Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Deluxe Convection Toaster Oven Broiler **TOB-135NNASC**

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions.**
2. **UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE, BEFORE PUTTING ON OR TAKING OFF PARTS AND BEFORE CLEANING. Allow to cool before cleaning or handling.**
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or place any part of the toaster oven broiler in water or other liquids. See instructions for cleaning on page 9.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. **Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way or is not operating properly. Return the toaster oven broiler to the nearest Cuisinart Repair Center for examination, repair or mechanical or electrical adjustment.**
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 except the baking pan 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, walls and the like when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation. Do not operate under wall cabinets.
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. Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.
23. Where applicable, always attach plug to appliance and check that the cooking cycle is stopped before plugging cord into wall outlet. To disconnect, press the START/STOP button to cancel the cooking cycle, then remove plug from wall outlet.
24. 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.

SPECIAL CORDSET INSTRUCTIONS

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

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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards. 2
Special Cordset Instructions 3
Features and Benefits 4
Oven Rack Position Guide. 5
Before First Use 5
General Guidelines. 5
Operation 6
- Toast 6
- Bagel. 6
- Bake 7
- Broil. 7
- Keep Warm 8
- Reheat. 8
- Convection 8
- Defrost. 9
- Clock. 9

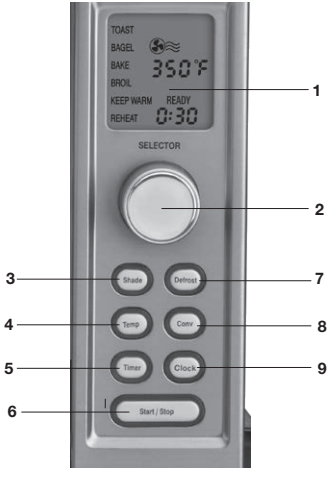
Cleaning and Maintenance 9
Warranty. 25

FEATURES AND BENEFITS

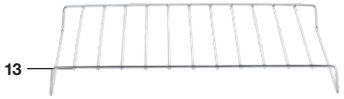
1. **Blue Backlit LCD Digital Display**
   Shows selected function, shade setting, temperature, and cooking time. Includes PREHEATING and READY readouts.
2. **Selector Dial**
   Lets you choose cooking functions and set baking time, clock, temperature, and toast shade.
3. **Shade Button**
   Starts shade selection process for Toast or Bagel modes. Choose one of 7 browning levels with the display indicating the shade selected.

   NOTE: The oven remembers your last shade setting when it's turned off or unplugged.
4. **Temperature (Temp) Button**
   Starts temperature selection process in Bake, Reheat or Keep Warm mode. You can adjust oven temperature in increments of 25 degrees from 150°F (70°C) to 450°F (230°C).
5. **Timer Button**
   Enter cooking time for Bake, Broil, Keep Warm, Reheat and Convection modes.
6. **Start/Stop Button**
   Starts or stops a cooking function. It also activates the oven when it is in the dormant mode (plugged in but not lit).

   Start/Stop Indicator Light
   Illuminates when button is pushed and oven is heating up. Flashes to indicate oven needs to be set and has not yet started. Illuminates during operation. Turns off when oven is off.
7. **Defrost Button**
   Use with either Toast or Bagel functions to first defrost and then toast bread.
8. **Convection (Conv) Button**
   Starts convection fan for either Bake or Broil functions.
9. **Clock Button**
   Use to set the displayed time of day.
10. **Oven Rack**
    Has 3 positions: The Upper position has a 50% stop feature so the rack stops halfway out of the oven. It can be removed by lifting the front of rack and sliding out.
11. **Easy-clean Interior**
    The sides of the oven are specially coated, making it easier to wipe and clean the interior of the oven.
12. **Slide-out Crumb Tray (not shown)**
    The crumb tray slides out from the front of the toaster oven broiler for easy cleaning. Open oven door to remove.
13. **Broiling Rack**
    Fits into the baking drip pan to use when broiling.
14. **Baking/Drip Pan**
    A baking/drip pan is included for your convenience. Use with the broiling rack when broiling. Use alone when baking or roasting.
15. **Cord Storage (not shown)**
    Takes up excess cord and keeps countertop neat.









OVEN RACK POSITION GUIDE

All of our recipes give you step-by-step directions and will tell you where the oven rack should be positioned for best results. Please refer to the diagram for oven rack positions. Each position is referred to in the recipe.

WARNING: Placing the rack in the Lower rack position while toasting may result in a fire. Toast only in the Upper rack position.

Lower



Middle



Upper



BEFORE THE FIRST USE

Place your oven on a flat surface. Remove any packaging and promotional labels in or on the oven. Unwind the power cord. Check that the crumb tray is in place and check that there is nothing inside or on top of the oven. Plug power cord into wall outlet. Before first use, thoroughly wash the baking pan, broiling rack and oven rack with soap and water, and dry them thoroughly.

Before using your oven, make sure it is two to four inches (5-10cm) away from the wall or from any objects on the countertop. Do not use on heat-sensitive surfaces. **DO NOT STORE OBJECTS ON THE TOP OF THE OVEN. IF YOU DO, REMOVE ALL OBJECTS BEFORE YOU TURN ON YOUR OVEN. THE EXTERIOR WALLS GET VERY HOT WHEN IN USE. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.**

Before first use, thoroughly wash the baking pan, broiling rack and oven rack with soap and water, and dry them thoroughly.

GENERAL GUIDELINES

Toast/Bagel: Always have the rack in Upper rack position, as indicated in the diagram at left, for even toasting. Always center your item/items in the middle of the rack.

Bake: Baking function can be used as you would normally use your large kitchen oven for roasting meats including chicken, or baking cakes, cookies and more.

Broil: Broiling function can be used for beef, chicken, pork, fish and more. It also can be used to brown the tops of casseroles and gratins.

Caution:
Aluminum foil is not recommended for covering the drip pan. Foil is extremely dangerous when broiling fatty foods. Grease will accumulate and may catch fire. If foil is used to cover drip pan, be sure foil is tucked neatly around the pan and does not touch the walls or heating rods. **Never cover the crumb tray.**

Convection: You may turn on the convection fan by pressing the Conv button with Bake or Broil. A fan circulates the heat so food will cook faster and more evenly. This is best used for breads, cakes or other baked goods.

Reheat: Perfect setting for reheating food that has already been cooked.

Keep Warm: Maintains the oven at a low temperature using only the bottom heating elements to keep foods warm without drying out.

Turning off the toaster oven broiler: Any cooking cycle can be stopped by pressing the Start/Stop button at any time. This will stop the heating cycle.

Dormant Mode: The oven will go dormant when cooking cycle is completed. When dormant, the oven has power but is not lit up. Opening the door, pushing any button or turning the Selector dial will activate the dormant oven.

Deactivating Oven Sounds: You have the option of turning off the electronic beeping sounds. To deactivate all beeps, push the Shade and Defrost buttons simultaneously for 2 seconds. To reinstate all beeps, repeat by pushing both the Timer and Shade buttons simultaneously for 2 seconds. If you unplug the oven, all beeps will turn back on.

OPERATION

TOAST

To toast, make sure the oven rack is in Upper rack position, as indicated in the diagram on page 5. If toasting two items, center them in the middle of the rack. Four items should be evenly spaced with two in front, two in back. Close the door. Turn Selector dial to Toast. The Shade and Start/Stop buttons will begin to flash.

Shade Selection
Press Shade button and then turn dial to desired shade setting as indicated by the 7 dots in the LCD digital display from Light (1 dot) to Dark (7 dots).

Start Toasting
Press Start/Stop button to begin toasting. You should not press Start/Stop again, as that would cancel the Toast cycle.

Stop Toasting
When the toasting cycle is finished, the oven will beep and turn off. If you wish to stop the toasting cycle before it is finished, simply press the Start/Stop button, as that will cancel the Toast cycle.

BAGEL

For best bagel results, place your bagels on the oven rack with the cut side facing up. Make sure the oven rack is in the Upper rack position, as indicated in the diagram on page 5. If toasting two bagel halves, center them in the middle of the rack. Four bagel halves should be evenly spaced with two in front, two in back. To begin toasting your bagel, close the door and turn Selector dial to Bagel. The Shade and Start/Stop buttons will begin to flash.

Shade Selection
Press Shade button and then turn dial to desired shade setting as indicated by the 7 dots in the LCD digital display from Light (1 dot) to Dark (7 dots).

Start Bagel Toasting
Press Start/Stop button to begin toasting your bagel. You should not press Start/Stop again, as that would cancel the Bagel cycle.

Stop Bagel Toasting
When the toasting cycle is finished, the oven will beep and turn off. If you wish to stop the Bagel cycle before it is finished, simply press the Start/Stop button to cancel the bagel cycle.

Important notes on Toast and Bagel functions

Desired Colour	Display Light Position
Light	Setting 1 or 2
Medium	Setting 3, 4, or 5
Dark	Setting 6 or 7

Toasting is a combination of drying and cooking the bread. Therefore, differences in denseness and moisture level from one bread to another can result in varying toasting times.

For slightly dry bread or thinly sliced bread, use a lighter setting than you normally would, as it will toast more quickly.

For very fresh bread, thickly sliced bread or whole wheat bread, use a darker setting than normal. Dense, moist bread may also require a darker setting.

Breads with very uneven surfaces (such as English muffins) will require a darker toast setting.

Thickly cut pieces of bread will take longer, since more moisture must be evaporated from the bread before toasting occurs. Very thick pieces may require two cycles.

When toasting raisin or other fruit breads and muffins, remove any loose fruit, etc. from the surface of the bread before placing into the oven. This will help prevent pieces from falling and baking onto the crumb tray.

To prevent overtoasting of a single slice, set browning control to a lighter setting than you normally would.

The Bagel feature adds the appropriate amount of extra time to the toasting cycle to toast your bagels at the colour level selected with the touchpad shade control. The Bagel function is designed for the standard bagel size (3 ounces) (85g). For deli-size bagels (3–6 ounces) (88g-170g) you may need to increase the darkness setting. The Bagel function can also be used to toast English muffins, thick-sliced breads, and thick-sliced specialty Italian or Portuguese breads, which require longer toasting times than an average slice of white bread.

BAKE

Turn Selector dial to Bake. The Timer and Temperature buttons will begin flashing.

Setting Temperature
The preset BAKE temperature is 350°F (180°C). To change temperature, press the Temperature button; the temperature display will start flashing. Turn the Selector dial to select temperatures from 150°F (180°C) to 450°F (230°C). To bake at the preset temperature, simply set the time and press Start/Stop.

Setting Timer
To set baking time, press the Timer button. The 30-minute (0:30) preset time will start flashing. Turn the Selector dial to set timer for times from 1 minute to 2 hours. To bake for the preset 30 minutes, simply press Start/Stop.

Start Baking
Press Start/Stop to start heating the oven. The display will read PREHEATING. When the oven reaches the set temperature, it will beep and display will read READY. Place food in oven. The timer will begin counting down. When it reaches zero, the oven will beep and heating elements will turn off. You may stop baking and turn the heating elements off at any time by pushing the Start/Stop button.

BROIL

Turn Selector dial to Broil. The Timer button will begin flashing.

Temperature
The preset broil temperature is fixed at 500°F (260°C), so the Temperature button cannot be activated during Broil. As with any broiler, only the top heating elements turn on.

Setting Timer
To set broiling time, press the Timer button. The-10 minute (00:10) preset time will start flashing. Turn the Selector dial to set timer for times different from the preset 10 minutes. To broil for the preset time, simply press Start/Stop.

Start Broiling
Put food on the broiling rack set in the drip pan. Place pan on the rack and press Start/Stop to start heating the broiler. When the timer reaches zero, the oven will beep and turn off. You may stop broiling and turn the heating elements off at any time by pushing the Start/Stop button.

KEEP WARM

The Keep Warm function is programmed to maintain the oven at a low temperature using only the bottom heating elements. To begin, turn Selector dial to Keep Warm. The Timer and Temperature buttons will begin flashing.

Setting Temperature
The preset Keep Warm temperature is 150°F (70°C). To change temperature, press the Temperature button; the temperature display will start flashing. Turn the Selector dial to select a temperature higher than the preset 150°F (70°C) if preferred. To warm at the preset temperature, simply set the time and press Start/Stop.

Setting Time
To set Keep Warm time, press the Timer button. The 30-minute (0:30) preset time will start flashing. Turn the Selector dial to set timer for times from 1 minute to 2 hours. To use the preset time, simply press Start/Stop.

Start Keep Warm
Place food in oven. Press Start/Stop to start heating the oven. The timer will begin counting down. When it reaches zero, the oven will beep and heating elements will turn off. You may stop warming and turn the heating elements off at any time by pushing the Start/Stop button.

REHEAT

Reheat function is programmed to reheat food that has already been cooked. To begin, turn Selector dial to Reheat. The Timer and Temperature buttons will begin flashing.

Setting Temperature
The oven temperature is preset to 325°F (160°C) for the Reheat mode. To change temperature, press the Temperature button; the temperature display will start flashing. Turn the Selector dial to select a temperature from 150°F (70°C) to 450°F (230°C). To cook at the preset temperature, simply set the time and press Start/Stop.

