, add the garlic and sauté until golden. Add the spinach, about a quarter-cup at a time, and a pinch each of the salt and pepper. Sauté until bright and wilted; combine with sausage and stir to combine; reserve.

In a medium bowl, mix the milk, cream, eggs and remaining salt and pepper. Using a Cuisinart® hand or stand mixer fitted with the whisk attachment, whip the mixture until completely combined. Spread the sausage/spinach mixture evenly on the bottom of the tart shell. Pour in the liquid mixture and top with the fontina.

Bake about 40 to 60 minutes, or until the quiche has browned on top and is just set.

*Nutritional information per serving (based on 12 servings):*

Calories 300 (75% from fat) • carb. 10g • pro. 9g • fat 25g • sat. fat 7g •  
chol. 110mg • sod. 380mg • calc. 98mg • fiber 0g

## French Toast Strata

Give your family a new twist on French toast this weekend.

To save time, prepare it the night before and then bake in the morning.

Makes 8 servings

**nonstick cooking spray**

**4 large eggs**

**2 cups (500 ml) whole milk**

**1 cup (250 ml) heavy cream**

**1 tablespoon (15 ml) pure vanilla extract**

**½ cup (75 ml) maple syrup**

**2 teaspoons (10 ml) ground cinnamon**

**1 teaspoon (5 ml) ground nutmeg**

**¼ teaspoon (1 ml) table salt**

**1 loaf [1 pound (500 g)] challah bread, cut into ½-inch x 9-inch (1.25 cm x 22.86 cm) strips**

**2 tablespoons (30 ml) packed light brown sugar, divided**

**2 tablespoons (30 ml) unsalted butter, cut into ½-inch (1.25 cm) cubes**

Lightly coat a 9-inch (22.86 cm) square pan with nonstick cooking spray; reserve.

Add the eggs, milk, heavy cream, vanilla extract, syrup, spices and salt to a medium mixing bowl. Using a Cuisinart hand mixer fitted with the chef's whisk, beat the mixture until foamy.

Tightly fit half of the challah bread strips into the bottom of the prepared pan. Pour half of the egg mixture on top and evenly dot with half of the brown sugar. Repeat with the remaining bread, layering in the opposite direction of the first layer of bread. Pour the remaining egg mixture on top, dot with the remaining brown sugar. Cover and chill in the refrigerator for at least 2 hours, or overnight.

Remove the strata from the refrigerator and bring to room temperature. Preheat the Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler to 350°F (176°C) on the convection setting with the rack in position A. Dot the top of the strata with the butter and loosely cover with aluminum foil. Bake in preheated oven for about 15 minutes; remove foil and bake for an additional 10 minutes, or until the internal temperature of the strata reaches 160°F (71.1°C).

Remove and serve immediately.

*Nutritional information per serving:*

Calories 420 (47% from fat) • carb. 44g • pro. 11g • fat 22g • sat. fat 12g •  
chol. 190mg • sod. 430mg • calc. 177mg • fiber 2g

## Gorgonzola and Ricotta Bruschetta

Makes 12 bruschetta

- 12 slices [½-inch (1.25 cm) thick] French bread
- 1 garlic clove, smashed
- 1½ tablespoons (25 ml) extra virgin olive oil
- 1 cup (250 ml) ricotta, strained
- 2 tablespoons (30 ml) grated Parmesan
- ½ teaspoon (2 ml) sea or kosher salt
- ½ teaspoon (2 ml) freshly ground black pepper
- pinch ground nutmeg
- ½ cup (125 ml) crumbled gorgonzola
- ½–1 tablespoon (7–15 ml) honey

Preheat the Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler to 375°F (190C) on the bake setting with the rack in position B.

Rub one side of each slice of bread with garlic and then brush with olive oil. Bake in preheated oven for about 2 to 3 minutes per side, or until lightly toasted.

While bread is toasting, prepare topping. In a small bowl, add the ricotta, Parmesan, salt, pepper and nutmeg. Stir to combine. Distribute evenly on the toasted bread slices, and then top with the gorgonzola. Return to oven and then set on broil for about 3 minutes, or until cheese is fully warmed.

Drizzle honey over bruschetta and serve immediately.

*Nutritional information per bruschetta:*

Calories 120 (46% from fat) • carb. 11g • pro. 5g • fat 6g • sat. fat 3g • chol. 10mg • sod. 300mg • calc. 108mg • fiber 1g

## Twice Baked Potatoes

Makes 8 servings

- 4 Idaho or russet potatoes [10 to 12 ounces (295 to 340 g) each]
- 1 teaspoon (5 ml) extra virgin olive oil, divided
- 2/3 cup (150 ml) lowfat milk
- 2 tablespoons (30 ml) unsalted butter, plus 1 teaspoon (5 ml) for finishing
- ½ cup (125 ml) sour cream
- ½ teaspoon (2 ml) sea or kosher salt
- ½ teaspoon (2 ml) freshly ground black pepper
- ¼ cup (60 ml) chopped fresh chives

Preheat the Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler to 400°F (204°C) on the bake setting with the rack in position B.

Rub each potato with ¼ teaspoon (1 ml) of olive oil, and then evenly prick about 6 to 8 times with a fork. Place potatoes directly on the rack and bake for about 55 to 60 minutes. Remove and let cool slightly. Reduce oven temperature to 375°F (190°C).

When potatoes are cool enough to handle, cut off top quarter of each potato and scoop out cooked potato, leaving a ¼-inch (0.6 cm) thick potato shell. Reserve cooked potato and skin shells.

In a medium bowl put cooked potato, milk and 2 tablespoons (30 ml) of the butter. Using a potato masher or hand mixer, mash/beat until smooth. Add sour cream, salt, pepper, and chives. Mash/beat to combine completely. Generously fill the potato shells with sour cream and chive potato mixture. (Potatoes may be prepared a day ahead to this point – cover and refrigerate. Bring to room temperature before baking.) Arrange potatoes on baking tray. Melt remaining teaspoon of butter and drizzle on potatoes. Bake for 35 to 45 minutes, until potatoes are hot and golden on the tops.

*Nutritional information per serving (½ potato):*

Calories 180 (31% from fat) • carb. 27g • pro. 4g • fat 6g • sat. fat 4g • chol. 20mg • sod. 160mg • calc. 58mg • fiber 3g

## Oven Roasted Steak Fries

Makes 2 servings

- 1 pound (500 g) Idaho or russet potatoes (about 2 to 3 medium potatoes), cut into  $\frac{1}{2}$ -inch (1.25 cm) wedges
- 2 tablespoons (30 ml) extra virgin olive oil
- $\frac{1}{2}$  teaspoon (2 ml) sea or kosher salt
- $\frac{1}{4}$  teaspoon (1 ml) freshly ground black pepper
- pinch cayenne

Preheat the Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler to 425°F (220°C) on the bake setting with the rack in position B.

Place potatoes in a medium to large mixing bowl. Toss with the remaining ingredients. Line the baking tray with aluminum foil and arrange the potatoes, cut side down.

Bake for about 30 minutes, turning the potatoes halfway through the cooking time.

Remove and adjust seasonings to taste. Serve immediately.

*Nutritional information per serving [1 cup (250 ml)]:*

Calories 130 (91% from fat) • carb. 3g • pro. 0g • fat 14g • sat. fat 2g • chol. 0mg • sod. 530mg • calc. 3mg • fiber 0g

## Roasted Sweet Potatoes

Makes 4 servings

- $\frac{1}{4}$  pounds ([795 g] about 2 to 3 large) sweet potatoes, cut lengthwise into quarters
- 4 tablespoons (60 ml) unsalted butter, melted
- $\frac{1}{2}$  teaspoon (2.5 ml) kosher salt
- 2 tablespoons (30 ml) packed light brown sugar

Preheat the Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler to 375°F (190°C) on Bake/Pizza.

Place potatoes in a medium to large mixing bowl. Toss with the remaining ingredients. Line the baking pan with aluminum foil and arrange the potatoes cut-side down.

Carefully slide the pan into the lower position. Bake for about 35 minutes, turning the potatoes every 10 minutes.

Remove and serve immediately.

*Nutritional information per serving (1 cup [250 ml]):*

Calories 290 (34% from fat) • carb. 46g • pro. 3g • fat 11g • sat. fat 7g • chol. 30mg • sod. 380mg • calc. 60mg • fiber 6g

## Roasted Asparagus

Makes 4 servings

- 1 pound (454 g) asparagus
- 1 teaspoon (5 ml) extra-virgin olive oil
- $\frac{1}{4}$  teaspoon (1 ml) kosher salt
- $\frac{1}{4}$  teaspoon (1 ml) freshly ground black pepper

Preheat the Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler to 425°F (220°C) on Bake/Pizza.

Wash and thoroughly dry asparagus and trim the rough ends. Place asparagus in a mixing bowl and toss with the olive oil, salt and pepper.

Line the baking pan with aluminum foil and arrange asparagus on the pan. Carefully slide the pan into the upper position and bake in preheated oven for 10 to 15 minutes, until the asparagus is tender.

Serve immediately.

*Nutritional information per serving:*

Calories 36 (29% from fat) • carb. 4g • pro. 3g • fat 2g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 135mg • calc. 28mg • fiber 2g

# Roasted Fennel, Carrots and Parsnips

Makes 4 servings

- 2 fennel bulbs, quartered
- 3 medium carrots, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces
- 1 large parsnip, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces
- 1 garlic clove, smashed
- 3 tablespoons (45 ml) extra virgin olive oil
- ½ teaspoon (2 ml) sea or kosher salt
- ¼ teaspoon (1 ml) freshly ground black pepper
- pinch ground cinnamon
- 1 teaspoon (5 ml) fresh thyme

Preheat Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler to 450°F (232°C) on either the convection bake or regular bake setting with rack in position B.

Place vegetables in a medium to large mixing bowl and toss with the remaining ingredients.

Arrange the vegetables in the baking tray lined with aluminum foil. Bake in preheated oven for 45 minutes, tossing every 15 to 20 minutes.

*Nutritional information per serving [½ cup (125 ml)]:*

Calories 170 (54% from fat) • carb. 18g • pro. 2g • fat 11g • sat. fat 2g • chol. 0mg • sod. 360mg • calc. 85mg • fiber 6g

## Broccoli and Cauliflower Gratin

To make this recipe your own, substitute your favourite cheeses for the Cheddar.

Makes 8 servings

- nonstick cooking spray
- 1½ pounds (750 g) broccoli florets
- 1 pound (500 g) cauliflower florets
- 1½ teaspoons (7 ml) extra virgin olive oil

- 1 garlic clove, finely chopped
- ½ medium onion, finely chopped
- ½ teaspoon (2 ml) sea or kosher salt
- ¾ teaspoon (3.75 ml) freshly ground black pepper
- 2 cups (500 ml) shredded Cheddar, divided
- ¾ cup (175 ml) panko (breadcrumbs), divided
- ¼ cup (60 ml) grated Parmesan, divided

Lightly and evenly coat a 9-inch square pan with nonstick cooking spray; reserve.

In a large stockpot, bring salted water to a boil. Add broccoli and cauliflower and cook 2 to 3 minutes, until bright and just tender. Immediately put vegetables into a large bowl of ice water. Drain and reserve.

Heat the oil in a medium skillet set over medium-low heat. Once hot and shimmering, add the garlic and onion and cook 2 to 3 minutes, or until slightly softened.

Preheat the Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler to 400°F (204°C) with rack in position A.

Add the blanched vegetables, the garlic and onion, salt, pepper, half of the Cheddar and half of the breadcrumbs to a large mixing bowl. Stir to completely combine. Transfer mixture to the prepared pan and then top with the reserved cheeses and breadcrumbs. Bake 15 minutes, or until the cheese begin to brown.

Serve immediately.

*Nutritional information per serving:*

Calories 190 (49% from fat) • carb. 13g • pro. 12g • fat 11g • sat. fat 6g • chol. 30mg • sod. 280mg • calc. 284mg • fiber 2g

## White Pizza with Prosciutto, Arugula and Tomatoes

Makes one 12-inch (30 cm) pizza (8 servings)

- 1/3** recipe pizza dough (page 24)
- 1** tablespoon (15 ml) extra virgin olive oil
- 1-1½** ounces [(30-43g) about 4 to 6 slices] prosciutto, halved
- 3** medium garlic cloves, finely chopped, divided
- 1** cup (250 ml) halved grape tomatoes
- 2** cups (500 ml) packed arugula
- 1½** cups (375 ml) ricotta
- ½** cup (125 ml) grated Parmesan (about 2 ounces)
- pinch sea or kosher salt
- ½** teaspoon (2 ml) freshly ground black pepper

Preheat the Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler to 425°F (220°C) on the bake setting with the rack in position A.