Setting Time
To set time, press the Timer button. The 20-minute (0:20) preset time will start flashing. Turn the Selector dial to set timer for times from 1 minute to 2 hours. To cook for the preset time, simply press Start/Stop.

Start Reheat
Place food in oven. Press Start/Stop to start heating the oven. The timer will begin counting down. When it reaches zero, the oven will beep and turn off. You may stop cooking and turn heating elements off at any time by pushing the Start/Stop button.

CONVECTION BUTTON

Convection uses a fan to circulate heated air around food as it cooks. Convection cooking cooks food faster and more evenly. Most recipes recommend reducing temperatures by 25°F (5°C) when using convection.

To Convection Bake, first select Bake and set the oven Temp and Timer. Then press the Conv button. Press Start/Stop to start the oven. You may turn off the convection fan at any time by pressing the Conv button again. As with regular Bake, the oven will begin counting down. When it reaches zero, the oven will beep and the heating elements will turn off. You may stop baking and turn off the heating elements at any time by pushing the Start/Stop button.

To Convection Broil, first select Broil and set the oven timer. Then press the Conv button. Press Start/Stop to start the oven. You may turn off the convection fan at any time by pressing the Conv button again. As with regular Broil, the oven will begin counting down. When it reaches zero, the oven will beep and the heating elements will turn off. You may stop and turn off the heating elements at any time by pushing the Start/Stop button.

DEFROST BUTTON

The Defrost button can be used with either the Toast or Bagel functions. Defrost is designed to first defrost and then toast bread. Select either the Toast or Bagel setting and select your desired shade using the dial. You may press the Defrost button either before or after setting the shade. After pressing the Defrost button and setting the shade, press the Start/Stop button to begin toasting. The oven will beep at the end of the cycle and the oven will turn off. You may press Start/Stop at any time to stop toasting and turn off the heating elements.

CLOCK BUTTON

To set the displayed time of day, press the Clock button. The time will begin flashing in the display.

Set PM by turning the dial to either show PM or hide PM. Wait a few seconds until PM stops flashing, then turn the dial to begin setting the hour.

To set the hour, turn the dial and again, wait until the hour stops flashing then turn the dial to set the minutes.

The clock will automatically stop flashing after you set the minutes.

NOTES

Increasing or Reducing Cooking Time Mid-Cycle

In Bake, Broil, Reheat, and Keep Warm modes you can change selected cooking time during the heating cycle by simply pushing the Timer button. When the displayed time begins to flash, turn the Selector dial to choose new time. When numbers stop flashing, your new time is set. **DO NOT push Start/Stop again – that would turn off the oven heating elements.**

Increasing or Reducing Temperature Mid-Cycle

In Bake, Leftover and Keep Warm modes, you can change selected cooking temperature during the heating cycle by simply pushing the Temperature button. When the displayed temperature begins to flash, turn the Selector dial to choose a new temperature. When numbers stop flashing, your new temperature is set. **DO NOT push Start/Stop again – that would turn off the heating elements.**

Increasing or Reducing Shade Mid-Cycle

In Toast or Bagel modes, you can also change selected shade setting during the heating cycle by pushing the Shade button. When the displayed shade begins to flash, turn the Selector dial to choose a new shade. When the shade setting stops flashing, your new shade is set. **DO NOT push Start/Stop again – that would turn off the heating elements.**

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 soap pads on interior of oven.
4. To remove crumbs, slide out the crumb tray and discard crumbs. Wipe clean and replace. To remove baked-on grease, soak the tray in hot sudsy water with nonabrasive cleaners. Never operate the oven without the crumb tray in place.

5. Wire rack, baking pan and crumb tray should be hand-washed 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 and help to keep toasting consistent, cycle after cycle.

RECIPE BOOKLET

CONTENTS

Banana Pecan Crumb Muffins 11
Lemon-Thyme Scones 12
Spicy Baked Eggs in Tomato Sauce 12
Broccoli Rabe and Sausage Bread 13
Baked Pasta with Veggies 14
Old-Fashioned Macaroni and Cheese 15
Stuffed Pork Chops with Green Chiles, Apples and Sage 16
Classic Herb-Roasted Chicken 17
Rosemary Garlic Lamb Chops 17
Cod with Artichokes and Cherry Tomatoes 18
Spanakopita 18
Twice-Baked Potatoes 19
Garlic Bread 20
Buttery Dinner Rolls 20
Popovers 21
Rosemary Focaccia 21
Strawberry Shortcakes 22
Chocolate Chip and Cherry Bread Pudding 22
Honey-Roasted Peaches with Cream 23
Bittersweet Espresso Brownies 24

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

RECIPES

Banana Pecan Crumb Muffins

These muffins are a great way to use up overripe bananas. For a variation, try chocolate chips in the batter in place of the nuts.

Makes 6 muffins

nonstick cooking spray

Crumb topping:

¼ cup (50 ml) unbleached, all-purpose flour
2 tablespoons (30 ml) packed light brown sugar
2 tablespoons (30 ml) unsalted butter, cold and cubed
½ teaspoon (2 ml) ground cinnamon
¼ cup (50 ml) pecans, toasted and chopped
pinch kosher salt

Muffin batter:

1 cup (250 ml) unbleached, all-purpose flour
1½ teaspoons (7 ml) baking powder
¼ teaspoon (1 ml) kosher salt
¼ teaspoon (1 ml) teaspoon ground cinnamon
1 large ripe banana, mashed
¼ cup (50 ml) packed light brown sugar
¼ cup (50 ml) whole milk
¼ cup (50 ml) vegetable oil
1 large egg, lightly beaten
¼ cup (50 ml) pecans, toasted and chopped

1. Preheat oven on Convection Bake at 350°F (180°C) with the rack in the lower position. Lightly coat a six-cup muffin pan with the cooking spray; reserve.

2. Combine the ingredients for the crumb topping in a small bowl and mash with a fork or clean hand, until the butter is evenly distributed. Set aside.
3. For the muffin batter, put the flour, baking powder, salt and cinnamon in a small bowl and stir to combine.
4. In a separate bowl, using a hand mixer on medium speed, mix the banana, brown sugar, milk, oil and egg until thoroughly combined. Add the dry ingredients and nuts and mix with a fork until just combined.
5. Divide the batter evenly among the prepared muffin cups and sprinkle the crumb topping evenly over each.
6. Bake for 15 minutes, or until a cake tester comes out clean. Let muffins cool in pan for 5 minutes, then turn onto a wire rack to cool completely.

Nutritional information per muffin:
Calories 338 (52% from fat) • carb. 38g • pro. 5g • fat 20g • sat. fat 4g • chol. 42mg • sod. 329mg • calc. 94mg • fiber 2g

Lemon-Thyme Scones

A savoury version of this tender breakfast change to favourite. It is perfect when served with soft scrambled eggs, or as a substitute for rolls at your next dinner party.

Makes 8 scones

2½ cups (625 ml) unbleached, all-purpose flour
2 tablespoons (30 ml) granulated sugar
2 teaspoons (10 ml) baking powder
1 teaspoon (5 ml) kosher salt
1 tablespoon (15 ml) grated lemon zest
1 tablespoon (15 ml) fresh thyme leaves
6 tablespoons (90 ml) unsalted butter, cold and cubed
⅔ cup (150 ml) low-fat buttermilk
1 large egg, lightly beaten
2 tablespoons (30 ml) heavy cream, for brushing

1. Preheat oven on Convection Bake at 375°F (190 °C) with the rack in the middle position. Line the baking tray with parchment paper; reserve.
2. Put the flour, sugar, baking powder, salt, zest and thyme into the work bowl of a Cuisinart® Food Processor fitted with the metal chopping blade. Process 10 seconds to combine. Add the butter to the work bowl and pulse until the mixture resembles coarse crumbs.
3. In a liquid measuring cup, combine the buttermilk and egg. While pulsing, gradually add the liquid mixture through the feed tube and pulse until mixture just comes together.
4. Remove the dough and place onto a clean counter/large cutting board. Form the dough into a 10-inch (25 cm)-long cylinder. Using a sharp knife, cut into 8 equal pieces. Arrange on prepared baking sheet. Brush each scone with heavy cream. Bake in preheated oven for about 20 minutes, or until golden brown.

Nutritional information per scone:
Calories 244 (39% from fat) • carb. 32g • pro. 5g • fat 10g • sat. fat 7g • chol. 52mg • sod. 139mg • calc. 51mg • fiber 1g

Spicy Baked Eggs in Tomato Sauce

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

Makes 6 servings

2 tablespoons (30 ml) olive oil, divided
4 garlic cloves, finely chopped, plus 1 garlic clove, halved (for rubbing bread)
1 small onion, finely chopped
¾ teaspoon (3.75 ml) crushed red pepper flakes

2 **sprigs fresh basil (10 to 12 large leaves), plus more for garnish**

½ **teaspoon (2 ml) kosher salt**

¼ **teaspoon (50 ml) freshly ground black pepper**

¼ **cup (50 ml) dry white wine**

1 **can (28 ounces) (794 g) whole peeled plum tomatoes with juices, roughly chopped**

¼ **cup (50 ml) heavy cream**

6 **1-inch (2.5 cm) thick slices ciabatta bread**

6 **tablespoons (90 ml) grated Pecorino Romano**

6 **large eggs, room temperature**

1. Put 1 tablespoon (15 ml) of the oil into a medium saucepan set over medium heat.
2. When the oil is hot add the chopped garlic, onion and red pepper flakes. Sauté until softened, about 5 minutes.
3. Stir in the basil, salt and pepper. Add the wine and deglaze the pan with a wooden spoon. Cook until wine is completely reduced. Stir in the tomatoes and bring to a boil. Reduce the heat to low and partially cover. Simmer sauce for 1 hour, to allow flavours to develop and reduce slightly.
4. Stir in heavy cream and remove sauce from heat. Transfer to a blender and blend until smooth, about 1 minute. Pour the sauce into a shallow baking (either a 9-inch (23 cm) square or oval baking pan, about 1 quart). Reserve.
5. Evenly arrange the ciabatta slices directly on the rack with the rack in the upper position. Set oven to Broil and toast for about 10 to 11 minutes, flipping the slices halfway through, until both sides are golden brown. Remove and immediately rub the toast with the halved garlic and drizzle with remaining oil.
6. Switch the oven rack to the middle position and switch to Bake at 375°F (190 °C). Sprinkle the Pecorino all over the tomato sauce. Carefully crack the eggs into the sauce, keeping the yolks intact.
7. Place the baking dish into the oven and bake for 18 to 20 minutes, or until whites are just set.
8. To serve, spoon an egg with sauce directly onto a slice of toast and garnish with torn basil. Eat with a knife and fork.

Nutritional information per serving:
Calories 241 (56% from fat) • carb. 13g • pro. 11g • fat 15g • sat. fat 6g • chol. 204mg • sod. 682mg • calc. 67mg • fiber 2g

Broccoli Rabe and Sausage Bread

Sweet ricotta complements the slight bitterness and spice of the broccoli rabe and sausage.

Makes one 14-inch (36 cm) roll

4 **teaspoons (20 ml) grapeseed or vegetable oil, divided**

2 **fresh sweet Italian sausage links, about 12 ounces (340 g), casings removed**

1 **tablespoon (15 ml) white wine or fresh lemon juice**

1 **bunch broccoli rabe (no more than 1 pound) (500 g), trimmed and cut into 2-inch (5 cm) pieces**

2 **garlic cloves, chopped**

½ **teaspoon (2 ml) kosher salt, divided**

⅛ **teaspoon (0.5 ml) crushed red pepper flakes**

½ **cup (125 ml) ricotta**

¼ **cup (50 ml) shredded mozzarella**

¼ **cup (50 ml) grated Pecorino or Parmesan**

pinch ground nutmeg

¼ **teaspoon (1 ml) freshly ground black pepper**

1 pound (500 g) pizza dough, store-bought or homemade*
unbleached, all-purpose flour, for rolling dough
egg wash (1 large egg and 1 teaspoon (5 ml) water, whisked together)

1. Put 1 teaspoon (5 ml) of oil in a medium to large sauté pan set over medium-high heat. Once hot, add the sausage, breaking up with a heatproof spatula. Cook until no longer pink, about 6 to 8 minutes. Add white wine or lemon juice and scrape up the brown bits from the bottom of the pan. Cook until liquid has evaporated. Remove and reserve sausage in a large mixing bowl.
2. Add the remaining oil and reduce heat to medium. Add broccoli rabe — it will look like a lot but will shrink as it cooks. Sauté for about 7 to 8 minutes, or until just tender, stirring in the garlic, pinch of salt and red pepper flakes halfway through cooking. Remove from the heat and set aside with the sausage to cool slightly.
3. Once the sausage and broccoli rabe are cool to the touch, add the cheeses, nutmeg, pepper and remaining salt; stir to combine completely.
4. Preheat oven on Convection Bake at 350°F (180 °C) with the rack in the lower position. Line the baking pan with parchment paper; reserve.
5. Punch down pizza dough on a lightly floured surface. With the tips of your fingers, gently press out dough into a 14 x 8-inch (35 x 20 cm) rectangle, turning and stretching as needed. If any tears appear, pinch the dough back together.
6. Evenly spread the broccoli/sausage/cheese mixture all over the dough in a single layer, leaving a 1-inch (2.5 cm) border around the outside.
7. Brush the border of the dough with the egg wash. Starting with the long end farthest from you, roll the dough into a log (like a jelly-roll) to the center of the rectangle. Take the long end closest to you and tightly pull it back over the dough in the center to cover and complete the roll. Pinch to seal all along the seam. Fold the ends of the dough in on each side and pinch to seal. Roll the dough over so it is seam side down and place on the prepared baking pan. Brush all over with egg wash and with a paring knife, cut 3 evenly spaced slits in the top.
8. Bake for 40 minutes or until golden brown and cooked through, rotating the pan halfway through cooking. Remove and allow bread to rest 5 minutes before slicing. Serve warm.

Nutritional information per serving (based on 12 servings):
Calories 172 (38% from fat) • carb. 19g • pro. 8g • fat 7g • sat. fat 3g • chol. 15mg • sod. 398mg • calc. 111mg • fiber 1g

**Visit www.cuisinart.ca for a simple pizza dough recipe.*

Baked Pasta with Veggies

If you can't find gemelli, any short, shaped pasta works well here for holding onto cheese and veggies in each bite.

Makes 6 to 8 servings

nonstick cooking spray
½ pound (250 g) dried gemelli pasta
1½ cups (375 ml) broccoli florets
1 teaspoon (5 ml) olive oil
1 small red onion, chopped
1 small yellow bell pepper, cut into ½-inch (1.25 cm) slices
½ teaspoon (2 ml) kosher salt, divided
¼ teaspoon (1 ml) freshly ground black pepper
2 garlic cloves, finely chopped
3 ounces (85 g) fresh goat cheese, room temperature
4 ounces (115 g) Emmenthal (Swiss), shredded
2 tablespoons (30 ml) grated Parmesan
4 to 6 basil leaves, thinly sliced

1. Lightly coat a 9-inch (23 cm) square baking pan with nonstick cooking spray; reserve.
2. Fill a large saucepan with water and bring to a boil. Cook the pasta according to package directions to al dente doneness. During the last 2 minutes of cooking, add the broccoli to the pot. When ready to drain, scoop the broccoli out of the pot and reserve separately. Drain pasta and reserve back in pot. Separate any remaining broccoli.
3. Heat the oil in a medium skillet over medium heat. Add the onion, pepper, ¼ (1 ml) teaspoon of the salt and all the pepper. Cook the vegetables for 6 to 8 minutes, until softened. Add the broccoli florets during the last 2 to 3 minutes of cooking. Add the garlic during the last minute.
4. Remove the pan from the heat and add the vegetables directly to the pot with the cooked pasta. Add the remaining ingredients, including the remaining salt, and stir to thoroughly combine.
5. Preheat oven on Bake at 325˚F (160 °C) with the rack in the lower position.
6. While the oven is preheating, transfer the pasta to the prepared baking pan. Cover with foil and place the pan in the oven. Bake for 25 minutes, remove the foil and bake for an additional 5 minutes, until cheese is melted and pasta is heated through.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):
Calories 217 (34% from fat) • carb. 24g • pro. 11g • fat 8g • sat. fat 4g • chol. 19mg • sod. 251mg • calc. 202mg • fiber 1g

Old-Fashioned Macaroni and Cheese

Extra-creamy, this will become a family favourite.

Makes 8 servings

nonstick cooking spray
½ pound (250 g) elbow macaroni
1 teaspoon (5 ml) olive oil
¼ cup (50 ml) unsalted butter
3 tablespoons (45 ml) unbleached, all-purpose flour
3 cups (750 ml) whole milk
2 cups (500 ml) shredded cheese (we use a variety of Cheddar, Gruyère and Monterey Jack for ultimate creaminess and flavour)
¾ teaspoon (3.75 ml) kosher salt
¼ teaspoon (1 ml) ground mustard
pinch ground nutmeg
dash hot sauce
1½ cups (375 ml) prepared white-bread croutons, divided

1. Lightly coat a 9-inch (23 cm) square or round baking pan with cooking spray; reserve.
2. Cook macaroni according to the package instructions. Drain pasta and rinse under cold water. Toss with the olive oil to prevent sticking; reserve.
3. Put the butter into a medium saucepan set over medium heat. Once melted, stir in the flour until smooth. Continue to cook, constantly stirring, for about 2 minutes to cook the flour. While whisking, slowly add the milk to the butter/flour mixture. Raise the heat slightly to bring the milk to a boil, while stirring. Once it reaches a boil, reduce the heat to maintain a simmer, stirring so a film does not form on the bottom of the pot. Cook until the sauce becomes very thick, about 30 to 45 minutes. Once thickened, stir in the shredded cheeses until sauce is smooth. Add the salt, ground mustard, nutmeg, hot sauce and then the macaroni, stirring to combine. Finally, stir in 1 cup (250 ml) of the croutons, and remove from heat.
4. Preheat oven on Bake at 350°F (180 °C) with the rack in the lower position.

5. Pour the macaroni and cheese into the prepared pan. Scatter the remaining ½ cup (125 ml) of croutons on the top and loosely cover with aluminum foil. Bake for 30 minutes. Carefully remove the foil and switch the oven to Broil for an additional 5 minutes to brown the top.

Nutritional information per serving:
Calories 319 (44% from fat) • carb. 32g • pro. 12g • fat 15g • sat. fat 10g • chol. 43mg • sod. 429mg • calc. 260mg • fiber 1g

Stuffed Pork Chops with Green Chiles, Apples and Sage

This sweet and savoury stuffing blend is a perfect complement to grilled pork chops.

Makes 4 servings

4 **green chile peppers (like Anaheim or poblano), about 10 ounces (284 g)**
2 **tablespoons (30 ml) unsalted butter**
1 **small red onion, finely chopped**
1 **small green apple, cut into small dice**
2 **garlic cloves, crushed**
¾ **teaspoon (3.75 ml) kosher salt, divided**
½ **teaspoon (2 ml) freshly ground black pepper, divided**
3 **tablespoons (45 ml) granulated sugar**
¼ **cup (50 ml) dry white wine**
2 **tablespoons (30 ml) thinly sliced sage**
¼ **cup (50 ml) finely shredded Cheddar**
4 **boneless pork chops, about 2 pounds (1 kg), 1½ inches (3.9 cm) thick**
1 **teaspoon (5 ml) olive oil**

1. Preheat oven on Convection Bake at 425°F (220 °C) with the rack in the upper position. Place the chile peppers on the baking tray and put into oven. Roast for about 30 minutes, turning peppers halfway through cooking time. When evenly browned, place the peppers into a bowl and cover tightly with plastic wrap. Once cool, remove and discard skins and seeds and then roughly chop the peppers.
2. Put butter into a medium sauté pan set over medium heat. Once melted, add the onion, apple, garlic, ½ teaspoon (2 ml) of the salt and ¼ teaspoon (1 ml) of the pepper and sauté until softened, at least 10 minutes. Add the chopped chile peppers and stir to combine and blend the ingredients. Cook for an additional 5 minutes and stir in the sugar and white wine and cook until wine is evaporated.
3. Once all the wine is evaporated, remove from the stove and stir in the sage. Allow to cool slightly before stirring in the Cheddar.
4. Before cooking, cut a pocket into the long side of the pork chop that runs just about the full length and width of the chop without cutting through to the other side. Sprinkle the chops inside and out with remaining salt and pepper and then stuff each with about ¼ cup (50 ml) of the filling. Tie together with butcher's twine in two places along the pork chop.
5. Rub each chop with olive oil and place on the baking tray fitted with the broiling rack. Preheat oven on Convection Bake at 425°F (220 °C) with the rack in the upper position. Once oven is preheated, put tray in oven and bake for about 20 minutes. Internal temperature at pork chops should register 140°F (60 °C). Let rest 5 minutes in oven before serving.

Nutritional information per serving:
Calories 310 (38% from fat) • carb. 14g • pro. 32g • fat 13g • sat. fat 5g • chol. 107mg • sod. 291mg • calc. 68mg • fiber 1g

Classic Herb-Roasted Chicken

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

Makes 4 to 6 servings

- **1 tablespoon (15 ml) olive oil**
- **1 teaspoon (5 ml) dried basil**
- **1 teaspoon (5 ml) dried thyme**
- **1 tablespoon (15 ml) chopped fresh rosemary**
- **1 teaspoon (5 ml) kosher salt**
- **1 teaspoon (5 ml) freshly ground black pepper**
- **1 lemon, halved**
- **1 whole chicken (3½ to 4 pounds) (1.6 kg-1.8 kg), rinsed and patted dry**
- **2 garlic cloves, smashed**

1. Preheat oven on Convection Bake at 375°F (190 °C) with the rack in the lower position. Line the baking pan with parchment paper; reserve.
2. In a small bowl, combine the oil, herbs, salt and pepper to make a paste. Set aside.
3. Squeeze the lemon halves all over the outside and inside of the chicken. Stuff the chicken with the lemon halves and garlic cloves. Rub the herb paste all over the skin of the chicken. Tie the chicken with butcher's twine and place on the prepared pan and into the oven.
4. Cook the chicken for 1 hour 15 minutes to 1 hour 20 minutes, or until juices run clear when the thigh is pierced. Let the chicken rest for at least 5 to 10 minutes before carving.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):
Calories 598 (65% from fat) • carb. 2g • pro. 50g • fat 42g • sat. fat 12g • chol. 198mg • sod. 566mg • calc. 42mg • fiber 2g

Rosemary Garlic Lamb Chops

The simple marinade makes these chops tender and flavourful!

Makes 3 to 6 servings

- **1 pound (500 g) lamb loin chops (about 6), each ½- to ¾-inch (1.25 cm-1.9 cm) thick**
- **½ teaspoon (2 ml) kosher salt, divided**
- **¼ teaspoon (1 ml) freshly ground black pepper**
- **¼ teaspoon (1 ml) chili powder**
- **2 fresh rosemary sprigs, each broken to release flavour**
- **4 garlic cloves, crushed**

1. Toss the lamb chops with ¼ teaspoon (1ml) of the salt, the pepper, chili powder, rosemary and garlic. Refrigerate for at least one hour and up to overnight.
2. When ready to cook remove chops from refrigerator and place on baking tray fitted with the broiling rack. Preheat oven on Convection Bake at 450°F (230 °C) with the rack in the upper position. Season chops with remaining salt.
3. Once oven is preheated place lamb in oven and set timer to 5 to 7 minutes depending on thickness of chops. Once time expires, set oven to Broil for 3 minutes. Lamb is medium rare when internal temperature is 130°F (55 °C).
4. Allow lamb to rest about 5 minutes before serving.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):
Calories 181 (53% from fat) • carb. 1g • pro. 20g • fat 10g •sat. fat 5g • chol. 6mg • sod. 247mg • calc. 16mg • fiber 0g

Cod with Artichokes and Cherry Tomatoes

Tangy capers, earthy artichokes and sweet cherry tomatoes brighten the flavour of this mild whitefish.

Makes 4 servings

12 **ounces (340 g) cod fillet, cut into four 3-ounces (85 g) fillets**
1 **can (14 ounces) (397 g) artichoke hearts, drained and quartered**
½ **cup (125 ml) cherry tomatoes, halved**
¼ **cup (50 ml) black oil cured black olives, pitted and halved**
¼ **teaspoon (1 ml) kosher salt**
¼ **teaspoon (1 ml) freshly ground black pepper**
1 **tablespoon (15 ml) extra virgin olive oil**
1 **tablespoon (15 ml) fresh lemon juice**
2 **tablespoons (30 ml) drained capers**

1. Preheat oven on Bake at 425°F (220 °C) with the rack in the middle position. Line the baking pan with parchment paper; reserve.
2. Rinse and pat the fish dry.
3. Spread the artichokes, tomatoes and olives in center of the baking pan, and evenly arrange the fish fillets on top. Season with the salt and pepper. Drizzle the oil and lemon juice all over, and evenly distribute the capers.
4. Bake until the fish is just cooked through, and flakes easily with a fork, about 12 to 17 minutes depending on the thickness of the fillets.

Nutritional information per serving:
Calories 144 (34% from fat) • carb. 6g • pro. 17g • fat 5g • sat. fat 1g • chol. 37mg • sod. 705mg • calc. 16mg • fiber 3g

Spanakopita

Paired with a big Greek salad and a glass of white wine, this is a perfect evening meal.