Roll out dough into a 12-inch (30 cm) circle.\* Brush the outer edge of the dough with olive oil. Bake in preheated oven for about 6 to 8 minutes, or until dough is lightly golden.

While dough is baking, preheat a medium skillet over medium-high heat. Add the prosciutto. Sauté until crisp; remove and reserve.

Add  $\frac{3}{8}$  of the garlic chopped cloves to the hot pan. Sauté until fragrant, and then add the tomatoes. When tomatoes just begin to soften, stir in the arugula, about  $\frac{1}{4}$  cup (60 ml) at a time. Cook until the arugula is wilted; remove and reserve.

In a medium-sized bowl, mix the ricotta, Parmesan, remaining garlic, salt and pepper until well combined. Reserve.

Spread the ricotta mixture evenly over the partially baked pizza dough. Top the ricotta with the arugula mixture and then finish with the prosciutto. Bake pizza in preheated oven for about 10 to 12 minutes, or until the dough is nicely browned and the cheese is bubbling on top.

Remove the pizza from the oven. Cut into slices and serve immediately.

\*Using a pizza mesh makes forming the perfect pizza much easier. If you have one, it is advisable to spray it with nonstick cooking spray before stretching dough.

*Nutritional information per serving:*  
Calories 160 (30% from fat) • carb. 19g • pro. 10g • fat 6g • sat. fat 3g •  
chol. 20mg • sod. 400mg • calc. 167mg • fiber 2g

## Tomato, Onion and Bacon Pizza

Makes one 12-inch (30 cm) pizza (8 servings)

- 3** slices bacon
- nonstick cooking spray
- 1/3** recipe Pizza Dough (page 27)
- 1** tablespoon (15 ml) extra-virgin olive oil
- 1** cup (250 ml) hearty pizza sauce, strained
- 6** ounces (170 g) fresh mozzarella, cubed
- 1** plum tomato, cut into  $\frac{1}{2}$ -inch (1.25 cm) slices
- ¼** medium onion, thinly sliced
- 1** tablespoon (15 ml) thinly sliced basil leaves

Lay the bacon slices evenly on the prepared pan and slide into the upper position of the Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler. Set to Broil and cook for about 8 minutes, or until bacon is almost crisp. Carefully remove pan and transfer bacon to a separate dish and reserve. Wipe pan clean and then lightly coat with nonstick cooking spray.

Preheat oven to 425°F (220°C) on Bake/Pizza.

Roll out/stretch dough into a 10 x 9-inch (23 cm) rectangle (to fit the pan). Fit into the prepared pan and brush the outer edge of the dough with olive oil. Carefully slide pan into the lower position and bake in preheated oven for about 6 to 8 minutes, or until dough is lightly golden.

Spread the sauce evenly over the baked dough. Top with the cheese, and then finish with the tomatoes, onions, bacon and basil. Carefully slide pan into the lower position. Bake in preheated oven for about 12 to 14

minutes, or until the dough is nicely browned and the cheese is melted and bubbling on top.

Remove the pizza from the oven. Cut into slices and serve immediately.

*Nutritional information per serving:*

Calories 200 (47% from fat) • carb. 19g • pro. 7g • fat 11g  
• sat. fat 5g • chol. 25mg • sod. 330mg • calc. 3mg • fiber 3g

## Zucchini, Tomato and Onion Tart

Makes 10 servings

- ½** recipe pâte brisée (page 24)
- 3** small zucchini
- 2** small onions
- 4** tablespoons (60 ml) extra virgin olive oil, divided
- ½** teaspoon (2 ml) sea or kosher salt, divided
- ½** teaspoon (2 ml) freshly ground black pepper, divided
- 3** tablespoons (45 ml) grated Parmesan
- 3** plum tomatoes
- ½–¾** ounce (15-20 g) soft goat cheese
- 5** small basil leaves, thinly sliced (chiffonade)

Roll and shape the pâte brisée into a 12x4-inch (30 x 10 cm) rectangle. Fold up the edges to ¼-inch high. Refrigerate for about 30 minutes.

While dough is chilling, prepare the vegetables. Preheat the Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler to 425°F (220°C) with the rack in the position B. Line the baking tray with aluminum foil.

Using a Cuisinart® food processor fitted with the 4mm slicing disc, slice the zucchini and onions. In a medium bowl, toss the sliced vegetables with 3 tablespoons of the olive oil and ¼ teaspoon each of the salt and pepper. Arrange in a single layer on the prepared baking tray. Roast for about 20 minutes, or until vegetables begin to brown and soften.

Reduce the temperature to 350°F (176°C) and move the rack to position A.

Remove the tart shell from the refrigerator. 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 down with dried beans or rice. Bake in preheated oven for about 20 minutes, or until the dough under the parchment is no longer wet. Remove the beans/rice and parchment and sprinkle with the Parmesan. Return to oven and continue baking until the shell is golden brown, an additional 2 to 3 minutes. Reserve.

While the tart shell is pre-baking, slice the tomatoes in the food processor using the same 4mm-slicing disc. Lay the slices on a towel-lined plate; sprinkle with the remaining salt. Reserve until ready to use.

Once the tart shell is baked, prepare the tart. Arrange the vegetables in the tart by tightly overlapping them in rows (start with one vegetable, using different vegetable in each row). Drizzle with the remaining tablespoon of olive oil and sprinkle with the remaining pepper. Dot the tart with pea-sized pieces of the goat cheese (use more or less, according to taste).

Place the tart in the preheated oven. Bake 20 minutes or until crust is fully browned and the vegetables are tender and golden. Remove from oven and sprinkle with the sliced basil.

Serve warm or at room temperature.

*Nutritional information per serving:*  
Calories 180 (67% from fat) • carb. 13g • pro. 3g • fat 14g • sat. fat 7g •  
chol. 25mg • sod. 200mg • calc. 30mg • fiber 1g

## Chicken, Vegetable and Black Bean Burritos

Makes 4 servings

- ½** large zucchini, diced
- 1** small onion, thinly sliced
- 1** large carrot, diced
- 3** garlic cloves, roughly chopped
- ½** jalapeño, finely chopped
- ½** red bell pepper, chopped

- $\frac{1}{4}$  medium sweet potato, peeled and diced  
 $2\frac{1}{2}$  teaspoons (13 ml) olive oil, divided  
 $\frac{1}{4}$  teaspoon (1 ml) kosher salt, divided  
 $\frac{2}{3}$  cup (150 ml) frozen corn kernels (not thawed)  
 $1$  cup (250 ml) shredded cooked chicken  
 $2$  cups (500 ml) canned/cooked black beans (drained and rinsed, if using canned)  
 $\frac{1}{3}$  cup (75 ml) chopped cilantro  
 $2$  tablespoons (30 ml) fresh lime juice (about 1 to 2 limes)  
pinch ground cumin  
pinch chili powder  
pinch dried oregano  
pinch freshly ground black pepper  
 $1$  cup (250 ml) shredded Monterey Jack (about 4 ounces)  
 $4$  10-inch (25 cm) flour tortillas

Preheat the Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler to 400°F on Bake/Pizza. Line the baking pan with aluminum foil.

In a large mixing bowl, toss the vegetables (except for the corn) with 2 teaspoons of the olive oil and a pinch of salt. Arrange evenly on the prepared baking pan. Carefully slide the pan into the upper position and roast in the preheated oven for about 18 to 20 minutes, or until vegetables are softened and are beginning to brown. Transfer the vegetables back to the mixing bowl and toss with the corn, chicken, beans, cilantro, lime juice, spices, pepper and remaining salt.

Spread one-quarter of the vegetable mixture in a line just below the center of each tortilla. Top each with one-quarter of the cheese. Roll the burritos and place them seam-side down in the same baking tray on which the vegetables were roasted. Brush the top of each rolled burrito with the remaining olive oil.

Carefully slide the pan into the lower position. Bake burritos in the hot oven (still at 400°F) for 8 to 10 minutes, or until the tortillas are just crisp and browned. Serve with guacamole, salsa and sour cream for garnish.

*Nutritional information per serving:*

Calories 620 (35% from fat) • carb. 71g • pro. 33g • fat 25g  
• sat. fat 8g • chol. 55mg • sod. 1mg • calc. 373mg • fiber 12g

## Baked Rigatoni with Chicken Sausage, Broccoli and Peppers

Makes 6 to 8 servings

- $5$  ounces (145 g) baby broccoli, about half a bunch, ends trimmed  
 $1$  teaspoon (5 ml) extra virgin olive oil, divided  
 $2$  tablespoons (30 ml) dry white wine  
 $2$  tablespoons (30 ml) chicken stock  
 $6$  ounces (170 g) Italian chicken sausage, fully cooked, cut into  $\frac{1}{2}$ -inch (1.25 cm) rounds  
 $\frac{1}{2}$  red bell pepper, sliced  
 $\frac{1}{2}$  medium onion, sliced  
 $2$  garlic cloves, finely chopped  
 $\frac{1}{4}$  teaspoon (1 ml) sea or kosher salt, divided  
 $\frac{1}{4}$  teaspoon (1 ml) freshly ground black pepper, divided  
 $\frac{1}{2}$  pound (250 g) dried rigatoni pasta, cooked according to manufacturer's instructions  
 $\frac{3}{4}$  cup (175 ml) ricotta  
 $8$  ounces (230 g) mozzarella, shredded  
 $\frac{1}{4}$  cup (60 ml) grated Parmesan [about 1 ounce (30 g)]  
 $4\text{--}6$  basil leaves, roughly torn  
cooking spray

Bring a pot of salted water to a boil. Set up a large bowl filled with ice water.

Add broccoli to boiling water and cover. Cook for about 4 to 6 minutes. Plunge steamed broccoli into prepared ice water. Once cool, discard ice water and cut broccoli into 1-inch (2.5 cm) pieces.

Preheat a large skillet over medium high heat; add oil. Once oil is hot and shimmering, add the blanched broccoli. Sauté 2 to 3 minutes, and then add the wine and stock. Raise temperature to high and sauté until liquids have evaporated. Reserve.

Preheat Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler to 400°F (204°C) on the bake setting with the rack in position A. Line the baking tray with aluminum foil.

Place the sausage, pepper, onion and garlic with a pinch each of the salt and pepper on a baking tray. Roast in preheated oven for about 15 minutes, or until sausage and vegetables have browned. Reduce temperature to 350°F (176°C).

In a large mixing bowl, toss the broccoli, roasted sausage and vegetables, and the remaining ingredients until well combined.

Lightly coat an eight-cup soufflé dish with nonstick cooking spray. Add the pasta mixture. Bake in the preheated oven for about 30 to 35 minutes, or until cheeses are hot and bubbling.

*Nutritional information per serving (based on 8 servings):*

Calories 260 (53% from fat) • carb. 14g • pro. 17g • fat 16g • sat. fat 7g • chol. 40mg • sod. 383mg • calc. 341mg • fiber 1g

## Herb-Crusted Beef Tenderloin

Makes 6 servings

- 1½ pounds (750 g) trimmed beef tenderloin roast (preferably top cut)
- ½ teaspoon (2 ml) sea or kosher salt, divided
- ½ teaspoon (2 ml) freshly ground black pepper, divided
- 3 garlic cloves
- 2 sprigs fresh thyme, stems discarded
- 1 sprig fresh rosemary, stem discarded
- 1 sprig fresh oregano, stem discarded
- ½ teaspoon (2 ml) dried tarragon
- 3 tablespoons (45 ml) extra virgin olive oil
- 2 tablespoons (30 ml) Dijon-style mustard

Preheat Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler to 375°F (190°C) on the convection bake setting with rack in position A. Line baking tray with aluminum foil.

Rinse the beef and pat dry with paper towels. Rub with ¼ teaspoon (1 ml) each of the salt and pepper. Reserve.