Makes one 9-inch (23 cm) tart (9 servings)

Filling:

1½ **teaspoons (7 ml) olive oil**
1 **small to medium onion, finely chopped**
1 **garlic clove, finely chopped**
2 **scallions, trimmed and finely chopped**
½ **teaspoon (2 ml) kosher salt, divided**
pinch freshly ground black pepper
12 to 16 **ounces (340 g - 454g) fresh or frozen spinach (if using frozen, defrost and drain very well over a colander lined with a clean towel)**
8 **ounces (227 g) feta, crumbled**
¼ **cup (50 ml) loosely packed chopped fresh parsley**
1 **tablespoon (15 ml) chopped, fresh dill**
pinch ground nutmeg
1 **large egg, lightly beaten**
1 **large egg yolk, lightly beaten**
1 **teaspoon (5 ml) fresh lemon juice**

Filo layers:

1 **stick (½ cup) (125 ml) unsalted butter, melted and cooled to room temperature**
½ **package prepared filo dough, defrosted, and cut into a 9 x 9-inch (23 cm) square (keep covered with a damp towel and plastic wrap until ready to use)**
1 **cup (250 ml) finely ground plain breadcrumbs**

1. Put the oil in a large skillet set over medium heat. Add the onion, garlic and scallions, and a pinch each of the salt and pepper. Sauté until onion is translucent and softened. Add the spinach, a little at a time, and sauté until bright and wilted. Remove and cool to room temperature.
2. Once the spinach mixture has cooled, transfer to a large mixing bowl with the remaining filling ingredients and mix until combined.
3. Brush a 9-inch (23 cm) square baking pan generously with the melted butter. Fit one filo sheet into the pan, brush generously with melted butter, and then sprinkle with about 1 tablespoon (15 ml) of the breadcrumbs. Repeat to make eight layers.
4. Top the eighth layer with all of the spinach filling and smooth using a spatula or spoon to make it level. Top with one piece of filo, brush generously with melted butter and top with 1 tablespoon (15 ml) of the breadcrumbs. Repeat with the remaining pieces of filo in the same manner. Brush the top layer with butter only. Using a sharp knife, score the top to make nine even squares.
5. Preheat oven on Bake at 350°F (180 °C) with the rack in the lower position. Bake for 1 hour, until the top is well browned. Allow to cool slightly before serving.

Nutritional information per serving:
Calories 326 (54% from fat) • carb. 28g • pro. 10g • fat 20g • sat. fat 11g • chol. 90mg • sod. 679mg • calc. 200mg • fiber 2g

Twice-Baked Potatoes

Here we give you the groundwork for the classic twice-baked potato, but you can top them with just about anything from shredded cheese and chopped broccoli to salsa and sliced avocado.

Makes 6 servings

6 medium russet potatoes, scrubbed
1 tablespoon (15 ml) olive oil
¼ cup (50 ml) whole milk
½ stick (4 tablespoons) unsalted butter
¼ cup (50 ml) crème fraîche
¾ teaspoon (3.75 ml) kosher salt
½ teaspoon (2ml) freshly ground black pepper
2 tablespoons (30 ml) chopped fresh chives

1. Preheat oven on Convection Bake at 400°F (200 °C) with the rack in the upper position.
2. With the tines of a fork, evenly prick each potato 6 to 8 times. Divide the oil evenly over the potatoes and rub into the skins. Place potatoes directly on the rack and bake for 40 to 45 minutes until cooked through. Remove and set aside until potatoes are cool enough to handle. Reduce oven temperature to 350°F (180 °C) and move the rack to the middle flipped position. Line the baking pan with foil and set aside.
3. Slice off the top quarter of each potato and scoop out the cooked flesh into a large bowl, leaving an ⅛-inch (0.3 cm)-thick border of shell.
4. To the potato flesh, add the milk and butter. Using a potato masher, mix together until smooth. Add the crème fraîche, salt, pepper and chives. Continue to mash until completely combined. Divide the potato mixture evenly to fill all the shells.
5. Arrange the potatoes on the prepared tray and bake for 30 to 35 minutes, until potatoes are warmed throughout and golden on top.

Note: Potatoes may be prepared a day ahead through step 4. Cover and refrigerate. Bring to room temperature before baking.

Nutritional information per potato:
Calories 278 (38% from fat) • carb. 38g • pro. 5g • fat 12g • sat. fat 7g • chol. 28mg • sod. 306mg • calc. 46mg • fiber 5g

Garlic Bread

The garlic butter creates a very rich and decadent bread – ideal for pasta night.

Makes 12 servings

6 garlic cloves
½ cup (125 ml) (1 stick) unsalted butter, softened
¼ teaspoon (1 ml) kosher salt
pinch freshly ground black pepper
1 ciabatta loaf (12 inches (30 cm) in length), halved horizontally
1 to 2 tablespoons (15- 30 ml)grated Parmesan

1. Line the baking pan with foil or parchment paper, reserve.
2. Put the garlic in the work bowl of a Cuisinart® Food Processor or mini chopper fitted with the metal chopping blade. Process until finely chopped. Scrape down and add the butter, salt and pepper. Process, scraping down the sides of the bowl as needed, until completely combined.
3. Spread the garlic butter on top of each halved piece of the ciabatta. Top with the Parmesan.
4. Place the bread, buttered side up, on the prepared tray. Put bread into oven with the rack in the upper position. Set to Broil for 12 to 15 minutes, or until nicely golden on top. Allow to cool for a few minutes before slicing and serving.

Nutritional information per serving:
Calories 170 (47% from fat) • carb. 18g • pro. 4g • fat 9g • sat. fat 5g • chol. 21mg • sod. 221mg • calc. 10mg • fiber 1g

Buttery Dinner Rolls

After your first bite, you will never go back to store-bought rolls again.

Makes 12 rolls

⅓ cup (75 ml) whole milk, plus 1 tablespoon (15 ml) for brushing
6 tablespoons (90 ml) unsalted butter, plus 1 tablespoon (15 ml) for brushing
3 tablespoons (45 ml) granulated sugar
1¾ teaspoons (9 ml) active dry yeast
3 tablespoons (45 ml) warm water (105°F–110°F) (41 °C- 43 °C)
3 cups (750 ml) bread flour
¾ teaspoon (3.75 ml) kosher salt
1 egg, lightly beaten

1. In a small saucepan combine the milk, butter and sugar. Warm over low heat until the butter is melted. Remove from heat and set aside until cooled to room temperature.
2. Dissolve the yeast in the warm water in a large measuring cup. Let stand 5 minutes, or until mixture is foamy. Put the flour and salt in the work bowl of a Cuisinart® Food Processor fitted with the dough or metal chopping blade and process for 10 seconds.
3. Add the melted butter mixture and egg to the yeast/water mixture. With the machine running, slowly add the liquids through the feed tube and process until a dough ball forms. Continue processing for 45 seconds to knead the dough. Shape the dough into a smooth ball, and put it in a clean mixing bowl and cover with plastic wrap. Let rise in a warm place until the dough has doubled in size, about 60 minutes.
4. Lightly butter a 9-inch (23 cm) round baking pan. Punch down the dough and divide into 12 equal pieces (about 1½ to 1¾ ounces (43 to 50 g) each). Roll into smooth rounds and arrange in the prepared pan. Cover with plastic wrap and let rise until doubled in size, about 30 to 40 minutes.

5. Preheat oven on Convection Bake at 375°F (190 °C) with the rack in the middle position. Melt the remaining tablespoon of butter and combine with the remaining tablespoon of milk in a small bowl. Gently brush the tops of the rolls with butter/milk mixture. Bake rolls for 15 minutes until golden brown and an internal temperature of 190°F (88 °C) is reached.

6. Remove rolls from the pan and cool slightly before serving.

Nutritional information per roll:
Calories 183 (35% from fat) • carb. 26g • pro. 4g • fat 7g • sat. fat 5g • chol. 34mg • sod. 153mg • calc. 13mg • fiber 1g

Popovers

Light and airy, these are best served hot out of the oven. Perfect as an accompaniment to roast beef, or when served simply with sweet butter.

Makes 6 popovers

3 tablespoons (45 ml) unsalted butter
1 cup (250 ml) whole milk
3 large eggs, room temperature
1 cup (250 ml) unbleached, all-purpose flour, sifted
½ teaspoon (2 ml) kosher salt
softened butter or nonstick cooking spray for ramekins

1. Put the butter and milk in a small saucepan set over medium-low heat. Warm until butter has melted; remove and cool to room temperature.

2. Put the eggs in a medium to large mixing bowl. Add the cooled butter/milk mixture and whisk until homogenous. Add the flour and salt and whisk until completely smooth.

3. Preheat oven on Convection Bake at 375°F (190 °C) with the rack in the lower position. Heavily butter, or coat with non-stick cooking spray, six 5-ounce (145 g) ramekins. Evenly divide the batter among the ramekins. Put in the oven directly on the rack and bake for 40 minutes, or until very deeply browned and puffed. Remove from oven and carefully un-mold from ramekins. Serve immediately.

Nutritional information per popover:
Calories 177 (47% from fat) • carb. 17g • pro. 6g • fat 9g • sat. fat 5g • chol. 112mg • sod. 243mg • calc. 60mg • fiber 0g

Rosemary Focaccia

For a variation on this Italian staple, top with some chopped kalamata olives.

Makes 12 servings

2¼ teaspoons (11 ml) (1 standard packet) active dry yeast
¼ teaspoon (1 ml) granulated sugar
⅓ cup (75 ml) warm (105°–110°F) (41 °C- 43 °C) water
4 cups (1 L) unbleached, all-purpose flour
2½ teaspoons (13 ml) kosher salt, divided
½ cup (125 ml) cold water
3 tablespoons (45 ml) olive oil, divided
nonstick cooking spray
2 tablespoons (30 ml) chopped fresh rosemary

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

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

3. With the machine running, slowly pour the liquid through the feed tube. Process until a dough ball forms. Continue to let the machine run another minute to knead.

4. 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.
5. Preheat oven on Convection Bake at 400°F (200 °C) with the rack in the lower position. Lightly coat the baking pan with nonstick cooking spray.
6. Turn the dough out onto a floured surface. Roll out into a rectangle and then fit onto 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 remaining salt and the rosemary over the top. Cover with plastic wrap and let rise until puffy, about 20 minutes
7. Remove the plastic and bake until golden and crisp, about 20 minutes. Let cool slightly on wire rack before serving.

Nutritional information per serving:

Calories 166 (19% from fat) • carb. 30g • pro. 4g • fat 1g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 476mg • calc. 1mg • fiber 1g

Strawberry Shortcakes

With a few tweaks, our flaky biscuit recipe does double duty as the base for this classic dessert.

Makes 6 shortcakes

1 **recipe prepared buttermilk biscuit dough (increase sugar to 2 tablespoons (30 ml) and reduce salt to ¼ teaspoon (1 ml)**
½ **cup (125 ml) plus 1 tablespoon (15 ml) heavy cream, divided**
2 **tablespoons (30 ml) granulated sugar, divided**
¼ **teaspoon (1 ml) pure vanilla extract**
2 **tablespoons (30 ml) confectioners' sugar**
2 **cups (500 ml) strawberries, hulled and quartered**

1. Preheat oven on Convection Bake at 400°F (200 °C) with the rack in the middle position. Line the baking pan with parchment paper; reserve.
2. Shape the dough into six rounds and evenly space on the baking sheet. Brush tops with 1 tablespoon (15 ml) of the heavy cream and sprinkle evenly with 1 tablespoon (125 ml) of the sugar.
3. Bake the shortcakes for 12 minutes, rotating the pan halfway through until golden brown. Remove from oven and let cool to room temperature.
4. Combine the remaining ½ cup (125 ml) of heavy cream, vanilla and confectioners' sugar in a medium bowl. Using a hand mixer fitted with whisk attachment, whip the cream until medium peaks are formed. Cover and chill in the refrigerator until ready to use. In a small bowl, combine the strawberries and remaining tablespoon of sugar; reserve until serving.
5. Slice the cakes in half horizontally with a serrated knife. Evenly divide the whipped cream and berries on the bottom cake halves and then top with the other shortcake half.

Nutritional information per serving:

Calories 322 (46% from fat) • carb. 39g • pro. 4g • fat 16g • sat. fat 11g • chol. 53mg • sod. 318mg • calc. 32mg • fiber 1g

Chocolate Chip and Cherry Bread Pudding

A great make-ahead dessert – from the oven to the table in an hour.

Makes 6 to 8 servings

1 **loaf (1 pound) (500 g) challah bread, cut into 1-inch (2.5 cm) cubes (about 10 cups) (2. 4 L)**
½ **cup (125 ml) semi- or bittersweet chocolate chips**
⅓ **cup (75 ml) dried cherries**
4 **large eggs, lightly beaten**

⅓ cup (75 ml) granulated sugar
½ teaspoon (2 ml) on kosher salt
1½ cups (375 ml) whole milk
1½ cups (375 ml) heavy cream
2 teaspoons (10 ml) pure vanilla extract
nonstick cooking spray (or softened butter)

1. Place the bread cubes, chocolate chips and cherries in a large bowl. Toss to combine; reserve.
2. Put the eggs, sugar and salt into a mixing bowl and whisk until light and frothy. Add the milk, heavy cream and vanilla and continue to whisk until well combined. Pour liquid mixture over the bread and chips. Gently stir to fully coat. Cover with plastic and allow to rest in the refrigerator for a minimum of 3 hours, and up to overnight.
3. Preheat oven to Bake at 350°F (180 °C) with the rack in the lower position.
4. Lightly coat a 9-inch (23 cm) round baking pan with the nonstick spray (or brush with butter). Transfer the soaked bread mixture into the pan. Lightly cover with aluminum foil and bake for 1 hour. Bread pudding is done when it is nicely puffed and the internal temperature registers 160°F (71 °C).
   Serve immediately with freshly whipped cream.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):
Calories 484 (49% from fat) • carb. 50g • pro. 12g • fat 27g • sat. fat 15g • chol. 188mg • sod. 450mg • calc. 154mg • fiber 2g

Honey-Roasted Peaches with Cream

Minimal ingredients let the peaches shine in this fresh, summertime dessert.

Makes 8 servings

Peaches:
4 medium-firm peaches, halved and pitted
⅓ cup (75 ml) honey
¼ teaspoon (1 ml) kosher salt
1½ teaspoons (7 ml) fresh lemon juice
Honey Cream:
½ cup (125 ml) heavy cream
1 tablespoon (15 ml) honey
½ teaspoon (2 ml) pure vanilla extract
pinch kosher salt
amaretti cookies, crushed, for garnish

1. Preheat oven on Bake at 375°F (190 °C) with the rack in the lower position.
2. In a large mixing bowl, toss the peaches, honey, salt and lemon juice together until peaches are fully coated. Arrange the peaches cut side down in a 9-inch (23 cm) square baking pan. Spread excess honey mixture over the peaches. Put the pan in the oven and bake for 25 minutes, until peaches are softened and slightly caramelized. Let peaches sit about 5 minutes to cool slightly.
3. Either by hand or with a hand mixer fitted with the whisk attachment, whip the cream in a medium bowl to achieve soft peaks, gradually adding the honey, vanilla and salt as the cream thickens.
4. Transfer the cooked peaches to a platter and pour the honey cream over them. Garnish with cookies and serve.

Nutritional information per serving:
Calories 128 (35% from fat) • carb. 21g • pro. 1g • fat 5g • sat. fat 4g • chol. 20mg • sod. 107mg • calc. 5mg • fiber 1g

Bittersweet Espresso Brownies

Fudgy and rich, these brownies are just the thing when you need a quick chocolate fix.

Makes 16 brownies

nonstick cooking spray

¾ (1½ sticks) cup (175 ml) unsalted butter, cubed
4 ounces (115 g) unsweetened chocolate, chopped
4 ounces (115 g) bittersweet chocolate, chopped
2 tablespoons (30 ml) cocoa powder
2 teaspoons (10 ml) espresso powder
3 large eggs
1½ cups (375 ml) granulated sugar
2 teaspoons (10 ml) pure vanilla extract
½ cup (125 ml) unbleached, all-purpose flour
¾ teaspoon (3.75 ml) kosher salt

1. Lightly coat a 9-inch (23 cm) square baking pan with nonstick cooking spray and line with parchment paper. Preheat oven on bake at 350˚F (180 °C) with the rack in the middle position.
2. Put the butter and both chocolates into a heatproof bowl and place over a pot of simmering water. Once the butter/chocolate mixture is almost completely melted, stir in cocoa powder and espresso powder. Once chocolate is completely melted, set aside to cool to room temperature.
3. Using a Cuisinart® hand mixer beat the eggs to break them slightly, then gradually add the sugar. Mix until light and thickened, about 1 to 2 minutes. Add vanilla and beat until well combined.
4. Stir the flour and salt into the chocolate mixture until just incorporated. Fold the chocolate mixture into the egg mixture until the batter is no longer streaky.
5. Pour the batter into prepared pan. Bake for 20 minutes, until edges are just dry. Cool completely and chill in the refrigerator overnight before cutting and serving.

Nutritional information per brownie:
Calories 249 (54% from fat) • carb. 28g • pro. 3g • fat 16g • sat. fat 10g • chol. 57mg • sod. 120mg • calc. 12mg • fiber 2g

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

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

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

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

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

Toll-free phone number:

1-800-472-7606

Address:

Cuisinart Canada

100 Conair Parkway, Unit #1,

Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Email:

consumer_Canada@conair.com

Model:

TOB-135NNASC

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

- $10.00 for shipping and handling of the product (cheque or money order)
- Return address and phone number
- Description of the product defect
- Product date code*/copy of original proof of purchase
- Any other information pertinent to the product's return

*Product date code can be found on the underside of the base of the product. The product date code is a 4 or 5 digit number. Example, 90630 would designate year, month & day (2009 June 30th).

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

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

Cuisinart®MD



Food Processors

Robots culinaires



Juicers

Centrifugeuses



Coffeemakers

Cafetières



Cookware

Batteries de cuisine



Tools and Gadgets

Outils et gadgets

Cuisinart™ offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever. Try some of our other countertop appliances and cookware, and Savour the Good Life®.

Découvrez la gamme complète d'appareils de cuisine Cuisinart™ de qualité supérieure, comprenant robots culinaires, minirobots, batteurs, mélangeurs, grille-pain, cafetières, batterie de cuisine, sorbetières et fours grilloirs à

www.cuisinart.ca

©2025 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, Ontario L4H 0L2
Consumer Call Centre E-mail:/Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Printed in China/Imprimé en Chine

14CC147687

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

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

G IB-12057-CAN-C

Cuisinart MD

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Four à convection grille-pain-gril de luxe **TOB-135NNASC**

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 POSER OU DÉPOSER DES PIÈCES, OU AVANT DE LE NETTOYER.**
3. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, d'incendie ou de blessure, n'immergez jamais le cordon ou la fiche dans l'eau ou un liquide quelconque. Voyez toutes les instructions sur le nettoyage à la page 9.
5. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou en présence d'enfants.
6. **N'utilisez jamais un appareil électrique qui a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit ou dont le cordon ou la fiche sont endommagés. Confiez l'appareil à un centre de service après-vente autorisé pour le faire examiner, réparer ou régler, au besoin.**
7. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart au risque d'occasionner des blessures, des incendies ou des chocs électriques.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ou les animaux domestiques ne puissent tirer dessus, ni venir en contact avec des surfaces chaudes pour qu'il ne puisse pas être endommagé par la chaleur.
10. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
11. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
12. Soyez extrêmement vigilant 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 prudent lorsque vous retirez la lèchefrite ou que vous manipulez un récipient contenant de la 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.
16. Ne recouvrez jamais le plateau ramasse-miettes ou n'importe quelle partie du four avec du papier d'aluminium au risque de causer une surchauffe.
17. Ne mettez pas d'aliments de très grande taille, des emballages d'aluminium 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, car des particules pourraient 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 l'appareil est branché dans la prise électrique.
21. Attention : Pour éviter les risques d'incendie, ne laissez JAMAIS l'appareil fonctionner sans surveillance.
22. Ne déposez pas d'ustensiles ou de plats de cuisson sur la porte vitrée.
23. Lorsqu'il y a lieu, branchez le cordon à l'appareil et vérifiez que le cycle de cuisson est arrêté avant de brancher le cordon dans la prise murale. Au moment de débrancher l'appareil, appuyez sur la touche marche/arrêt pour annuler le cycle de cuisson avant de retirer la fiche de la prise murale.

24. N'utilisez pas l'appareil dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. **Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique.** Sinon, un contact pourrait accidentellement le mettre en marche, ce qui représente un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche une paroi intérieure de l'armoire ou que la porte de l'armoire touche l'appareil lorsque vous la fermez.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

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

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

AVIS

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

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

TABLE DES MATIÈRES

Précautions de sécurité 2
Instructions concernant le cordon court 3
Caractéristiques et avantages 4
Positions de la grille 5
Mise en service 5
Lignes directrices 5
Mode d'emploi 6
- Grillage 6
- Bagel 6
- Cuisson au four 7
- Cuisson au gril 8
- Garde-au-chaud 8
- Réchauffage 8
- Convection 9
- Décongélation 9
- Horloge 9

Nettoyage et entretien 10
Garantie 26

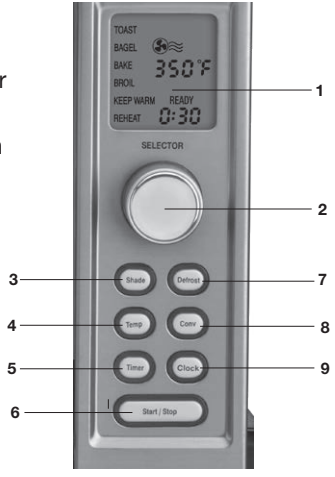
CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. **Afficheur numérique ACL bleu rétroéclairé**
   Montre la fonction choisie, le degré de grillage, la température et la durée de cuisson. Indique également quand le four est en PRÉCHAUFFAGE et PRÊT.
2. **Cadran sélecteur**
   Permet de sélectionner la fonction désirée ainsi que de régler la durée de cuisson, l'heure, la température et le degré de grillage.
3. **Touche brunissement**
   Lance le processus de sélection pour les fonctions grillage ou bagel. Choisissez parmi sept degrés de grillage. L'afficheur indique le degré choisi.

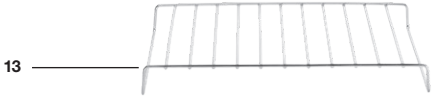
REMARQUE : Le four mémorise le dernier degré de grillage programmé, lorsqu'on l'éteint ou qu'on le débranche.

4. **Touche température**
   Lance le processus de sélection de la température pour les fonctions cuisson au four, réchauffage ou garde-au-chaud. La température peut être réglée en tranches de 25 degrés entre 150 °F et 450 °F (66 °C et 220 °C).
5. **Minuterie**
   Permet de régler la durée pour les fonctions cuisson au four, cuisson au gril, garde-au-chaud, réchauffage et convection.
6. **Touche marche/arrêt**
   Démarre ou arrête une fonction de cuisson. Met aussi le four en marche lorsqu'il est en mode veille (branché, mais pas allumé).

   Voyant marche/arrêt
   Est allumé après qu'on a abaissé la touche marche/arrêt et que le four réchauffe. Clignote pour indiquer que le four doit être réglé ou qu'il n'a pas encore démarré. Est allumé pendant le fonctionnement. Est éteint quand le four n'est pas en fonction.
7. **Touche décongélation**
   S'utilise avec les fonctions grillage ou bagel pour décongeler l'aliment avant qu'il soit grillé.
8. **Touche cuisson par convection**
   Met en marche le ventilateur de convection lorsqu'on désire l'utiliser conjointement avec les fonctions cuisson au four ou cuisson au gril.
9. **Touche horloge**
   S'emploie pour régler l'heure.
10. **Grille de four**
    La grille peut être placée dans trois positions. Elle est munie d'une butée qui l'arrête à mi-chemin. Pour la sortir du four, il faut soulever l'avant et la tirer.
11. **Intérieur facile d'entretien**
    Les parois intérieures sont revêtues d'un revêtement qui se nettoie facilement.
12. **Plateau ramasse-miettes coulissant (non montré)**
    Le plateau se retire par l'avant du four pour faciliter le nettoyage.
13. **Grille**
    Une grille qui s'utilise dans la lèchefrite pour la cuisson au gril.
14. **Lèchefrite**
    La lèchefrite peut être utilisée seule pour la cuisson au four ou le rôtissage, ou avec sa grille pour la cuisson au gril.
15. **Rangement pour le cordon (non montré)**
    Permet d'enrouler la longueur excédentaire de cordon pour qu'elle n'encombre pas le dessus du comptoir.









POSITIONS DE LA GRILLE

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

MISE EN GARDE : Pour le grillage, il faut placer la grille dans la position supérieure seulement. Dans la position inférieure, les aliments pourraient prendre feu.

Inférieure



Médiane



Supérieure



MISE EN SERVICE

Placez le four sur une surface plate. Retirez tout le matériel d'emballage et toutes les étiquettes promotionnelles ou autocollantes du four. Déroulez le cordon d'alimentation. Vérifiez que le plateau ramasse-miettes est en place et qu'il n'y a rien dans le four, ni sur le dessus. Branchez le cordon dans une prise de courant.

Avant de l'utiliser, placez le four de sorte qu'il y ait un espace libre de deux à quatre pouces (5 à 10 cm) tout autour sur le comptoir. Ne 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**. Avant de les utiliser la première fois, lavez bien la grille, la lèchefrite et le plateau ramasse-miettes à l'eau chaude savonneuse et essuyez-les parfaitement.

LIGNES DIRECTRICES GÉNÉRALES

Grillage/bagel : Pour obtenir du pain ou des bagels uniformément grillés, mettez toujours la grille à la position supérieure (comme montrée ci-contre) et placez les aliments au centre de la grille.

Cuisson au four : Fonctionne de la même façon qu'un four conventionnel. S'emploie pour rôtir les viandes ou pour cuire des gâteaux, des biscuits et plus encore.

Cuisson au gril : S'emploie pour faire griller du bœuf, du poulet, du porc ou du poisson, ainsi que le dessus des mets en cocotte et des plats gratinés. **Mise en garde :** Il n'est pas recommandé de recouvrir la lèchefrite de papier d'aluminium. Le papier d'aluminium est extrêmement dangereux lorsque l'on fait cuire des aliments gras au

gril. La graisse qui s'accumulera risquerait de prendre feu. Si vous désirez tapisser 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 du four ou les éléments. **Ne recouvrez jamais le plateau ramasse-miettes de papier d'aluminium.**

Convection : Un ventilateur fait circuler l'air chaud à l'intérieur du four, ce qui fait que les aliments cuisent plus rapidement et plus uniformément. Il s'emploie conjointement avec la cuisson au four et la cuisson au gril. La cuisson par convection est idéale pour les produits de pâtisserie-boulangerie, pains, gâteaux et autres.