In the bowl of a Cuisinart® mini chopper or food processor, process the garlic, herbs and the reserved salt and pepper until well combined. With the chopper/processor running, add the oil in a slow and steady stream. Process until combined.

Rub the mustard on the tenderloin; evenly spread the herb/oil mixture on top. Place beef on the prepared baking tray and roast for about 40 minutes, or until the internal temperature reads 125°F (51.6°C). Let meat rest 10 to 15 minutes before slicing.

*Nutritional information per serving:*

Calories 390 (77% from fat) • carb. 2g • pro. 20g • fat 33g • sat. fat 12g • chol. 80mg • sod. 350mg • calc. 18mg • fiber 0g

## Classic Roast Chicken

Makes 4 to 6 servings

- 1 3½- to 4-pound (1.6 to 1.8 kg) chicken
- 1 teaspoon (5 ml) kosher salt
- ½ teaspoon (2 ml) freshly ground black pepper
- 1 lemon, halved
- 1 teaspoon (5 ml) extra virgin olive oil
- 2 teaspoons (10 ml) herbes de Provence or fines herbes
- 1 small bundle mixed fresh herbs  
(i.e. thyme, rosemary, parsley, etc.)
- 3 garlic cloves, smashed
- 1 medium onion, quartered

Preheat Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler to 375°F (190°C) on convection bake with rack in position A. Line baking tray with aluminum foil.

Rinse chicken and pat dry inside and out with paper towels and place on a cutting board. Sprinkle the salt and pepper all over chicken, including in the cavity. Squeeze the lemon juice all over the chicken and place the juiced lemon in the cavity. Rub the olive oil on the chicken and sprinkle all over with the dried herbs. Place the fresh herbs in the cavity and tie the legs together with butcher's twine.

Place chicken on prepared baking pan and bake in preheated oven for 30 minutes. Turn heat down to 350°F (176°C) and continue to bake for an additional 30 to 40 minutes, or until the internal temperature registers at 160°F (71.1°C) for the light meat and 170°F (76.6°C) for the dark meat.

Let chicken rest for 15 minutes; carve and serve.

*Nutritional information per serving (based on 6 servings):*

Calories 590 (62% from fat) • carb. 5g • pro. 49g • fat 40g • sat. fat 11g • chol. 240mg • sod. 540mg • calc. 57mg • fiber 1g

## Moroccan-Spiced Baked Chicken

Makes about 4 servings

- 1½ pounds (680 g) mixed chicken parts**
- 1 tablespoon (15 ml) olive oil**
- 1½ tablespoons (25 ml) fresh lemon juice (about ½ lemon)**
- 1 teaspoon (5 ml) kosher salt**
- ¾ teaspoon (3.75 ml) ground cumin**
- ½ teaspoon (2.5 ml) ground cinnamon**
- pinch cayenne**
- 2 shallots, quartered**

Preheat the Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler to 375°F (190°C) on Convection Bake. Line the baking pan with aluminum foil.

Toss chicken in a large mixing bowl with the oil, lemon juice, salt and spices. Lay the shallots on the prepared baking pan and place the chicken on top of the shallots.

Carefully slide the pan into the lower position and bake for 30 to 40 minutes, depending on the size of the chicken pieces (internal temperature should read 160°F for light meat and 170°F for dark meat).

*Nutritional information per serving (based on 4 servings):*

Calories 371 (53% from fat) • carb. 5g • pro. 32g • fat 24g • sat. fat 6g • chol. 141mg • sod. 671mg • calc. 38mg • fiber 0g

## Broiled Pork Chops with Hot Cherry Peppers

Makes 4 servings

- 4 pork chops [each 1½-inch (3.75 cm) thick]**
- 1 teaspoon (5 ml) sea or kosher salt**
- 1 teaspoon (5 ml) freshly ground black pepper**
- 6 ounces (170 g) hot cherry peppers (about 4 to 6)**
- 2–3 garlic cloves, smashed**
- ½ medium onion, cut into ½-inch (1.25 cm) pieces**

Rinse pork chops and pat dry with paper towels. Rub chops evenly with salt and pepper. Lay the prepared chops on an aluminum foil-lined baking tray; surround with the cherry peppers, garlic and onion.

Set the rack on position B. Broil pork for about 12 minutes on each side, or until the internal temperature of the meat registers at 145° to 150°F (62.7° to 65.5°C).

*Nutritional information per serving:*

Calories 40 (17% from fat) • carb. 6g • pro. 2g • fat 1g • sat. fat 0g • chol. 5mg • sod. 1400mg • calc. 10mg • fiber 0g

## Roasted Sole with Artichokes and Capers

Makes 4 servings

- 3½ tablespoons (50 ml) fresh lemon juice, divided
- 2 medium artichokes, trimmed, choke removed, and cut into wedges
- 3 tablespoons (45 ml) extra virgin olive oil, divided
- ¾ teaspoon (3.75 ml) sea or kosher salt, divided
- ½ teaspoon (2 ml) freshly ground black pepper, divided
- 1 pound (500 g) fillet of sole, or other similar white fish
- 2 tablespoons (30 ml) drained capers

Preheat Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler to 425°F (220°C) on bake setting with rack in position B. Line baking tray with aluminum foil.

Add cold water and 2 tablespoons (30 ml) of the lemon juice to a small mixing bowl. Add the artichokes and agitate in water. Drain and pat dry. Toss with 2 tablespoons (30 ml) of oil and ¼ teaspoon (1 ml) each of the salt and pepper. Place on the prepared baking tray and roast for about 20 minutes, or until lightly browned.

While artichokes are roasting, rinse and pat dry the fish. Rub with the remaining olive oil, salt, pepper and lemon juice. Once artichokes have been roasted, place the seasoned fish on top of the artichokes; top with the capers. Roast fish until it is just cooked through, about 15 minutes, depending on the thickness of the fish.

Remove and serve immediately.

### *Nutritional information per serving:*

Calories 290 (53% from fat) • carb. 10g • pro. 25g • fat 17g • sat. fat 3g • chol. 5mg • sod. 660mg • calc. 74mg • fiber 5g

## Rosemary Focaccia

Makes 18 servings

- 2¼ teaspoons (34 ml) active dry yeast
- ½ teaspoon (0.5 ml) granulated sugar
- ⅓ cup (75 ml) warm (105°F to 110°F [40°C to 43°C]) water
- 4 cups (1 L) unbleached, all-purpose flour, plus more for dusting
- 3 teaspoons (15 ml) kosher salt, divided
- 1 cup (250 ml) cold water
- ¼ cup (60 ml) extra-virgin olive oil, divided
- nonstick cooking spray
- 2 tablespoons (30 ml) fresh rosemary

Dissolve the yeast and sugar in the warm water. Let stand 3 to 5 minutes, or until mixture is foamy.

Put the flour and 1 teaspoon (5 ml) of salt in the work bowl of a Cuisinart® Food Processor fitted with the dough blade; process 10 seconds to combine. Add cold water and 2 tablespoons (30 ml) of oil to the yeast mixture.

With the machine running, slowly pour the liquid yeast mixture through the feed tube. Note: You may not need all of the liquid yeast mixture. Process until a dough ball forms. Continue to let the machine run another minute to knead.

Place the dough in a lightly floured sealable plastic bag. Let rise in a warm place until doubled in size, about 45 minutes to 1 hour.

Lightly coat the baking pan with nonstick cooking spray.

Turn the dough out onto a floured surface. Roll out into a rectangle and then fit into the prepared pan, stretching the ends of the dough to meet the edges of the baking tray. Using your fingers, make indentations in the dough over the entire surface. Brush the dough with the remaining olive oil, and sprinkle the salt and rosemary to cover. Cover with plastic wrap and let rise until puffy, about 20 minutes.

Preheat the Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler to 400°F (200°C) on Convection Bake. Remove the plastic wrap from the pan and then carefully slide the pan into the lower position. Bake until golden and crisp, about 20 to 25 minutes. Let cool slightly on wire rack.

**Note:** For another version of this Italian staple, sprinkle with some chopped Kalamata olives prior to baking.

*Nutritional information per serving:*

Calories 120 (24% from fat) • carb. 20g • pro. 3g • fat 3g  
• sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 360mg • calc. 1mg • fiber 1g

## Buttermilk Biscuits

Makes 8 biscuits

1½	cups (375 ml) unbleached, all-purpose flour
½	cup (125 ml) cake flour
2	teaspoons (10 ml) cream of tartar
1½	teaspoons (7 ml) baking soda
	pinch granulated sugar
1½	teaspoons (7 ml) sea or kosher salt
¼	teaspoon freshly ground black pepper
6	tablespoons (90 ml) unsalted butter, cold, cut into ¼-inch (0.6 cm) cubes
1	cup (250 ml) lowfat buttermilk
3	tablespoons (45 ml) unsalted butter, melted, for finishing

Preheat Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler to 450°F (232°C) on the convection bake setting with the rack in position A. Line baking pan with parchment paper.

Sift flours, cream of tartar and baking soda together. Place in the bowl of a Cuisinart® food processor. Add the sugar, salt and black pepper. Process for about 5 seconds to combine. Add the 6 tablespoons (90 ml) of butter and pulse until the mixture is crumb-like, about 6 to 8 pulses. Slowly add the buttermilk and pulse 2 to 3 times.

Turn the dough out onto a lightly floured surface. Gently and carefully knead 2 to 3 times to ensure the dough is fully mixed. Divide the dough into 8 equal pieces. Roll the dough, with floured hands, into a smooth ball. Repeat with remaining pieces and place on the prepared pan, leaving one inch between rolls.

Bake in preheated oven for 10 to 12 minutes, or until golden brown. Remove and brush liberally with the melted butter. Serve immediately.

*Nutritional information per biscuit:*

Calories 230 (50% from fat) • carb. 25g • pro. 4g • fat 13g • sat. fat 8g •  
chol. 35mg • sod. 600mg • calc. 37mg • fiber 1g

## Multigrain Rolls

Makes 15 rolls

2¼	teaspoons (11 ml) active dry yeast
1⅔	cups (400 ml) warm [105° to 110°F (40.5° to 43.3°C)] water
1	tablespoon (15 ml) molasses
3½	cups (875 ml) whole-wheat flour
1¾	cups (425 ml) bread flour, divided
1½	tablespoons (25 ml) vital wheat gluten
2	teaspoons (10 ml) sea or kosher salt
2	tablespoons (30 ml) flax seed oil
3	tablespoons (45 ml) flax seeds
1	cup (250 ml) golden raisins

Dissolve the yeast in the water and molasses. Let stand 4 to 6 minutes, or until mixture is foamy. Add the flours, vital wheat gluten, salt and oil to the bowl of a Cuisinart® Stand Mixer fitted with the dough hook. Mix on speed 3 to combine. With mixer on speed 1, slowly add the yeast mixture. Let mixture come to a ball, add the flax seeds and raisins, and then increase gradually to speed 3. Let dough knead about 8 minutes.

Place dough in a 1-gallon (4.5 L) sealable plastic bag with the air squeezed out, or in a bowl covered with plastic wrap. Let rise in a warm place until it has doubled, about 45 to 60 minutes.

Lightly butter a 10-inch (30 cm) round baking pan. Divide the dough into 15 equal pieces, about 2¼ ounces (65 g) each. Roll into smooth rounds and arrange in the prepared pan. Cover with plastic wrap and let rise until about doubled, about 30 to 40 minutes.

Preheat the Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler to 450°F (232°C) on the convection bake setting with rack in position A.

Place in preheated oven and bake until golden brown, about 20 to 25 minutes. Remove from pan and let cool on a rack for about 10 minutes for serving.

*Nutritional information per roll:*

Calories 210 (13% from fat) • carb. 42g • pro. 7g • fat 4g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 310mg • calc. 24mg • fiber 5g

## Whole-Wheat Banana Chocolate Chip Bread

Makes one 9x5x3-inch (22.8 x 12.7 x 7.6 cm) loaf

1 cup (250 ml) chopped walnuts  
nonstick cooking spray  
1 cup (250 ml) unbleached, all-purpose flour  
1 cup (250 ml) whole-wheat flour  
 $\frac{3}{4}$  teaspoon (3.75 ml) baking soda  
 $\frac{3}{4}$  teaspoon (3.75 ml) table salt  
 $\frac{1}{2}$  cup (125 ml) granulated sugar  
 $\frac{1}{2}$  teaspoon (2 ml) ground cinnamon  
 $\frac{1}{2}$  cup (125 ml) semisweet chocolate chips  
6 tablespoons (90 ml) unsalted butter, room temperature  
2 large eggs  
1 teaspoon (5 ml) pure vanilla extract  
3 medium, very ripe, bananas, mashed  
1/4 cup (60 ml) sour cream

Preheat the Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler to 400°F (204°C) on the bake setting with the rack in position B. Line the baking sheet with aluminum foil. Arrange the walnuts evenly on the prepared baking sheet; toast for about 3 minutes, or until fragrant and lightly browned. Reserve. Reduce the oven temperature to 350°F (176°C) on the convection bake setting with the rack in position A.

Lightly coat a loaf pan with nonstick cooking spray. Reserve.

In a small bowl, mix the flours, baking soda, salt, sugar, cinnamon, chocolate chips and toasted walnuts; reserve.

Add the butter, eggs, vanilla, bananas and sour cream to the mixing bowl of a Cuisinart® Stand Mixer fitted with the flat paddle. Mix on speed 1, gradually increasing to speed 4, for 20 seconds, or until completely combined. Reduce the mixer to speed 1 and add the dry ingredients. Mix until just combined. Pour batter into the prepared pan.

Bake in the preheated oven for about 50 to 55 minutes, or until a cake tester comes out clean.

*Nutritional information per serving (based on 12 servings):*

Calories 330 (41% from fat) • carb. 45g • pro. 6g • fat 16g • sat. fat 6g • chol. 50mg • sod. 230mg • calc. 27mg • fiber 3g

## Apple, Cherry and Raisin Crisp

An old favourite with a twist.

Makes 8 servings

1 cup (250 ml) rolled oats  
 $\frac{1}{2}$  cup (125 ml) packed light brown sugar  
 $\frac{1}{3}$  cup (75 ml) unbleached, all-purpose flour  
1 teaspoon (5 ml) ground cinnamon  
 $\frac{1}{4}$  teaspoon (1 ml) table salt  
6 tablespoons (90 ml) unsalted butter, melted  
1½ pounds (750 g) apples, peeled, cored, quartered and cut into  $\frac{1}{4}$ -inch (0.6 cm) slices\*  
1 tablespoon (15 ml) fresh lemon juice  
 $\frac{1}{2}$  cup (125 ml) dried cherries  
 $\frac{1}{4}$  cup (60 ml) raisins  
 $\frac{1}{2}$  cup (125 ml) granulated sugar  
2 tablespoons (30 ml) honey  
1 teaspoon (5 ml) pure vanilla extract

Preheat the Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler to 350°F (176°C) on the bake setting with the rack in position A. Lightly coat a 9-inch (22.86 cm) square baking dish with cooking spray.

In a medium bowl, combine the oats with the brown sugar, flour, cinnamon and salt. Add the melted butter and stir until the mixture is evenly moistened. Use your fingers to pinch the mixture into large crumbs; reserve.

In a medium bowl, toss the sliced apples with the lemon juice, cherries, raisins, granulated sugar, honey, and vanilla. Spoon the apple mixture evenly into the prepared baking dish. Sprinkle evenly with the reserved crumb mixture.

Bake in the preheated oven for 35 to 40 minutes, until the apples are tender and the filling is bubbling. Let rest for 20 to 30 minutes before serving. Serve warm or at room temperature with vanilla ice cream, frozen yogurt, or freshly whipped cream.

\* For ease in slicing, use the Cuisinart® Food Processor fitted with the 4mm slicing disc.

*Nutritional information per serving:*

Calories 360 (23% from fat) • carb. 67g • pro. 5g • fat 10g • sat. fat 6g • chol. 25mg • sod. 75mg • calc. 25mg • fiber 5g

## Bittersweet Espresso Brownies

Makes 16 brownies

**1/2** cup chopped walnuts  
**nonstick cooking spray**  
**3/4** cup (1½ sticks) unsalted butter, cubed  
**4** ounces unsweetened chocolate, finely chopped  
**2** ounces bittersweet chocolate, finely chopped  
**3** large eggs  
**1** cup granulated sugar  
**1/2** cup packed light brown sugar  
**2** teaspoons instant espresso  
**2** teaspoons pure vanilla extract  
**3/4** cup unbleached, all-purpose flour, plus more for dusting pan  
**3/4** teaspoon kosher salt

1. Preheat the Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler to 400°F on Bake/Pizza. Line the baking pan with aluminum foil. Spread the walnuts on the prepared pan and carefully slide into the upper position. Toast for 2 to 3 minutes, or until fragrant and lightly browned. Cool to room temperature. Switch oven to 375°F on Convection Bake with the rack in the lower position.

2. Lightly coat a 9-inch baking pan with nonstick cooking spray; lightly dust with unbleached, all-purpose flour. Reserve.

3. Put the butter and chocolates into a heatproof bowl and place over a pot of simmering water. Once both are almost completely melted, set aside to cool to room temperature. Reserve.

4. In a large mixing bowl, beat eggs with a Cuisinart® Hand Mixer until lightened, about 30 seconds. Add the sugars and beat until light and thickened, another 30 seconds to 1 minute. Add instant espresso and vanilla; beat until well combined. Add flour and salt; mix until just incorporated. Gently fold in toasted walnuts.

5. Pour into prepared pan. Bake for about 35 minutes, or until edges are dry. Cool before cutting into squares.

*Nutritional information per brownie:*

Calories 260 (54% from fat) • carb. 28g • pro. 3g • fat 17g  
• sat. fat 9g • chol. 60mg • sod. 120mg  
• calc. 30mg • fiber 2g

## Lemon Squares

Makes 16 servings

**Crust:**

**nonstick cooking spray**  
**1/2** cup (125 ml) almonds  
**1** cup (250 ml) unbleached, all-purpose flour  
**1/3** cup (75 ml) confectioners' sugar  
**1/2** teaspoon (2 ml) table salt  
**1** teaspoon (5 ml) lemon zest  
**1/4** cup (60 ml) unsalted butter, cold and cubed

**Lemon Filling:**

- 5 large eggs  
¾ cup (175 ml) granulated sugar  
½ cup (125 ml) fresh lemon juice (about 3 lemons)  
½ teaspoon (2 ml) pure vanilla extract  
1 teaspoon (5 ml) lemon zest  
½ teaspoon (2 ml) baking powder  
½ teaspoon (2 ml) table salt  
¼ cup (60 ml) unbleached, all-purpose flour  
2 tablespoons (30 ml) heavy cream

Preheat a Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler to 400°F (204°C) on the bake setting with the rack in position B. Line the baking pan with aluminum foil. Spread the almonds on the prepared pan and toast for 2 to 3 minutes, or until fragrant and lightly browned. Cool to room temperature. Reduce oven temperature to 350°F (176°C) and move the rack to position A.

Coat a 9-inch (22.86 cm) baking pan with nonstick cooking spray; line with 2 pieces of parchment, leaving a 1 to 2-inch (2.5 to 5 cm) overhang on each side. Reserve.

Pulse cooled almonds in a Cuisinart® Food Processor fitted with the metal chopping blade until ground. Add flour, confectioners' sugar, ½ teaspoon (2 ml) salt and 1 teaspoon (5 ml) of lemon zest. Process for about 5 seconds, or until mixture is completely combined. Add the cold, cubed butter and pulse until mixture resembles coarse crumbs. Press into prepared baking pan. Bake in the preheated oven for about 16 to 18 minutes, or until lightly browned. Remove and reserve. Reduce temperature to 300°F (150°C).

While the crust is baking, add the eggs to a medium mixing bowl. Beat with a Cuisinart® hand mixer until lightened, about 30 seconds. Add the sugar and beat until light and thickened, another 1 to 1½ minutes. Add the lemon juice, vanilla and lemon zest and mix to incorporate. Add the baking powder, salt, flour and heavy cream and mix until combined. Pour mixture on top of the warm, prepared crust. Bake in the preheated oven for about 25 minutes, or until set.

Dust with confectioners' sugar before serving.

*Nutritional information per square:*

Calories 160 (40% from fat) • carb. 21g • pro. 4g • fat 7g • sat. fat 3g •  
chol. 75mg • sod. 180mg • calc. 30mg • fiber 1g

## Cinnamon Cake with White Chocolate Glaze

Makes 16 servings

**Cake:**

- nonstick cooking spray  
1¼ cups (300 ml) cake flour, plus more for dusting  
1½ teaspoons (7.5 ml) ground cinnamon  
1 teaspoon (5 ml) kosher salt  
1 teaspoon (5 ml) cream of tartar  
¼ teaspoon (1 ml) baking soda  
½ cup ([125 ml] 1 stick) unsalted butter, room temperature  
¾ cup (175 ml) granulated sugar  
¼ cup (60 ml) packed light brown sugar  
3 large egg whites  
2 teaspoons (10 ml) pure vanilla extract  
½ cup (125 ml) whole milk

**Glaze:**

- 6 tablespoons (90 ml) heavy cream  
¼ teaspoon (1 ml) pure vanilla extract  
pinch kosher salt  
1½ teaspoons (7.5 ml) light corn syrup  
3 ounces (85 g) white chocolate, chopped

Preheat the Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler to 350°F (180°C) on Convection Bake setting with the rack in the lower position. Lightly coat a 9-inch (23 cm) cake pan with nonstick cooking spray; lightly dust with flour. Reserve.

In a small bowl, stir together the flour, cinnamon, salt, cream of tartar and baking soda; reserve. Add the butter to the bowl of a Cuisinart® Stand Mixer fitted with the flat mixing paddle. Beat until the butter is softened and creamy. With the unit running, slowly add the sugars; beat until light

and fluffy. Add one-third of the egg whites at a time, being sure not to add another one until the previous one is completely mixed. Add the vanilla and mix to combine. With the unit running on the lowest speed, add half of the dry ingredients. Mix until the batter is streaky with flour and then add half of the milk. Continue with the remaining dry ingredients and carefully mix until no more flour is visible.

Pour batter into prepared pan. Bake for about 25 to 30 minutes, or until a cake tester comes out clean and the top of the cake springs back to the touch. Cool in pan for 10 minutes; remove and then cool completely on a wire rack.

Prepare the White Chocolate Glaze. In a small saucepan, add the cream, vanilla, salt and corn syrup and set over medium-low heat. Place the chopped chocolate in a small mixing bowl; reserve. Once the cream mixture just comes to a boil, pour it over the chopped chocolate. Let the mixture rest for a few minutes, and then whisk to combine. Pour the glaze over the cooled cake and spread evenly with a large offset spatula.

Transfer glazed cake to a refrigerator and let chill for at least 2 hours to allow the glaze to set.

*Nutritional information per serving:*

Calories 200 (44% from fat) • carb. 25g • pro. 2g • fat 10g  
• sat. fat 6g • chol. 25mg • sod. 200mg • calc. 25mg • fiber 0g

## Caramel Walnut Tart with Raspberry and Chocolate

Makes 16 servings

**2½** cups (625 ml) chopped walnuts  
**½** recipe pâte sucrée (page 25)  
**1½** cups (375 ml) granulated sugar  
**1** cup (250 ml) water  
**3** tablespoons (90 ml) light corn syrup  
pinch table salt  
**½** cup (125 ml) heavy cream  
**1/3** cup (75 ml) raspberry preserves, strained  
**2** ounces (60 g) bittersweet chocolate, chopped

Preheat a Cuisinart® Convection Toaster Oven Broiler to 400°F (204°C) on the bake setting with the rack in position B. Line the baking pan with aluminum foil. Spread the walnuts on the prepared pan and toast for 4 to 5 minutes, or until fragrant and lightly browned. Cool to room temperature. Reduce oven temperature to 350°F on the convection bake setting and move the rack to position A.

Roll out the dough into a 10-inch (30 cm) disc about 1/8-inch (0.3 cm) thick. Fit into an ungreased fluted tart pan. Chill in refrigerator for about 20

minutes. 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 down with dried beans or rice. Bake in preheated oven for about 20 minutes, or until the dough underneath the parchment is no longer wet. Remove the beans/rice and parchment and continue baking until the shell is golden brown. Remove and reserve.