Réchauffage : Idéal pour réchauffer les aliments qui sont déjà cuits.

Garde-au-chaud : Maintient le four à basse température, en utilisant seulement l'élément chauffant du bas pour empêcher les aliments de dessécher.

Arrêt : Il est possible d'interrompre tous les cycles de cuisson à n'importe quel moment simplement en abaissant la touche marche/arrêt.

Veille : Le four passe en mode veille à la fin du cycle de cuisson. Il est alors sous tension, mais pas en fonction. Pour le mettre en fonction, il suffit d'ouvrir la porte, d'appuyer sur une touche ou de tourner le cadran sélecteur.

Désactivation du signal sonore : Pour taire le signal sonore, abaissez les touches brunissement et décongélation simultanément pendant deux secondes. Pour les réactiver, appuyez sur les touches minuterie et brunissement pendant deux secondes. Le signal sonore est automatiquement réactivé lorsque l'on rebranche le four après l'avoir débranché.

MODE D'EMPLOI

GRILLAGE

Pour faire griller des aliments, mettez la grille du four à la position supérieure, tel qu'il est montré à la page 5. Si vous faites griller deux articles, placez-les au centre de la grille; si vous en faites griller quatre, placez-en deux à l'arrière et deux à l'avant en les espaçant uniformément; si vous en faites griller six, placez-en trois à l'arrière et trois à l'avant en les espaçant uniformément. Fermez la porte. Réglez le cadran sélecteur à la fonction grillage : les touches brunissement et marche/arrêt se mettent à clignoter.

Sélection du degré de grillage
Appuyez sur la touche brunissement, puis tournez le cadran sélecteur au degré désiré : l'afficheur indique le degré choisi par des points, entre pâle (1 point) et foncé (7 points).

Démarrage du grillage
Appuyez sur la touche marche/arrêt pour démarrer le grillage. Il ne faut pas appuyer sur la touche marche-arrêt de nouveau, puisque cela annulera le cycle de grillage.

Arrêt du grillage
À la fin du cycle de grillage, le four émet un signal sonore et s'éteint. Pour interrompre le cycle avant la fin, vous n'avez qu'à appuyer sur la touche marche/arrêt.

BAGEL

Pour obtenir de meilleurs résultats, placez la grille du four à la position supérieure (comme montrée à la page 5), et placez les bagels, face coupée tournée vers le haut. Si vous faites griller deux moitiés de bagel, placez-les au centre de la grille; si vous en faites griller quatre, placez-en deux à l'arrière et deux à l'avant en les espaçant uniformément; si vous en faites griller six, placez-en trois à l'arrière et trois à l'avant en les espaçant uniformément. Fermez la porte. Réglez le cadran sélecteur à la fonction bagel : les touches brunissement et marche/arrêt se mettent à clignoter.

Sélection du degré de grillage
Appuyez sur la touche brunissement, puis tournez le cadran sélecteur au degré désiré : l'afficheur indique le degré choisi par des points, entre pâle (1 point) et foncé (7 points).

Démarrage du grillage
Appuyez sur la touche marche/arrêt pour démarrer le grillage du bagel.

Il ne faut pas appuyer sur la touche marche-arrêt de nouveau, puisque cela annulera le cycle de grillage du bagel.

Arrêt du grillage
À la fin du cycle de grillage, le four émet un signal sonore et s'éteint. Pour interrompre le cycle avant la fin, vous n'avez qu'à appuyer sur la touche marche/arrêt.

Remarques importantes concernant les fonctions de grillage et bagel

Couleur désirée	Réglages
pâle	1 ou 2
moyen	3, 4 ou 5
foncé	6 ou 7

Le grillage consiste à faire sécher et cuire le pain. Donc, la durée de grillage varie en fonction de la densité et de l'humidité du pain.

Si le pain est un peu sec, utilisez un degré de grillage plus pâle que vous ne le feriez normalement puisque le pain grillera plus vite.

Le pain très frais ou au blé entier nécessite un degré de grillage plus foncé que la normale.

Les pains qui présentent une surface très inégale, comme les muffins anglais, nécessitent un degré de grillage plus foncé.

Les tranches de pain épaisses et les bagels prennent plus de temps – et parfois beaucoup plus de temps – à griller, puisqu'il faut qu'une plus grande humidité s'en évapore avant que le grillage commence. Il faut parfois le soumettre à deux cycles de grillage.

Quand vous faites griller du pain aux raisins ou à d'autres fruits, enlevez les fruits qui se détachent de la surface avant de le mettre dans le four. Cela les empêchera de tomber dans le fond ou de coller au plateau ramasse-miettes.

Pour faire griller une seule tranche de pain, réglez la commande à un degré de grillage plus pâle que vous ne le feriez d'habitude.

La fonction bagel ajoute la période de temps nécessaire au cycle pour griller les bagels au degré sélectionné. Elle est conçue pour un bagel standard (3 oz ou 85 g); pour les bagels plus gros (entre 3 et 6 oz [85 à 170 g]), il est possible qu'il faille augmenter le degré de grillage. La fonction bagel convient également au grillage des muffins anglais, des tranches de pain épais ou des pains de spécialité italiens ou portugais plus épais, qui nécessitent une durée de grillage plus longue que la tranche de pain blanc ordinaire.

CUISSON AU FOUR

Réglez le cadran sélecteur à la fonction cuisson au four : les touches minuterie et température se mettent à clignoter.

Réglage de la température
La température du four est programmée à 350 °F (180 °C). Pour la modifier, appuyez sur la touche température : l'indicateur de température se met clignoter. Réglez la température à la température désirée entre 150 et 450 °F (65 et 230 °C) en tournant le cadran sélecteur. Pour cuire à la température programmée, réglez la durée de cuisson et appuyez sur la touche marche/arrêt.

Réglage de la minuterie
Pour régler la durée de cuisson au four, appuyez sur la touche minuterie. La durée est programmée à 30 minutes (0:30); elle se met à clignoter. Réglez-la entre 1 minute et 2 heures en tournant le cadran sélecteur. Pour cuire pour la durée programmée, appuyez simplement sur la touche marche/arrêt.

Démarrage du four
Appuyez sur la touche marche/arrêt pour démarrer le préchauffage : l'afficheur indique PRÉCHAUFFAGE. Lorsque le four atteint la température de réglage, il émet un signal sonore et l'afficheur indique PRÊT. Mettez les aliments au four. Le compte à rebours débute; lorsqu'il atteint zéro, le four émet un signal sonore et les éléments chauffants s'éteignent. Il est possible d'arrêter la cuisson et d'éteindre les éléments en tout temps simplement en appuyant sur la touche marche/arrêt.

CUISSON AU GRIL

Réglez le cadran sélecteur à la fonction cuisson au gril : la touche minuterie se met à clignoter.

Réglage de la température
Le four est programmé à 500 °F (260 °C) pour la fonction de cuisson au gril. Il est impossible de la modifier. Comme pour tous les fours grilloirs, seul l'élément du haut est allumé.

Réglage de la température
Le four est programmé à 500 °F (260 °C) pour la fonction de cuisson au gril. Il est impossible de la modifier. Comme pour tous les fours grilloirs, seul l'élément du haut est allumé.

Réglage de la minuterie
Pour régler la durée de cuisson au gril, appuyez sur la touche minuterie. La durée est programmée à 10 minutes (0:10); elle se met à clignoter. Réglez la durée désirée en tournant le cadran sélecteur. Pour cuire au gril pour la durée programmée, appuyez simplement sur la touche marche/arrêt.

Démarrage du four
Place food in oven. Press Start/Stop to start heating the oven. The timer will begin counting down. When it reaches zero, the oven will beep and heating elements will turn off. You may stop warming and turn the heating elements off at any time by pushing the Start/Stop button.

GARDE-AU-CHAUD

La fonction garde-au-chaud est programmée pour maintenir une basse température. Seul l'élément chauffant du bas s'allume. Réglez le cadran sélecteur à la fonction garde-au-chaud : les touches minuterie et température se mettent à clignoter.

Réglage de la température
La température de garde-au-chaud est programmée à 150 °F (65 °C). Pour la modifier, appuyez sur la touche température : l'indication se met à clignoter. Réglez la température à une température supérieure en tournant le cadran sélecteur. Pour garder chaud à la température programmée, réglez la durée et appuyez sur la touche marche/arrêt.

Réglage de la minuterie
Pour régler la durée de garde-au-chaud, appuyez sur la touche minuterie. La durée est programmée à 30 minutes (0:30); elle se met à clignoter. Réglez la durée désirée entre 1 minute et 2 heures en tournant le cadran sélecteur. Pour garder-au-chaud pendant la durée programmée, appuyez simplement sur la touche marche/arrêt.

Démarrage du four
Mettez les aliments dans le four. Le compte à rebours débute; lorsqu'il atteint zéro, le four émet un signal sonore et les éléments s'éteignent. Il est possible d'arrêter le cycle de garde-au-chaud et d'éteindre l'élément chauffant en tout temps simplement en appuyant sur la touche marche/arrêt.

RÉCHAUFFAGE

La fonction réchauffage est programmée pour réchauffer les aliments qui sont déjà cuits. Réglez le cadran sélecteur à la fonction réchauffage : les touches minuterie et température se mettent à clignoter.

Réglage de la température
La température de réchauffage est programmée à 325 °F (160 °C). Pour la modifier, appuyez sur la touche température : l'indication de température se met clignoter. Réglez la température entre 150 et 450 °F (65 et 230 °C) en tournant le cadran sélecteur. Pour réchauffer à la température programmée, réglez la durée de cuisson et appuyez sur la touche marche/arrêt.

Réglage de la minuterie
Pour régler la durée de réchauffage, appuyez sur la touche minuterie. La durée est programmée à 20 minutes (0:20); elle se met à clignoter. Réglez-la entre 1 minute et 2 heures en tournant le cadran sélecteur. Pour réchauffer pour toute la durée programmée, appuyez simplement sur la touche marche/arrêt.

Démarrage du four
Mettez les aliments dans le four. Le compte à rebours débute; lorsqu'il atteint zéro, le four émet un signal sonore et les éléments chauffants s'éteignent. Il est possible d'arrêter le réchauffage et d'éteindre les éléments en tout temps simplement en appuyant sur la touche marche/arrêt.

CUISSON PAR CONVECTION

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

TPour cuire au four par convection, commencez par sélectionner la fonction cuisson au four avec le cadran sélecteur, puis réglez la température du four et la minuterie. Ensuite, appuyez sur la touche convection, puis sur la touche marche/arrêt pour démarrer le four. Vous pouvez éteindre le ventilateur de convection en tout temps, simplement en ré-appuyant sur la touche convection. Comme pour la fonction de cuisson standard, le compte à rebours débute; lorsqu'il atteint zéro, le four émet un signal sonore et les éléments s'éteignent. Il est possible d'arrêter la cuisson et d'éteindre les éléments en tout temps simplement en appuyant sur la touche marche/arrêt.

Pour cuire au gril par convection, commencez par sélectionner la fonction cuisson au gril avec le cadran sélecteur, puis réglez la minuterie. Ensuite, appuyez sur la touche convection, puis sur la touche marche/arrêt pour démarrer le four. Vous pouvez éteindre le ventilateur de convection en tout temps, simplement en ré-appuyant sur la touche convection. Comme pour la fonction de cuisson standard, le compte à rebours débute; lorsqu'il atteint zéro, le four émet un signal sonore et l'élément s'éteint. Il est possible d'interrompre la cuisson au gril et d'éteindre l'élément en tout temps simplement en appuyant sur la touche marche/arrêt.

DÉCONGÉLATION

La fonction de décongélation s'utilise conjointement avec les fonctions grillage ou bagel. Elle sert à décongeler l'aliment avant de le griller. Sélectionnez la fonction grillage ou bagel, puis réglez le degré de grillage désiré à l'aide du cadran. La touche décongélation peut être abaissée avant ou après qu'on ait réglé le degré de grillage. Après avoir activé la décongélation et réglé le degré de grillage, appuyez sur la touche marche/arrêt pour lancer le grillage. À la fin du cycle, le four émet un signal sonore et s'éteint. Il est possible d'arrêter le grillage et d'éteindre les éléments chauffants en tout temps simplement en appuyant sur la touche marche/arrêt.

HORLOGE

Pour régler l'heure, appuyez sur la touche horloge : l'heure se met à clignoter sur l'afficheur.

Tournez le cadran sélecteur pour sélectionner PM. Attendez quelques secondes jusqu'à ce que PM cesse de clignoter, puis tournez le cadran pour commencer à régler l'heure.

Pour régler l'heure, tournez le cadran et, de nouveau, attendez que l'heure cesse de clignoter avant de régler les minutes.

Une fois les minutes réglées, l'horloge cesse automatiquement de clignoter.