While the shell is baking, add the sugar, water, corn syrup and salt to a heavy-bottomed, medium saucepan. Wipe down the inside walls of the pan with a wet pastry brush to be sure that there are no sugar granules or water droplets in the pan – if the walls of the pan are not dry, it will hinder the quality of the caramel.

Cook the sugar mixture until it turns to an amber colour. Once it achieves that colour, take off from heat and slowly stir in the cream (note: the mixture will bubble quite a bit so it is important to do this step slowly and off the heat). Then stir in the toasted walnuts.

While caramel is cooking, spread the raspberry jam on the cooled tart shell. Pour the caramel-walnut mixture on top of the raspberry layer.

Place the chocolate in a bowl over a pot of simmering water. Once the chocolate is almost fully melted, remove from heat and stir to cool to room temperature. Drizzle chocolate over the caramel nut tart. Chill in refrigerator for 3 hours, or overnight.

*Nutritional information per serving:*

Calories 330 (54% from fat) • carb. 35g • pro. 4g • fat 21g • sat. fat 6g • chol. 35mg • sod. 55mg • calc. 25mg • fiber 2g

## Pizza Dough

This dough freezes very well.

Makes three 12-inch (30 cm) pizzas

2¼	teaspoons (11 ml)	active dry yeast
½	cup (125 ml)	warm [105° to 110°F (40.5° to 43.3°C)] water
1	teaspoon (5 ml)	granulated sugar
4	cups (1 L)	unbleached, all-purpose flour, plus more for dusting
1½	teaspoons (7 ml)	sea or kosher salt
1	tablespoon (15 ml)	extra virgin olive oil
1	cup (250 ml)	cold water

Dissolve the yeast and sugar in the warm water. Let stand 3 to 5 minutes, or until the mixture gets foamy.

Place the flour, salt and olive oil in the work bowl of a Cuisinart® Food Processor fitted with the dough blade. Pulse about 5 times to mix; scrape down the sides of the bowl.

Add the cold water to the yeast mixture. With the motor running, slowly pour the liquid yeast mixture through the feed tube. Process until a ball forms. Let the machine run for an additional minute to knead. Dough will be slightly sticky.

Lightly dust a sealable plastic bag with flour. Dust dough with flour. Place the dough in the floured bag; squeeze out all of the air and seal. Let rise in a warm place for 45 minutes to 1 hour.

*Nutritional information per serving (based on 32 servings):*

Calories 597 (19% from fat) • carb. 121g • pro. 18g • fat 10g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 1070mg • calc. 4mg • fiber 17g

## Pâte Brisée

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

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

2	cups (500 ml)	unbleached, all-purpose flour
1	teaspoon (5 ml)	table salt
½	pound (250 g)	unsalted butter, cold and cubed
4	tablespoons (60 ml)	ice water

Place flour and salt in 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 is just formed. Note: you may not need to use all the water. Form dough into 2 flat discs; wrap in plastic and refrigerate until ready to use.

*Nutritional information per serving (based on 24 servings):*

Calories 39 (6% from fat) • carb. 8g • pro. 1g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 98mg • calc. 2mg • fiber 0g

---

## Pâte Sucrée

Makes two 9-inch (22.8 cm) single-crust tarts

- 2      cups (500 ml) unbleached, all-purpose flour**
- 2      tablespoons (30 ml) granulated sugar**
- ½      teaspoon (2 ml) table salt**
- ¾      cup (175 ml) unsalted butter, room temperature**
- 2      large egg yolks**
- 1      tablespoons (15 ml) ice water**
- ½      teaspoon (2 ml) pure vanilla extract**

Place flour, sugar and salt in a Cuisinart® Food Processor fitted with the chopping blade. Process for 10 seconds. Add butter to work bowl and process until combined. With the machine running, add the yolks, one at a time, and process until incorporated. Add the water and vanilla; pulse 3 to 5 times until combined.

Form dough into two flat discs. Wrap in plastic and refrigerate until ready to use.

*Nutritional information per serving (based on 32 servings):*

Calories 70 (58% from fat) • carb. 6g • pro. 1g • fat 5g • sat. fat 3g •  
chol. 25mg • sod. 35mg • calc. 1mg • fiber 0g

# **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](http://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, Ont. L4H 0L2

**Email:**

[consumer\\_Canada@conair.com](mailto:consumer_Canada@conair.com)

**Model:**

TOB-60N2NASC 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

\* The date code format we are using on unit is WWYY, representing week, and year. eg.2421 = manufactured in 24th week of the year 2021.

**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](http://www.cuisinart.ca).

©2025 Cuisinart Canada |100 Conair Parkway, Unit #1,

Woodbridge, ON L4H 0L2

Printed in China

Consumer Call Centre E-mail: [Consumer\\_Canada@Conair.com](mailto:Consumer_Canada@Conair.com)

21CC079854



## LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



**Four à convection-grille-pain-gril**

**TOB-60N2NASC**

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

## TABLE DES MATIÈRES

Précautions de sécurité .....	2
Cordon court .....	3
Caractéristiques et avantages .....	4
Avant la première utilisation .....	5
Lignes directrices générales .....	5
Mode d'emploi .....	5
Nettoyage et entretien .....	6
Diagramme de position de la grille .....	7
Recettes .....	8
Garantie .....	26

## PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

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

1. **Lisez toutes les instructions.**
2. **DÉBRANCHEZ L'APPAREIL LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS ET AVANT DE LE NETTOYER.** Laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le manipuler.
3. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais aucune partie du four grille-pain dans l'eau ou un liquide quelconque. Voyez les instructions pour le nettoyage.
5. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant de certaines déficiences, ni à proximité d'eux.
6. N'utilisez pas l'appareil quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au magasin où il a été acheté pour qu'il soit examiné et réparé au besoin.
7. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart au risque d'occasionner des blessures.

8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou de la table où il risque d'être accroché par des enfants ou des animaux de compagnie, ni venir en contact avec des surfaces chaudes, ce qui pourrait l'endommager.
10. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
11. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles prévues.
12. Soyez extrêmement vigilants lorsque vous mettez des récipients faits d'une matière autre que du métal ou du verre dans le four.
13. Pour éviter les brûlures, soyez très prudents lorsque vous retirez la lèchefrite ou que vous vous débarrassez d'un contenant de graisse chaude.
14. **Débranchez toujours le four grille-pain quand il ne sert pas.** Ne rangez pas d'articles autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans le four.
15. Ne mettez aucun contenant en papier, en carton, en plastique ou d'autres matières similaires dans le four grille-pain.
16. Ne recouvrez jamais le plateau ramasse-miettes ou une partie du four grille-pain avec du papier d'aluminium au risque de causer une surchauffe.
17. Ne mettez pas d'aliments de très grande taille ni des emballages ou des ustensiles en métal dans le four grille-pain, car cela pourrait créer un risque d'incendie ou de choc électrique.
18. Il y a un risque d'incendie si le four grille-pain est couvert ou qu'il touche des matériaux inflammables, tels que les rideaux ou tentures, et les murs pendant qu'il fonctionne. Ne laissez pas d'objets sur le dessus de l'appareil pendant qu'il est en marche. Ne l'utilisez pas sous les armoires de cuisine.
19. Ne nettoyez pas l'intérieur avec un tampon à récurer métallique. Des morceaux peuvent s'en détacher et toucher des pièces électriques, ce qui créerait un risque de choc électrique.

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

## **CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS**

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

## **INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT**

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

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

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

### **AVIS**

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

## **POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**

## **NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL**

# CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

## 1. Cadran de température

Choisissez la température désirée pour les fonctions de cuisson au four ou au gril.

## 2. Cadran sélecteur de fonction

Sert à choisir la méthode de cuisson : garde-au-chaud, grilloir, grilloir convection, cuisson convection, cuisson au four/pizza.

## 3. Cadran de grillage

Sert à régler le degré de grillage désiré, de pâle à foncé.

## 4. Voyant « sous tension »

Le voyant reste allumé pendant tout le temps que le four est sous tension.

## 5. Grille de four

La grille peut être mise à deux positions. Elle est munie d'une butée qui l'arrête à mi-chemin. Pour sortir la grille du four, il faut soulever le devant et la tirer.

## 6. Plateau ramasse-miettes coulissant (non montré)

Facilite l'élimination des miettes qui tombent dans le fond du four. Il se retire par l'avant du four.

## 7. Rangement pour le cordon (non montré)

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

## 8. Intérieur facile d'entretien (non montré)

Les parois sont revêtues d'un fini antiadhésif facile à nettoyer.

## 9. Lèchefrite

La lèchefrite est utilisée avec le gril pour la cuisson au gril ou seule pour la cuisson au four ou le rôtissage.

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

**NE RANGEZ JAMAIS D'ARTICLES SUR LE FOUR OU, SI VOUS LE FAITES, PRENEZ SOIN DE LES ENLEVER AVANT D'UTILISER LE FOUR. LES PAROIS EXTÉRIEURES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES**



**PENDANT L'UTILISATION. GARDEZ LE FOUR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.**

# LIGNES DIRECTRICES GÉNÉRALES

**Cuisson au four/pizza :** Cette fonction s'emploie comme celle d'un four conventionnel. Utilisez-la pour rôtir des viandes (poulet

compris) ou cuire au four des mets plus délicats, comme des gâteaux ou des crèmes pâtissières.

Utilisez-la également pour faire cuire de la pizza. Si la pizza est fraîche, mettez-la dans la lèchefrite; si elle est congelée, mettez-la directement sur la grille du four.

#### **Convection Bake (cuisson par convection) :**

La cuisson (et le rôtissage) par convection utilise un ventilateur qui fait circuler l'air chaud à l'intérieur du four. Utilisez cette fonction pour la plupart des produits de pâtisserie-boulangerie qui nécessitent un degré de brunissement uniforme, comme les scones, les biscuits, les pâtisseries et les pains.

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

#### **Broil (Cuisson au grilloir) :**

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

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

**Toasting (Grillage) :** Pour obtenir un brunissement uniforme, mettez toujours la grille à dans la position supérieure comme le montre le diagramme de position des grilles à la page 7, et mettez toujours les aliments au centre de la grille.

**MISE EN GARDE : Pour le grillage, il ne faut pas mettre la grille dans la position inférieure, ni dans la position supérieure, grille orientée vers le haut, car les aliments pourraient prendre feu. Consultez le diagramme de position de la grille à la page 7 pour utiliser la grille correctement.**

**Mise hors tension :** Tournez le cadran sélecteur de fonction ET le cadran de grillage à la position d'arrêt : le voyant s'éteindra.

## **MODE D'EMPLOI**

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

#### **Grilloir (Broil) ou grilloir par convection (Convection Broil)**

Réglez le cadran de température à grilloir, puis le cadran sélecteur de fonction à Grilloir ou Grilloir convection.

Pour éteindre le grilloir, ramenez le cadran sélecteur de fonction à la position d'arrêt.

**REMARQUE : N'utilisez jamais de plat en verre pour la cuisson au grilloir.**

#### **Cuisson au four/Pizza**

Si la pizza est fraîche, mettez-la dans la lèchefrite sur la grille dans la position inférieure. Si la pizza est congelée, mettez-la sur la grille du four dans la position inférieure.

Pour le poulet ou d'autres articles de grande taille, la lèchefrite peut aller dans la position inférieure.

Réglez le cadran de température à la température désirée et le cadran sélecteur de fonction à la cuisson au four/pizza : le voyant s'allumera. Préchauffez le four pendant 5 à 10 minutes

(la durée varie selon la température désirée), puis lancez la cuisson. La cuisson terminée, éteignez le four en mettant le cadran sélection de fonction à la position d'arrêt

#### **Cuisson au four par convection**

Mettez la lèchefrite dans la position supérieure. Pour le poulet ou d'autres articles de grande taille, la lèchefrite peut aller dans la position inférieure.

Réglez le cadran de température à la température désirée et le cadran sélecteur de fonction à la cuisson au four convection : le voyant s'allumera. Préchauffez le four pendant 5 à 10 minutes.

(la durée varie selon la température désirée), puis lancez la cuisson. La cuisson terminée, éteignez le four en mettant le cadran sélection de fonction à la position d'arrêt.

## Garde-au-chaud

Pour garder les aliments chauds, réglez le cadran de température à garde-au-chaud et le cadran sélecteur de fonction à garde-au-chaud : le voyant s'allumera. Préchauffez le four pendant 5 minutes avant d'y mettre les aliments.