REMARQUES

Augmenter ou réduire la durée de cuisson en cours d'opération

En mode cuisson au four, cuisson au gril, réchauffage ou garde-au-chaud, il est possible de modifier la durée pendant le cycle de chauffage simplement en appuyant sur la touche minuterie. Lorsque

l'indication de l'heure commence à clignoter, tournez le cadran à la durée désirée. Lorsque l'indication cesse de clignoter, c'est que le four est réglé pour la nouvelle durée. **N'appuyez PAS sur la touche marche/arrêt de nouveau, car cela éteindra les éléments de chauffage.**

Augmenter ou réduire la température en cours d'opération
En mode cuisson au four, réchauffage ou garde-au-chaud, il est possible de modifier la température pendant le cycle de chauffage simplement en appuyant sur la touche minuterie. Lorsque l'indication de température commence à clignoter, tournez le cadran à la température désirée. Lorsque l'indication cesse de clignoter, c'est que le four est réglé à la nouvelle température. **N'appuyez PAS sur la touche marche/arrêt de nouveau, car cela éteindra les éléments de chauffage.**

Augmenter ou réduire le degré de grillage en cours d'opération
En mode grillage ou bagel, il est possible de modifier le degré de grillage pendant le cycle de chauffage simplement en appuyant sur la touche brunissement. Lorsque l'indication du degré de grillage commence à clignoter, tournez le cadran au brunissement désiré. Lorsque l'indication cesse de clignoter, c'est que le four est réglé au nouveau degré choisi. **N'appuyez PAS sur la touche marche/arrêt de nouveau, car cela éteindra les éléments de chauffage.**

ENTRETIEN ET UTILISATION

Laissez toujours le four refroidir parfaitement avant de le nettoyer.

1. Débranchez toujours le four de la prise murale.
2. Pour nettoyer l'extérieur, n'utilisez pas de nettoyants abrasifs, sous peine d'endommager le fini. Passez simplement un chiffon humide propre et essuyez parfaitement. Versez le produit nettoyant sur un chiffon et non pas directement sur le four.
3. Pour nettoyer l'intérieur, utilisez un chiffon humide avec un savon liquide doux ou un nettoyant vaporisé sur une éponge. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou rigoureux puissants sur ces surfaces, sous peine d'endommager le fini. N'utilisez jamais de tampons à récurer en laine d'acier sur l'intérieur du four.
4. Pour nettoyer le plateau ramasse-miettes, sortez-le du four par l'avant en tirant dessus, et jetez les miettes. Essuyez-le avec un chiffon humide ou lavez-le au lave-vaisselle, puis remettez-le en position. Pour éliminer les résidus tenaces, laissez le plateau tremper dans de l'eau chaude savonneuse ou utilisez un produit nettoyant non abrasif. Ne faites jamais fonctionner le four sans le plateau ramasse-miettes.
5. La grille de lèchefrite, la lèchefrite et le plateau ramasse-miettes doivent être lavés à la main à l'eau chaude savonneuse. Vous pouvez les frotter avec un tampon nettoyant ou une brosse en nylon.
6. N'enroulez jamais le cordon autour du four. Utilisez plutôt les pinces de rangement spécialement conçues au dos.
7. Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant du service à la clientèle autorisé.

IMPORTANT : Prenez soin de nettoyer la voûte (le plafond) du four chaque fois que vous faites cuire des aliments gras dans le four. En éliminant les résidus gras, vous assurerez le bon fonctionnement continu du four et le grillage uniforme des aliments.

LIVRET DE RECETTES

TABLE DES MATIÈRES

Muffins streusel aux bananes avec pacanes 11
Scones au citron et au thym 12
Œufs épicés sur le plat en sauce tomate 12
Pain au rapini et à la saucisse 13
Casserole de pâtes aux légumes 14
Macaroni au fromage à l'ancienne 15
Côtelettes de porc farcies aux piments verts, pommes et sauge 16
Poulet rôti aux fines herbes classique 17
Côtelettes d'agneau marinées à l'ail et au romarin 17
Morue avec artichauts et tomates cerise 18
Spanakopita 18
Pommes de terre farcies 19
Pain à l'ail 20
Petits pains au beurre 21
Popovers 21
Focaccia au romarin 22
Shortcakes aux fraises 23
Pouding au pain avec cerises et grains de chocolat 23
Pêches rôties au miel avec crème 24
Carrés au chocolat mi-amer à l'expresso 24

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

RECETTES

Muffins streusel aux bananes avec pacanes

Une excellente façon d'utiliser des bananes trop mûres. Pour varier, remplacez les noix par des grains de chocolat.

Donne 6 muffins

enduit de cuisson

Garniture streusel :

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

Muffins :

1 t. (250 ml) de farine tout usage non blanchie
1½ c. à thé (7 ml) de poudre à pâte
¼ c. à thé (1 ml) de sel cacher
¼ c. à thé (1 ml) de cannelle moulue
1 grosse banane mûre, écrasée
¼ t. (60 ml) de cassonade dorée, bien tassée
¼ t. (60 ml) de lait entier
¼ t. (60 ml) d'huile végétale
1 gros œuf, légèrement battu
¼ t. (60 ml) de pacanes, grillées et hachées

1. Préchauffer le four en mode de cuisson par convection à 350 °F (180 °C), grille à la position inférieure. Vaporiser un moule pour six muffins d'un peu d'enduit de cuisson. Réserver.

2. Préparer la garniture streusel : Mettre tous les ingrédients de la garniture dans un petit bol et les écraser avec une fourchette ou à la main, jusqu'à ce que le beurre soit réparti également. Réserver.
3. Préparer la pâte à muffins : Combiner la farine, la poudre à pâte, le sel et la cannelle dans un petit bol.
4. Dans un autre bol, avec un batteur tournant à régime moyen, mélanger les bananes avec la cassonade, le lait, l'huile et l'œuf, jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement combinés. Ajouter les ingrédients secs et les pacanes; avec une fourchette, mélanger seulement jusqu'à ce qu'ils soient incorporés.
5. Diviser la pâte également entre les cavités du moule à muffins préparé. Saupoudrer la garniture uniformément sur le dessus de chaque muffin.
6. Cuire au four pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'une sonde à gâteaux ressorte propre. Laisser refroidir dans le moule pendant 5 minutes, puis démouler sur une grille à gâteau et laisser refroidir parfaitement.

Valeur nutritive par muffin :

Calories 338 (52 % provenant des lipides) • glucides 38 g • protéines 5 g • lipides 20 g • lipides trans 4 g • cholestérol 42 mg • sodium 329 mg • calcium 94 mg • fibres 2 g

Scones au citron et au thym

Voici une version salée de ce favori du petit déjeuner. Servez-le avec des œufs brouillés ou comme petits pains lors de votre prochain souper entre amis.

Donne 8 scones

2½ t. (625 ml) de farine tout usage non blanchie
2 c. à soupe (30 ml) de sucre granulé
2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
1 c. à thé (5 ml) de sel cacher
1 c. à soupe (15 ml) de zeste de citron râpé
1 c. à soupe (15 ml) de feuilles de thym frais
6 c. à soupe (90 ml) de beurre non salé, froid et coupé en dés
⅔ t. (150 ml) de babeurre faible en gras
1 gros œuf, légèrement battu
2 c. à soupe (30 ml) de crème épaisse (pour badigeonner)

1. Préchauffer le four en mode de cuisson par convection à 375 °F (180 °C), grille à la position médiane. Tapisser la lèchefrite de papier sulfurisé; réserver.
2. Mettre la farine, le sucre, la poudre à pâte, le sel, le zeste et le thym dans le bol d'un robot culinaire Cuisinart[MD] muni du couteau hachoir en métal. Transformer pendant 10 secondes. Ajouter le beurre et transformer par impulsions jusqu'à ce que le mélange présente des grumeaux grossiers.
3. Dans une tasse à mesurer les liquides, combiner le babeurre et l'œuf. Ajouter ce liquide aux ingrédients secs, par l'entonnoir, graduellement, tout en mélangeant par impulsions, jusqu'à ce que la pâte commence à se tenir.
4. Transférer la pâte sur un comptoir ou une planche à découper propre. Façonner la pâte en un boudin de 10 po (25 cm) de long et couper en huit tranches égales à l'aide d'un couteau tranchant. Disposer ces tranches dans la lèchefrite préparée. Badigeonner chaque scone de crème épaisse. Cuire pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les scones soient dorés.

Valeur nutritive par scone :

Calories 244 (39 % provenant des lipides) • glucides 32 g • protéines 5 g • lipides 10 g • lipides trans 7 g • cholestérol 52 mg • sodium 139 mg • calcium 51 mg • fibres 1 g

Œufs épicés sur le plat en sauce tomate

Ce mets d'inspiration italienne ajoutera du piquant au menu du brunch!

Donne 6 portions

2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive, divisée

4 gousses d'ail, finement hachées 1 gousse d'ail, coupée en deux (pour frotter le pain) 1 petit oignon, finement haché

1 petit oignon, finement haché

¾ c. à thé (4 ml) de piment rouge en flocons broyés

2 tiges de basilic frais (10 à 12 grosses feuilles), plus une quantité pour garnir garniture

½ c. à thé (2 ml) de sel cacher

¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu

¼ t. (50 ml) de vin blanc sec

1 boîte de 28 oz (796 ml) de tomates italiennes entières pelées, grossièrement hachées, avec leur jus

¼ t. (50 ml) de crème épaisse

6 tranches de 1 po (2,5 cm) de pain ciabatta

6 c. à soupe (90 ml) de fromage Pecorino romano râpé

6 gros œufs, à température ambiante

1. Dans une casserole de taille moyenne, chauffer 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive à feu moyen.
2. Ajouter l'ail, l'oignon et les flocons de piment rouge. Faire revenir pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce que l'oignon soit tendre.
3. Ajouter le basilic, le sel et le poivre; mélanger. Ajouter le vin et déglacer le fond de la casserole en grattant avec une cuillère en bois pour détacher les sucs. Faire chauffer jusqu'à réduction complète du vin. Ajouter les tomates et porter à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter à feu très doux, partiellement couvert, pendant 1 heure, pour que les saveurs se développent et que le liquide réduise légèrement.
4. Incorporer la crème épaisse et retirer du feu. Transférer dans un mélangeur et battre pendant environ 1 minute, jusqu'à consistance lisse. Verser dans un plat de cuisson peu profond (carré de 9 po [23 cm] ou ovale d'environ 1 pinte [1 l]). Réserver.
5. Placer les tranches de pain directement sur la grille du four à la position supérieure. Régler le four pour la cuisson au gril et griller pendant 10 à 11 minutes, en retournant les tranches à mi-temps, jusqu'à ce que les deux faces soient dorées. Sortir du four et frotter immédiatement avec la gousse d'ail coupée et arroser du reste de l'huile.
6. Déplacer la grille à la position médiane et régler le four pour la cuisson au four à 375 °F (180 °C). Saupoudrer le romano également sur la sauce tomate. Casser les œufs dans la sauce en prenant soin de ne pas crever les jaunes.
7. Mettre le plat au four et cuire pendant 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les blancs soient à peine pris.
8. Pour servir, prendre un œuf avec de la sauce à l'aide d'une cuillère et le déposer directement sur une tranche de pain grillée et garnir du basilic déchiré. Manger avec une fourchette et un couteau.

Valeur nutritive par portion :

Calories 241 (56 % provenant des lipides) • glucides 13 g • protéines 11 g • lipides 15 g • lipides trans 6 g • cholestérol 204 mg • sodium 682 mg • calcium 67 mg • fibres 2 g

Pain au rapini et à la saucisse

La ricotta adoucit le goût légèrement amer et épicé du rapini et de la saucisse.