## Grillage

Mettez la grille du four dans la position supérieure comme la montre le diagramme à la page 7. Si vous faites griller un ou deux articles, placez-les au centre de la grille; si vous en faites griller quatre, placez-en deux à l'arrière et deux à l'avant en les espacant uniformement; et si vous en faites griller six, trois à l'arrière et trois à l'avant. Fermez la porte.

### Degré de grillage

Vérifiez que le cadran sélecteur de fonction est à la position d'arrêt. Mettez le cadran de température à grillage. Tournez le cadran de grillage au degré de grillage désiré, de pâle à foncé (les indications sont marquées sur le cadran) : le four grille-pain gril se mettra en fonction et le voyant du four s'allumera.

### Arrêter le grillage

À la fin du cycle de grillage, le four émet une tonalité unique et s'éteint. Pour interrompre le cycle avant la fin de grillage, vous n'avez qu'à éteindre le four en réglant le cadran de grillage à la position d'arrêt..

### Remarques importantes concernant le grillage

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

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Laissez toujours le four refroidir parfaitement avant de le nettoyer.

1. Débranchez toujours le four de la prise murale.
2. Pour nettoyer l'extérieur, n'utilisez pas de nettoyants abrasifs, afin d'éviter d'endommager le fini. Passez simplement un chiffon humide propre et essuyez parfaitement. Versez le produit nettoyant sur un chiffon et non pas directement sur le four.
3. Pour nettoyer les parois intérieures, utilisez un chiffon humide avec un savon liquide doux ou un nettoyant vaporisé sur une éponge. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou puissants sur ces surfaces, car

ils risqueraient d'endommager le fini. N'utilisez jamais de tampons à récurer métalliques sur les surfaces intérieures.

4. Pour nettoyer le plateau ramasse-miettes, sortez-le du four par l'avant en tirant dessus. Essuyez-le ou, puis remettez-le en position. Pour éliminer les résidus tenaces, laissez-le tremper dans de l'eau chaude savonneuse ou utilisez un produit nettoyant non abrasif. Ne faites jamais fonctionner le four sans le plateau ramasse-miettes.
5. Lavez la grille, la lèchefrite et le ramasse-miettes à la main à l'eau chaude savonneuse ou frottez-les avec un tampon nettoyant ou une brosse en nylon.
6. N'enroulez jamais le cordon autour du four. Utilisez plutôt les pinces spécialement conçues au dos.
7. Confiez toute autre tâche d'entretien à un représentant de service autorisé.

## IMPORTANT

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

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

## POSITIONS DE GRILLE OU DE LÈCHEFRITE

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

### POSITION SUPÉRIEURE POUR LA CUISSON AU FOUR

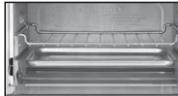


**REMARQUE :** Pour le poulet ou d'autres articles de grande taille, la lèchefrite peut être placée dans la position inférieure.

### POSITION INFÉRIEURE POUR LA CUISSON AU FOUR



## POSITION POUR LA CUISSON AU GRILLOIR



## POSITION POUR LE GRILLAGE



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

## DÉPANNAGE

QUESTION	RÉPONSE
Pourquoi les aliments brûlent-ils?	<p>a. Vérifiez si vous êtes en mode convection. Comme la convection accélère la cuisson, vous devriez essayer de réduire la durée de cuisson ou de baisser la température.</p> <p>b. Modifiez la position de la grille ou de la lèchefrite dans le four. Il est possible que les aliments soient trop près des éléments chauffants.</p> <p>c. Comme un four de comptoir a une plus petite capacité, il chauffe plus vite qu'un four conventionnel. Vous devriez donc essayer de réduire la durée de cuisson ou de baisser la température.</p>
Pourquoi devrais-je utiliser la convection?	La convection utilise un petit ventilateur pour faire circuler l'air chaud dans le four afin d'assurer une cuisson plus uniforme; cela a souvent pour effet d'accélérer la durée de cuisson.
Pourquoi se forme-t-il de la condensation sur la porte du four?	C'est normal. La condensation est créée par l'humidité qui se dégage quand on cuît des aliments à haute teneur en eau. Elle s'évaporera pendant la cuisson..

### Pourquoi les éléments chauffants s'allument et s'éteignent en alternance ou ne sont-ils pas tous allumés en même temps?

- a. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent en alternance afin de maintenir une température exacte.
- b. Les différentes fonctions utilisent les éléments différemment. Par exemple, la fonction Grilloir utilise seulement les éléments chauffants du haut.

### Pourquoi mon four ne chauffe-t-il pas?

- a. Vérifiez que l'appareil est bien branché dans une prise de courant et que la porte ferme bien.
- b. Pour le grillage, assurez-vous que le cadran de grillage n'est pas réglé à la position d'arrêt. Pour toutes les autres fonctions, vérifiez que le cadran sélecteur de fonction n'est pas à la position d'arrêt.
- c. Appelez le Service après-vente..

### Pourquoi y a-t-il de la fumée ou des odeurs?

- a. Il est normal que le four dégage de la fumée ou des odeurs à sa mise en service (première fois que vous l'utilisez). Cela ne devrait pas se reproduire par la suite.
- b. Si le four dégage de la fumée ou des odeurs après sa mise en service, vérifiez qu'il n'y a pas de résidus alimentaires sur les éléments chauffants. (Ne nettoyez pas les éléments chauffants avant d'avoir éteint l'appareil et de l'avoir laissé refroidir.)

# RECETTES

## Muffins au son et aux canneberges

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

Donne 6 muffins

enduit végétal de cuisson
3/4 tasse (180 ml) de farine tout usage, non blanchie
1/4 tasse (60 ml) de farine de blé entier
3/4 c. à thé (2 ml) de sel de table
1/4 c. à thé (1 ml) de bicarbonate de sodium
1/2 c. à thé (2,5 ml) de poudre à pâte
1/2 c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue
1/4 tasse (60 ml) de beurre non salé, à la température de la pièce
1/4 tasse (60 ml) de cassonade dorée, bien tassée
1 gros oeuf, légèrement battu
2 1/2 c. à soupe (37 ml) de miel
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure
7/8 tasse (170 ml) de babeurre faible en gras
1/2 tasse (125 ml) de canneberges déshydratées
1/4 tasse (60 ml) de germe de blé

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

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

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

## Quiche à la saucisse, aux épinards et au fontina

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

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

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

Abaïsser la pâte en une rondelle de 10 pouces (25 cm) de diamètre et d'environ 1/8 pouce (3 mm) d'épaisseur. Foncer un moule à tarte profond de 9 pouces (23 cm) non graissé. Refroidir au réfrigérateur pendant environ 20 minutes.

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

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

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

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

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

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

Valeur nutritive par portion (basée sur 12 portions) :

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

## Pain doré étagé

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

Donne 8 portions

### enduit végétal de cuisson

4 gros œufs  
2 tasses (500 ml) de lait entier

1 tasse (250 ml) de crème épaisse  
1 c. à soupe (15 ml) d'extrait de vanille pure  
½ tasse (80 ml) de sirop d'érable  
2 c. à thé (10 ml) de cannelle moulue  
1 c. à thé (5 ml) de muscade moulue  
¼ c. à thé (1 ml) de sel de table  
1 pain brioché torsadé de 1 lb (450 g), coupé en bandes de ½ x 9 pouces (1,25 x 23 cm)  
2 c. à soupe (30 ml) de cassonade dorée, bien tassée, divisée  
2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé, coupé en dés de ½ pouce (1,25 cm)

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

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

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

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

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

Sortir du four et servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion :

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

## Bruschetta au gorgonzola et au ricotta

Donne 12 bruschettas

- |       |   |
|-------|---|
| 12    | tranches de pain français, de ½ pouce (1,25 cm) d'épaisseur |
| 1     | gousse d'ail, écrasée                                       |
| 1½    | c. à soupe (22 ml) d'huile d'olive vierge extra             |
| 1     | tasse (250 ml) de ricotta, égoutté                          |
| 2     | c. à soupe (30 ml) de parmesan râpé                         |
| ½     | c. à thé (2,5 ml) de sel de mer ou cacher                   |
| ½     | c. à thé (2,5 ml) de poivre noir frais moulu                |
| 1     | pincée de muscade moulue                                    |
| ½     | tasse (125 ml) de gorgonzola émietté                        |
| ½ à 1 | c. à soupe (7,5 à 15 ml) de miel                            |

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

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

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

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

Valeur nutritive par bruschetta :

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

## Pommes de terre au four farcies

Donne 8 portions

- |   |  |
|---|--|
| 4 | pommes de terre Idaho ou Russet (de 10 à 12 oz [280 à 340 g] chacune)          |
| 1 | c. à thé (5 ml) d'huile d'olive vierge extra, divisée                          |
| ½ | tasse (170 ml) de lait écrémé  |
| 2 | c. à soupe (30 ml) de beurre non salé, plus 1 c. à thé (5 ml) pour la finition |
| ½ | tasse (125 ml) de crème sure   |
| ½ | c. à thé (2,5 ml) de sel marin ou cacher                                       |
| ½ | c. à thé (2,5 ml) de poivre noir frais moulu                                   |
| ¼ | tasse (60 ml) de ciboulettes fraîches, hachées                                 |

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

Frotter chaque pomme de terre avec ¼ c. à thé (1 ml) d'huile d'olive et les piquer 6 à 8 fois avec une fourchette. Mettre les pommes de terre directement sur la grille et faire cuire pendant 55 à 60 minutes. Sortir du four et laisser refroidir légèrement. Réduire la température du four à 375 °F (190 °C).

Après les avoir laissé refroidir, enlever une calotte d'environ le quart sur le dessus de chaque pomme de terre dans le sens de la longueur et les évider en laissant une coque d'environ ¼ de pouce (6 mm) d'épaisseur. Résérer la chair et les pelures.

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

Valeur nutritive par portion (½ pomme de terre) :

Calories 180 (31 % des matières grasses) • glucides 27 g • protéines 4 g • lipides 6 g • gras sat. 4 g • cholestérol 20 mg • sodium 160 mg • calcium 58 mg • fibres alimentaires 3 g

## Frites en quartiers rôties au four

Donne 2 portions

- 1     lb (450 g) de pommes de terre Idaho ou Russet (2 à 3 moyennes), coupées en quartiers de ½ po (1,25 cm)
- 2     c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive vierge extra
- ½     c. à thé (2,5 ml) de sel de mer ou cacher
- ¼     c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu
- 1     pincée de poivre de Cayenne

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

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

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

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

Valeur nutritive par portion (1 tasse [250 ml]) :

Calories 130 (91 % des matières grasses) • glucides 3 g • protéines 0 g • lipides 14 g • gras sat. 2 g • cholestérol 0 mg • sodium 530 mg • calcium 3 mg • fibres alimentaires 0 g

## Patates douces rôties

Donne 4 portions

- 1 ½   lb (800 g) patates douces (2 à 3), coupée en quartiers sur la longueur
- 4     c. à soupe (60 ml) de beurre non salé, fondu

½     c. à thé (2,5 ml) de sel cascher

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

Préchauffer le four à convection grille-pain gril Cuisinart<sup>MD</sup> à 375 °F (180 °C), au réglage « Cuisson au four/pizza ».

Mettre les patates avec le reste des ingrédients dans un grand bol à mélanger et remuer. Chemiser la lèchefrite de papier d'aluminium et y déposer les quartiers de patate, face coupée en dessous.

Glisser la lèchefrite dans la position inférieure du four. Cuire approximativement 35 minutes, en tournant les patates aux 10 minutes.

Sortir du four et servir immédiatement.

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

Calories 290 (34 % des lipides) • glucides 46 g • protéines 3 g • lipides 11 g  
• gras sat. 7 g • cholestérol 30 mg • sodium 380 mg • calcium 60 mg  
• fibres alimentaires 6 g

## Asperges rôties

Donne 4 portions.

- 1     lb (454 g) d'asperges
- 1     c. à thé (5 ml) d'huile d'olive vierge extra
- ¼     c. à thé (1 ml) de sel cascher
- ¼     c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu

Préchauffer le four à convection grille-pain gril Cuisinart<sup>MD</sup> à 425 °F (220 °C), au réglage « Cuisson au four/pizza »..

Laver et assécher parfaitement les asperges, puis parer la partie coriace. Mettre les asperges dans un bol à mélanger avec le sel, le poivre et l'huile; remuer pour enrober.

Chemiser la lèchefrite de papier d'aluminium et y disposer les asperges. Glisser la lèchefrite dans la position supérieure du four. Cuire dans le four préchauffé pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les asperges soient tendres

Servir immédiatement.

*Valeur nutritive d'une portion :*

Calories 36 (29 % des lipides) • glucides 4 g • protéines 3 g • lipides 2 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 135 mg • calcium 28 mg • fibres alimentaires 2 g

## Fenouil, carottes et panais rôtis

Donne 4 portions

- 2** bulbes de fenouil, en quartiers
- 3** carottes moyennes, en rondelles de 1 po (2,5 cm)
- 1** gros panais, coupé en dés de 1 po (2,5 cm)
- 1** gousse d'ail, écrasée
- 3** c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive vierge extra
- ½** c. à thé (2,5 ml) de sel de mer ou cacher
- ¼** c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu
- 1** pincée de cannelle moulue
- 1** c. à thé (5 ml) de thym frais

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

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

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

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

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

## Brocoli et chou-fleur gratinés

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

Donne 8 portions

**enduit végétal de cuisson**

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

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

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

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

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

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

Servir immédiatement.

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

## Pizza blanche au prosciutto, à la roquette et aux tomates

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

- 1/3 de la recette de pâte à pizza (page 19)**
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive vierge extra**
- 1 - 1½ oz (28 à 42 g) de prosciutto en tranches (4 à 6 tranches), coupées en deux**
- 3 gousses d'ail moyennes, finement hachées, divisées**
- 1 tasse (250 ml) de tomates cerises, coupées en deux**
- 2 tasses (500 ml) de roquette, tassée**
- 1½ tasse (375 ml) de ricotta**
- ½ tasse (125 ml) de parmesan râpé (environ 2 oz [56 g])**
- 1 pincée de sel de mer ou cacher**
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poivre noir frais moulu**

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

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

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

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

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

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

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

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

## Pizza aux tomates, à l'oignon et au bacon

Donne 1 pizza de 12 po (30 cm), soit 8 portions.

- 3 tranches de bacon cru**
- 1/3 recette de la pâte à pizza (page 27)**
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive vierge extra**
- 1 tasse (250 ml) de sauce à pizza consistante, égouttée**
- 6 oz (180 g) de mozzarella fraîche, coupée en dés**
- 1 tomate italienne, coupée en tranches de ½ po (1,25 cm)**
- 1/4 oignon moyen, tranché finement**
- 1 c. à soupe (15 ml) de feuilles de basilic hachées finement**

Étaler le bacon dans la lèchefrite. Glisser la lèchefrite dans la position supérieure du four à convection grille-pain gril Cuisinart<sup>MD</sup>, au réglage « Grilloir ». Cuire pendant 8 minutes environ, jusqu'à ce que presque croustillant. Sortir du four, transférer dans un autre plat et réserver. Nettoyer la lèchefrite et vaporiser d'un peu d'enduit de cuisson.

Préchauffer le four à 425 °F (220 °C), au réglage « Cuisson au four/pizza ».

Abaïsser ou étaler la pâte en un rectangle de 10 x 9 po (25 x 25 cm) à la grandeur de la lèchefrite; transférer dans la lèchefrite et badigeonner le pourtour d'huile d'olive. Glisser la lèchefrite dans la position inférieure du four. Cuire dans le four préchauffé pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce que légèrement dorée. Sortir du four.

Étaler la sauce uniformément sur la pâte, garnir de fromage, puis de tomates, d'oignon, de bacon et du basilic. Remettre dans la position inférieure du four pendant 12 à 14 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et que le fromage soit fondu et bouillonne.

Sortir du four. Couper en pointes et servir immédiatement.

*Valeur nutritive d'une portion :*

Calories 200 (47 % des lipides) • glucides 19 g • protéines 7 g • fat 11 g •  
gras sat. 5 g • cholestérol 25 mg • sodium 330 mg • calcium 3 mg •  
fibres alimentaires 3 g

## Tarte à la courgette, à la tomateet à l'oignon

Donne 10 portions

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

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

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

Avec un robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup> muni du disque éminceur de 4 mm, trancher les courgettes et les oignons. Dans un bol moyen, remuer les légumes tranchés avec 3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive et ¼ c. à thé (1 ml) chacun, de sel et de poivre. Disposer en une seule couche dans la

lèchefrite préparée et faire rôtir pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que les légumes commencent à dorer et à ramollir.

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

Retirer la croûte du réfrigérateur. Avec une fourchette, piquer le fond de tarte uniformément, sans toutefois le perforer. Recouvrir le fond de tarte d'un papier sulfurisé et de haricots secs ou d'autres poids prévus à cet effet. Faire cuire à blanc dans le four préchauffé pendant 20 minutes environ, jusqu'à ce que la pâte sous le papier sulfurisé soit sèche. Retirer les poids et le papier sulfurisé, saupoudrer de parmesan, puis poursuivre la cuisson pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Sortir du four et réserver.

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

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

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

Servir chaud ou à la température de la pièce.

*Valeur nutritive par portion :*

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

# Burritos au poulet, aux légumes et aux haricots noirs

Donne 4 portions.

- |    |   |
|----|---|
| ½  | <b>grosse courgette, en dés</b>   |
| 1  | <b>petit oignon, finement tranché</b>   |
| 1  | <b>grosse carotte, en dés</b>   |
| 3  | <b>gousses d'ail, grossièrement hachées</b>   |
| ½  | <b>piment jalapeño, finement haché</b>  |
| ½  | <b>poivron rouge, haché</b>   |
| ¼  | <b>patate douce moyenne, pelée et coupée en dés</b>                                   |
| 2½ | <b>c. à thé (12,5 ml) d'huile d'olive, divisé</b>                                     |
| ¼  | <b>c. à thé (1 ml) de sel cascher, divisé</b>   |
| ⅔  | <b>tasse (160 ml) de grains de maïs congelés (non décongelés)</b>                     |
| 1  | <b>tasse (250 ml) de poulet cuit, effiloché</b>                                       |
| 2  | <b>tasses (500 ml) d'haricots noirs cuits<br/>(égouttés et rincés si en conserve)</b> |
| ½  | <b>tasse (80 ml) de coriandre, hachée</b>   |
| 2  | <b>c. à soupe (30 ml) de jus de lime frais (soit 1 ou 2 limes)</b>                    |
| 1  | <b>pincée de cumin moulu</b>  |
| 1  | <b>pincée d'assaisonnement du Chili</b>   |
| 1  | <b>pincée d'origan déshydraté</b>   |
| 1  | <b>pincée de poivre noir frais moulu</b>  |
| 1  | <b>tasse (250 ml) de Monterey Jack déchiqueté<br/>(environ 4 oz [120 g])</b>          |
| 4  | <b>tortillas à la farine de 10 po (25 cm)</b>   |

Préchauffer le four grille-pain gril à convection Cuisinart<sup>MD</sup> à 400 °F (200 °C), au réglage « Cuisson au four/pizza ». Chemiser la lèchefrite de papier d'aluminium.

Dans un grand bol à mélanger, mettre les légumes (sauf les grains de maïs) et remuer avec 2 c. à thé (10 ml) de l'huile d'olive et 1 pincée de sel. Transférer dans la lèchefrite préparée. Mettre à rôtir dans la position supérieure du four préchauffé pendant 18 à 20 minutes, jusqu'à ce que tendres et légèrement dorés. Remettre les légumes dans le bol à

mélanger. Ajouter les grains de maïs, le poulet, les haricots noirs, la coriandre, le jus de lime, les épices, le poivre et le reste du sel.

Étaler un quart du mélange de légumes en une ligne juste au-dessous du centre de chaque tortilla. Garnir d'un quart du fromage. Enrouler les burritos et les placer, joint en dessous, dans la lèchefrite dans laquelle les légumes ont été rôtis. Badigeonner le dessus de chaque burrito avec le reste de l'huile d'olive.

Cuire dans la position inférieure du four préchauffé pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que les tortillas soient à peine croustillantes et dorées. Servir avec de la salsa, de la crème sure et de la guacamole en accompagnement.

Valeur nutritive d'une portion :  
Calories 620 (35 % des lipides) • glucides 71 g • protéines 33 g • lipides 25 g •  
gras sat. 8 g • cholestérol 55 mg • sodium 1240 mg • calcium 373 mg •  
fibres alimentaires 12 g

## Rigatoni au four avec saucisse au poulet, brocoli et poivrons

Donne 6 à 8 portions

- |   |  |
|---|--|
| 5 | <b>oz (140 g) de fleurons de brocoli<br/>(environ la moitié d'une botte) parés</b>                 |
| 1 | <b>c. à thé (5 ml) d'huile d'olive vierge extra, divisée</b>                                       |
| 2 | <b>c. à soupe (30 ml) de vin blanc sec</b>   |
| 2 | <b>c. à soupe (30 ml) de bouillon de poulet</b>  |
| 6 | <b>oz (170 g) de saucisse italienne au poulet, cuite,<br/>coupée en rondelles de ½ po (2,5 cm)</b> |
| ½ | <b>poivron rouge, tranché</b>  |
| ½ | <b>oignon moyen, tranché</b>   |
| 2 | <b>gousses d'ail, finement hachées</b>   |
| ¼ | <b>c. à thé (1 ml) de sel de mer ou cacher</b>   |
| ¼ | <b>c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu</b>  |
| ½ | <b>lb (225 g) de pâte rigatoni sèche, cuite selon les instructions<br/>du fabricant</b>            |

- ¾ tasse (180 ml) de ricotta  
 8 oz (250 g) de mozzarella, déchiquetée  
 ¼ tasse (60 ml) de parmesan râpé  
 4 à 6 feuilles de basilic, déchirées grossièrement  
 enduit végétal de cuisson

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

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

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

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

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

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

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

*Valeur nutritive par portion (basée sur 8 portions) :*

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

## Filet de boeuf en croûte d'herbes fines

Donne 6 portions

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

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

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

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

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

*Valeur nutritive par portion :*

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

## Poulet rôti classique

Donne 4 à 6 portions

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

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

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

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

Laisser reposer 15 minutes; dépecer et servir.

Valeur nutritive par portion (basée sur 6 portions) :

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

## Poulet cuit au four à la marocaine

Donne 4 portions.

- 1½ (670 g) de poulet (parties mélangées)
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 1½ c. à soupe (22 ml) de jus de citron frais (environ ½ citron)
- 1 c. à thé (5 ml) de sel cascher
- ¾ c. à thé (4 ml) de cumin moulu
- ½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue
- 1 pincée de poivre de Cayenne
- ¼ c. à thé (1 ml) de coriandre
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poivre noir frais moulu
- 2 échalotes, en morceaux

Préchauffer le four à convection grille-pain gril Cuisinart<sup>MD</sup> à 375 °F (180 °C), au réglage « Cuisson convection », grille en position inférieure. Chemiser la lèchefrite de papier d'aluminium.

Dans un grand bol à mélanger, mettre le poulet et remuer avec l'huile, le jus de citron, le sel et les épices. Déposer les échalotes dans la lèchefrite préparée et recouvrir du poulet.

Cuire dans le four préchauffé pendant 30 à 40 minutes, selon la grosseur des morceaux de poulet. (La température interne doit atteindre 160 °F [71 °C] pour la viande blanche et 170 °F [76 °C] pour la viande brune).

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 4 portions) :

Calories 371 (53 % des lipides) • glucides 5 g • protéines 32 g • lipides 24 g  
• gras sat. 6 g • cholestérol 141 mg • sodium 671 mg • calcium 38 mg  
• fibres alimentaires 0 g

## Côtelettes de porc grillées aux piments rouges

Donne 4 portions

- 4 côtelettes de porc de 1½ po (3,8 cm) d'épaisseur

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

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

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

*Valeur nutritive par portion :*

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

## Sole rôtie avec des artichauts et des câpres

Donne 4 portions

- 3½     c. à soupe (52 ml) de jus de citron frais, divisé  
 2       artichauts moyens, parés et coupés en quartiers  
 3       c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive vierge extra  
 ¾       c. à thé (2 ml) de sel de mer ou cacher, divisé  
 ½       c. à thé (2,5 ml) de poivre noir frais moulu, divisé  
 1       lb (450 g) de filet de sole ou d'un autre poisson blanc semblable  
 2       c. à soupe (30 ml) de câpres, égouttées

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

Dans un petit bol à mélanger, verser de l'eau froide et 2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron. Ajouter les artichauts et agiter dans l'eau. Égoutter et

éponger. Remuer avec 2 c. à soupe (30 ml) d'huile et ¼ c. à thé (1 ml) chacun, de sel et de poivre. Transférer sur la lèchefrite préparée et faire rôtir pendant 20 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

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

Sortir du four et servir immédiatement.

*Valeur nutritive par portion :*

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

## Fougasse au romarin

Donne 18 portions.

- 2½     c. à thé (11 ml ou 1 sachet standard) de levure sèche active  
 1/8     c. à thé (0,5 ml) de sucre granulé  
 1/3     tasse (75 ml) d'eau chaude (105 à 110 °F [40 à 43 °C])  
 4       tasses (1 L) de farine tout usage non blanchie,  
 plus une quantité à saupoudrer  
 3       c. à thé (15 ml) de sel cascher, divisé  
 1       tasse (250 ml) d'eau froide  
 1/4     tasse (60 ml) d'huile d'olive vierge extra, divisée  
 enduit végétal de cuisson  
 2       c. à soupe (30 ml) de romarin frais

Dissoudre la levure et le sucre dans l'eau chaude. Laisser reposer pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

Mettre la farine avec 1 c. à thé (5 ml) de sel dans le bol d'un robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup> muni du couteau pétrisseur. Transformer pendant 10 secondes. Ajouter l'eau froide et 2 c. à soupe (30 ml) d'huile au mélange de levure.

Pendant que le robot tourne, verser le liquide lentement par l'entonnoir. (Il est possible qu'il ne faille pas ajouter tout le liquide.) Transformer jusqu'à ce que la pâte commence à se former, puis pétrir pendant 1 minute encore.

Transférer la pâte dans un grand sac à glissière légèrement fariné. Laisser lever dans un endroit chaud pendant 45 à 60 minutes, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Vaporiser la lèchefrite d'un peu d'enduit de cuisson.

Transférer la pâte sur une surface farinée, puis l'abaisser en un rectangle et l'étaler à la grandeur de la lèchefrite préparée. Avec les doigts, faire des creux ici et là à la grandeur de la surface. Badigeonner du reste de l'huile d'olive, saupoudrer du reste du sel et du romarin. Recouvrir d'une pellicule plastique et laisser lever pendant environ 20 minutes.

Préchauffer le four à convection grille-pain gril Cuisinart<sup>MD</sup> à 400 °F (200 °C), au réglage « Cuisson convection ». Retirer la pellicule plastique. Mettre la pâte à cuire pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré et croustillant. Laisser refroidir légèrement sur une grille avant de servir.

**Remarque :** Pour une variation de ce mets traditionnel italien, on peut garnir la fougasse d'olives Kalamata hachées.

*Valeur nutritive d'une portion :*

Calories 120 (24 % des lipides) • glucides 20 g • protéines 3 g • lipides 3 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 360 mg • calcium 1 mg • fibres alimentaires 1 g

## Biscuits chauds à la levure

Donne 8 biscuits

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

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

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

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

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

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

Servir immédiatement.

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

## Petits pains multigrains

Donne 15 petits pains

**2¼ c. à thé (12 ml) de levure sèche active**  
**1½ tasse (400 ml) d'eau tiède (105 à 110°F [40 à 43 °C])**  
**1 c. à soupe (15 ml) de mélasse**

- 3½ tasses (875 ml) de farine de blé entier  
 1¼ tasse (430 ml) de farine à pain, divisée  
 1½ c. à soupe (22 ml) de gluten de blé élastique  
 2 c. à thé (10 ml) de sel de mer ou cacher  
 2 c. à soupe (30 ml) d'huile de lin  
 3 c. à soupe (45 ml) de graines de lin  
 1 tasse (250 ml) de raisins secs dorés

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

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

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

Enduire un moule rond de 25 cm (10 po) d'un peu de beurre. Diviser la pâte en 15 morceaux d'environ 2½ oz (65 g) chacun. Façonner chaque morceau en une boule et les mettre dans le moule préparé. Recouvrir d'une pellicule plastique et laisser lever pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que la pâte ait presque doublé de volume.

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

*Valeur nutritive par petit pain :*

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

## Pain aux bananes au blé entier et aux grains de chocolat

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

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

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

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

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

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

Valeur nutritive par portion (basée sur 12 portions) :

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

## Croustillant aux pommes, aux cerises et aux raisins

Un classique réinventé.

Donne 8 portions

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

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

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

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

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

\* Pour simplifier la tâche, on peut utiliser un robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup> muni du disque éminceur de 4 mm.

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

## Carrés au citron

Donne 16 portions

Croûte :

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

Garniture au citron :

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

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

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

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

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

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

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

Saupoudrer de sucre à glacer avant de servir.

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

## Gâteau à la cannelle avec glace au chocolat blanc

Donne 16 portions.

### Gâteau :

- enduit végétal de cuisson**
- 1¼ tasse (60 ml) de farine à pâtisserie**
- ½ c. à soupe (7,5 ml) de cannelle moulue**
- 1 c. à thé (5 ml) de sel cascher**
- 1 c. à thé (5 ml) de crème de tartre**
- ¼ c. à thé (1 ml) de bicarbonate de soude**
- ½ tasse (125 ml ou 1 bâtonnet) de beurre non salé, à la température de la pièce**
- ¾ tasse (180 ml) de sucre granulé**
- ¼ tasse (60 ml) de cassonade dorée, tassée**
- 3 gros blancs d'œuf**
- 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille pur**
- ½ tasse (125 ml) de lait entier**

### Glace :

- 6 c. à soupe (90 ml) de crème épaisse**
- ¼ c. à thé (1 ml) d'extrait de vanille pur**
- 1 pincée de sel cascher**
- ½ c. à soupe (7 ml) de sirop de maïs blanc**
- 3 oz (90 ml) de chocolat blanc, haché**

Préchauffer le four à convection grille-pain Cuisinart<sup>MD</sup> à 350 °F (180 °C), au réglage « Cuisson convection », grille à sa position inférieure. Vaporiser un moule à gâteau de 9 po (23 cm) d'un peu d'enduit de cuisson et saupoudrer d'un peu de farine. Réserver.

Dans un petit bol, mélanger ensemble la farine, la cannelle, le sel, la crème de tartre et le bicarbonate de soude; réserver. Dans le bol du batteur sur socle Cuisinart<sup>MD</sup> muni du batteur plat, mettre le beurre et le battre jusqu'à consistance lisse et crémeuse. En faisant tourner le batteur, ajouter graduellement le sucre et la cassonade et battre jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter un tiers des blancs d'œuf à la fois, en s'assurant qu'il est parfaitement intégré avant d'en ajouter plus. Ajouter la vanille et mélanger. En faisant tourner le batteur à sa vitesse la plus basse, ajouter la moitié des ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit marbrée, puis ajouter la moitié du lait. Continuer à ajouter le reste des ingrédients et mélanger délicatement jusqu'à ce que la farine ne soit plus visible.

Verser la pâte dans le moule préparé. Mettre à cuire au four pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'une sonde à gâteau ressorte propre ou que le gâteau reprenne sa forme quand on appuie dessus. Laisser refroidir dans le moule pendant 10 minutes; démouler et laisser refroidir parfaitement sur une grille.

Préparer la glace au chocolat blanc. Dans une petite casserole, faire chauffer la crème, la vanille, le sel et le sirop de maïs à feu mi-doux. Mettre le chocolat haché dans un petit bol à mélanger; réserver. Lorsque la préparation de crème dans la casserole commence à bouillir, la verser sur le chocolat. Laisser reposer pendant quelques minutes, puis mélanger parfaitement à l'aide d'un fouet. Verser sur le gâteau refroidi et étaler uniformément avec une grande spatule coudée.

Mettre à refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, le temps que la glace prenne.

*Valeur nutritive d'une portion :*

Calories 200 (44 % des lipides) • glucides 25 g • protéines 2 g • lipides 10 g • gras sat. 6 g • cholestérol 25 mg • sodium 200 mg • calcium 25 mg • fibres alimentaires 0 g

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

Donne 16 portions

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

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

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

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

Recouvrir le fond de tarte d'un papier sulfurisé et de haricots secs ou d'autres poids prévus à cet effet. Faire cuire à blanc dans le four préchauffé pendant 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte sous le papier sulfurisé soit sèche. Retirer les poids et le papier sulfurisé, puis poursuivre la cuisson pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Sortir du four et réserver.

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

Faire cuire le mélange de sucre jusqu'à ce qu'il prenne une couleur ambré. Retirer du feu et incorporer la crème lentement. (Attention : Le

mélange bouillera à gros bouillons, d'où l'importance de retirer la casse-role du feu et d'ajouter la crème doucement.) Incorporer ensuite les noix de Grenoble grillées.

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

*Valeur nutritive par portion :*

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

## Pâte à pizza

Cette pâte se congèle très bien.

Donne trois pizzas de 12 pouces (30 cm).

**2 1/4 c. à thé (12,5 ml) de levure sèche active**  
**1/2 tasse (125 ml) d'eau tiède (105 à 110 °F [40 à 43 °C])**  
**1 c. à thé (5 ml) de sucre granulé**  
**4 tasses (1 L) de farine tout usage non blanchie et une quantité additionnelle pour saupoudrer**  
**1 1/2 c. à thé (7 ml) de sel de mer ou cacher**  
**1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive vierge extra**  
**1 tasse (250 ml) d'eau froide**

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

Mettre la farine, le sel et l'huile d'olive dans le bol d'un robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup> muni de la lame à pétrir. Battre au moyen de 5 impulsions et râcler les parois du bol.

Ajouter l'eau froide au mélange de levure. Pendant que le robot tourne, ajouter ce mélange lentement par l'entonnoir; transformer jusqu'à ce que

la pâte se forme en boule. Continuer à pétrir pendant 1 minute. La pâte sera légèrement collante.

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

*Valeur nutritive par portion (basée sur 32 portions) :*  
Calories 397 (19 % de matières grasses) • glucides 121 g • protéines 18 g • lipides 10 g • gras sat. 10 g • cholestérol 0 mg • sodium 1070 mg • calcium 4 mg • fibres alimentaires 17 g

## Pâte brisée

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

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

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

Mettre la farine et le sel dans le bol d'un robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup> muni de la lame à hacher; transformer pendant 10 secondes. Ajouter le beurre dans le bol et transformer par impulsions jusqu'à ce que le mélange soit grumeleux.

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

*Valeur nutritive par portion (basée sur 24 portions) :*  
Calories 39 (6 % de matières grasses) • glucides 8 g • protéines 1 g • lipides 0 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 98 mg • calcium 2 mg • fibres alimentaires 0 g

## Pâte sucrée

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

- |          |  |
|----------|--|
| <b>2</b> | <b>tasses (500 ml) de farine tout usage non blanchie</b>               |
| <b>2</b> | <b>c. à soupe (15 ml) de sucre granulé</b>                             |
| <b>½</b> | <b>c. à thé (2,5 ml) de sel de table</b>                               |
| <b>¾</b> | <b>tasse (180 ml) de beurre non salé, à la température de la pièce</b> |
| <b>2</b> | <b>gros jaunes d'oeuf</b>  |
| <b>1</b> | <b>c. à soupe (15 ml) d'eau froide</b>                                 |
| <b>½</b> | <b>c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille pure</b>                     |

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

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

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

*Valeur nutritive par portion :*

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

# **GARANTIE GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS**

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

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

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

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

Courriel centre au consommateur : [Consumer\\_Canada@Conair.com](mailto:Consumer_Canada@Conair.com)  
21CC079854

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, Ont. L4H 0L2

**Adresse électronique :**  
[consumer\\_Canada@conair.com](mailto:consumer_Canada@conair.com)

**Modèle :**  
TOB-60N2NASC séries

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 paraît sous la forme SSAA (semaine et année).  
Par exemple, 2421 désigne la 24e semaine de l'année 2021.

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](http://www.cuisinart.ca).