Donne un pain roulé de 14 po (35 cm)

4 c. à thé (20 ml) d'huile de pépins de raisin ou d'huile végétale, divisée

2 saucisses italiennes douces fraîches, sans boyaux (environ 12 oz [340 g] de chair)

1 c. à soupe (15 ml) de vin blanc ou de jus de citron frais

1 rapini (d'au plus 1 lb [450 g]), paré et coupé en morceaux de 2 po (5 cm)

2 gousses d'ail, hachées
½ c. à thé (2 ml) de sel cacher, divisé
⅛ c. à thé (0,5 ml) de piment rouge en flocons broyés
½ t. (125 ml) de ricotta
¼ t. (50 ml) de mozzarella en filaments
¼ t. (50 ml) de parmesan ou de Pecorino romano râpé
1 pincée de muscade moulue
¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu
1 lb (450 g) de pâte à pizza, de commerce ou faite maison*
farine tout usage non blanchie (pour abaisser la pâte)
dorure à l'œuf (1 gros œuf battu avec 1 c. à thé [5 ml] d'eau)

1. Dans une grande sauteuse, chauffer 1 c. à thé (5 ml) d'huile à feu mi-vif. Ajouter la saucisse en la défaisant avec une spatule à l'épreuve de la chaleur. Cuire pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce que la saucisse ait perdu sa teinte rosée. Ajouter le vin blanc ou le jus de citron et déglacer le fond de la sauteuse en grattant avec une cuillère en bois pour détacher les sucs. Cuire jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé. Vider dans un grand bol et réserver.
2. Ajouter le reste de l'huile et baisser le feu. Ajouter le rapini. (Il semblera y en avoir trop, mais le rapini réduit en cuisant.) Faire revenir pendant 7 à 8 minutes, jusqu'à ce que le rapini soit tendre, en incorporant l'ail, une pincée de sel et les flocons de piment rouge à mi-cuisson. Retirer du feu et laisser refroidir légèrement avec la saucisse.
3. Lorsque la saucisse et le rapini sont frais au toucher, ajouter les fromages, la muscade, le poivre et le reste du sel; remuer pour combiner parfaitement.
4. Préchauffer le four en mode cuisson par convection à 350 °F (180 °C), grille à la position inférieure. Tapisser la lèchefrite de papier sulfurisé; réserver.
5. Dégonfler la pâte à pizza d'un coup de poing sur une surface légèrement farinée. Étaler délicatement la pâte, du bout des doigts, en un rectangle de 14 x 8 po (35 x 20 cm), en la tournant et en l'étirant au besoin. En cas de déchirures, souder les bords ensemble en les pinçant.
6. Étaler le mélange de saucisse, de rapini et de fromage sur la pâte, en une seule couche, en réservant une bordure de 1 po (2,5 cm) tout le tour.
7. Badigeonner la bordure de dorure à l'œuf. En commençant par le bord long le plus éloigné de soi, rouler la pâte (à la manière d'un gâteau roulé) jusqu'au centre du rectangle. Saisir le bord long le plus près de soi et le ramener, serré, contre la pâte au centre, de manière à recouvrir et finir le rouleau. Pincer pour sceller la soudure. Replier les bouts vers l'intérieur et les pincer pour sceller. Placer le pain, soudure en dessous, dans la lèchefrite préparée. Badigeonner de dorure et pratiquer trois entailles sur le dessus à l'aide d'un couteau à légumes.
8. Cuire pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit doré, en tournant le moule à mi-cuisson. Sortir du four et laisser refroidir pendant 5 minutes avant de trancher. Servir chaud.

Valeur nutritive par portion (basée sur 12 portions) :
Calories 172 (38 % provenant des lipides) • glucides 19 g • protéines 8 g • lipides 7 g • lipides trans 3 g • cholestérol 15 mg • sodium 398 mg • calcium 111 mg • fibres 1 g
**Vous trouverez une recette de pâte à pizza vite faite à www.cuisinart.com.*

Casserole de pâtes aux légumes

Si vous n'avez pas de gemelli sous la main, vous pouvez les remplacer par d'autres pâtes courtes ayant une forme qui permet d'accrocher la sauce et les légumes à chaque bouchée.

Donne 6 à 8 portions

enduit de cuisson
½ lb (225 g) de pâtes gemelli sèches
1½ t. (375 ml) de fleurons de brocoli

1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive
1 petit oignon rouge, haché
1 petit poivre jaune, coupé en lanières de ½ po (1,25 cm)
½ c. à thé (2 ml) de sel cacher, divisé
¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu
2 gousses d'ail, finement hachées
3 oz (85 g) de fromage de chèvre frais, à température ambiante
4 oz (155 g) d'emmenthal, en filaments
2 c. à soupe (30 ml) de parmesan râpé
4 à 6 feuilles de basilic, finement tranchées

1. Vaporiser un plat de cuisson carré de 9 po (23 cm) d'un peu d'enduit de cuisson; réserver.
2. Remplir une grande marmite d'eau et porter à ébullition. Faire cuire les pâtes al dente selon les instructions sur l'emballage. Au cours des deux dernières minutes de cuisson, ajouter le brocoli. Avant d'égoutter les pâtes, retirer le brocoli à la cuillère et le réserver séparément. Égoutter les pâtes et les remettre dans la marmite; réserver. Séparer le reste du brocoli.
3. Dans une poêle de taille moyenne, faire chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter l'oignon, le poivron, ¼ c. à thé (1 ml) de sel et tout le poivre. Cuire pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à tendreté. Ajouter les fleurons de brocoli au cours des 2 à 3 dernières minutes de cuisson. Ajouter l'ail au cours de la dernière minute.
4. Retirer du feu et ajouter les légumes aux pâtes cuites dans la marmite. Ajouter le reste des ingrédients, y compris le reste du sel, et remuer pour combiner parfaitement.
5. Préchauffer le four en mode de cuisson au four à 325 °F (176 °C), grille à la position inférieure.
6. Pendant le préchauffage, transférer les pâtes dans le plat préparé. Recouvrir de papier d'aluminium et mettre au four. Cuire pendant 25 minutes, retirer le papier d'aluminium et remettre au four pendant 5 minutes pour faire dorer le dessus.

Valeur nutritive par portion (basée sur 8 portions) :

Calories 217 (34 % provenant des lipides) • glucides 24 g • protéines 11 g • lipides 8 g • lipides trans 4 g • cholestérol 19 mg • sodium 251 mg • calcium 202 mg • fibres 1 g

Macaroni au fromage à l'ancienne

La sauce au fromage apporte une onctuosité exceptionnelle à ce grand favori de tous.

Donne 8 portions

enduit de cuisson
½ lb (225 g) de macaroni en coudes
1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive
¼ t. (50 ml) de beurre non salé
3 c. à soupe (45 ml) de farine tout usage non blanchie
3 t. (750 ml) de lait entier
2 t. (500 ml) de fromage en filaments*
¾ c. à thé (4 ml) de sel cacher
¼ c. à thé (1 ml) de moutarde moulue
1 pincée de muscade moulue
1 larme de sauce piquante
1½ t. (375 ml) de croutons de pain blanc préparés, divisés

* une combinaison de cheddar, de gruyère et de Monterey Jack donnera une saveur et une texture crémeuse optimales

1. Vaporiser un plat de cuisson carré ou rond de 9 po (23 cm) d'un peu d'enduit de cuisson; réserver.

2. Faire cuire le macaroni selon les instructions données sur l'emballage. Égoutter et rincer à l'eau froide. Ajouter l'huile d'olive et remuer pour empêcher le macaroni de coller; réserver.

3. Dans une casserole de taille moyenne, chauffer le beurre à feu moyen. Ajouter la farine et remuer jusqu'à consistance lisse. Poursuivre la cuisson, en remuant constamment, pendant environ 2 minutes. Ajouter le lait lentement, tout en remuant à l'aide d'un fouet. Monter le feu pour porter la préparation à ébullition. Lorsqu'elle bouille, baisser le feu et laisser mijoter très doucement, en remuant pour éviter qu'elle colle au fond. Cuire pendant 30 à 45 minutes, jusqu'à épaississement. Ajouter le fromage et remuer jusqu'à consistance lisse. Ajouter le sel, la moutarde moulue, la muscade, la sauce piquante et le macaroni cuit; remuer parfaitement. Incorporer 1 t. (250 ml) de croutons et retirer du feu.

4. Préchauffer le four en mode de cuisson au four à 350 °F (180 °C), grille à la position inférieure.

5. Verser le macaroni dans le plat préparé. Parsemer la demi-tasse de croutons qui reste sur le dessus et recouvrir de papier d'aluminium, sans serrer. Cuire pendant 30 minutes. Retirer le papier d'aluminium avec précaution, régler le four pour la cuisson au gril et faire dorer pendant 5 minutes.

Valeur nutritive par portion :

Calories 319 (44 % provenant des lipides) • glucides 32 g • protéines 12 g • lipides 15 g • lipides trans 10 g • cholestérol 43 mg • sodium 429 mg • calcium 260 mg • fibres 1 g

Côtelettes de porc farcies aux piments verts, pommes et sauge

Cette farce sucrée et salée s'accorde à merveille avec des côtelettes de porc grillées.

Donne 4 portions

4 piments verts (Anaheim ou poblano), soit environ 10 oz (240 g)
2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé
1 petit oignon rouge, finement haché
1 petite pomme verte, coupée en petits dés
2 gousses d'ail, broyées
¾ c. à thé (4 ml) de sel cacher, divisé
½ c. à thé (2 ml) de poivre noir frais moulu, divisé
3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé
¼ t. (50 ml) de vin blanc sec
2 c. à soupe (30 ml) de sauge finement hachée
¼ t. (125 ml) de cheddar finement déchiqueté
4 côtelettes de porc désossées (environ 2 lb ou 900 g), d'une épaisseur de 1½ po (4 cm)
1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive

1. Préchauffer le four en mode de cuisson par convection à 425 °F (230 °C), grille à la position supérieure. Placer les piments verts dans la lèchefrite, mettre au four et cuire sous le gril pendant environ 30 minutes, en les tournant à mi-cuisson. Une fois la peau noircie, retirer les piments du four, les transférer dans un bol et les recouvrir d'une pellicule plastique. Laisser refroidir. Lorsqu'ils sont tièdes, les peler et les égrener (jeter la pelure et les graines) et hacher grossièrement.

2. Dans une poêle de taille moyenne, chauffer le beurre à feu moyen. Ajouter l'oignon, les pommes, l'ail, ½ c. à thé (2 ml) de sel et ¼ c. à thé (1 ml) de poivre; faire revenir pendant environ 10 minutes jusqu'à tendreté. Ajouter les piments hachés et remuer. Remettre à cuire pendant 5 minutes. Ajouter le sucre et le vin blanc. Laisser cuire jusqu'à évaporation complète du vin.

3. Retirer du feu et ajouter la sauge. Laisser refroidir légèrement avant d'ajouter le cheddar.

4. Pendant ce temps, préparer les côtelettes. À l'aide d'un petit couteau bien aiguisé, pratiquer une incision horizontale qui fait presque toute la longueur et la largeur de la côtelette, pour former la cavité que l'on farcira. Ne pas transpercer. Saler et poivrer l'intérieur et l'extérieur de chaque côtelette avec le reste du sel et du poivre. Farcir chacune avec environ ¼ tasse (60 ml) de farce. Fermer avec de la ficelle de boucher.
5. Frotter chaque côtelette d'huile d'olive et la déposer sur la lèchefrite munie de sa grille. Préchauffer le four en mode de cuisson par convection à 425 °F (230 °C), grille à la position supérieure. Lorsque le four est chaud, mettre la lèchefrite au four et cuire pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que la température interne du porc atteigne 140 ˚F (60 ˚C). Laisser reposer pendant 5 minutes au four avant de servir.

Valeur nutritive par portion :

Calories 310 (38 % provenant des lipides) • glucides 14 g • protéines 32 g • lipides 13 g • lipides trans 5 g • cholestérol 107 mg • sodium 291 mg • calcium 68 mg • fibres 1 g

Poulet rôti aux fines herbes classique

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

Donne 4 à 6 portions

1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
1 c. à thé (5 ml) de basilic déshydraté
1 c. à thé (5 ml) de thym déshydraté
1 c. à soupe (15 ml) de romarin frais haché
1 c. à thé (5 ml) de sel cacher
1 c. à thé (5 ml) de poivre noir frais moulu
1 citron, coupé en deux
1 poulet entier (3½ à 4 lb [1,6 à 1,8 kg]), rincé et épongé
2 gousses d'ail, broyées

1. Préchauffer le four en mode de cuisson par convection à 375 °F (180 °C), grille à la position inférieure. Vaporiser la lèchefrite d'un peu d'enduit de cuisson; réserver.
2. Dans un petit bol, faire une pâte en mélangeant l'huile, les fines herbes, le sel et le poivre. Réserver.
3. Presser les moitiés de citron partout sur l'intérieur et l'extérieur du poulet. Farcir le poulet des moitiés de citron et des gousses d'ail. Frotter la pâte d'herbes sur toute la peau. Ficeler le poulet avec de la ficelle de boucher, le placer dans la lèchefrite préparée et mettre au four.
4. Cuire pendant 75 à 80 minutes, jusqu'à ce que les jus coulent clairs quand on pique une cuisse. Laisser reposer au moins 5 à 10 avant de dépecer.

Valeur nutritive par portion (basée sur 6 portions) :

Calories 598 (65 % provenant des lipides) • glucides 2 g • protéines 50 g • lipides 42 g • lipides trans 12 g • cholestérol 198 mg • sodium 566 mg • calcium 42 mg • fibres 2 g

Côtelettes d'agneau marinées à l'ail et au romarin

Cette marinade simple attendrit les côtelettes et leur donne une saveur exquise!

Donne 3 à 6 portions

1 lb (450 g) de côtelettes d'agneau (environ 6), de ½ à ¾ po (1,25 à 2 cm) d'épaisseur
½ c. à thé (2 ml) de sel cacher, divisé
¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu
¼ c. à thé (1 ml) d'assaisonnement au chili
2 tiges de romarin frais, chacune brisée pour en libérer la saveur
4 gousses d'ail, broyées

1. Mettre les côtelettes dans un plat avec ¼ c. à thé (1 ml) de sel, le poivre, l'assaisonnement au chili, le romarin et l'ail; remuer. Laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 1 heure ou jusqu'au lendemain.
2. Une heure avant de les mettre à griller, sortir les côtelettes du réfrigérateur, les saler des deux côtés et les placer dans la lèchefrite munie de sa grille. Préchauffer le four en mode de cuisson par convection à 450 °F (230 °C), grille à la position supérieure.
3. Lorsque le four est chaud, mettre les côtelettes au four et régler la durée de cuisson pour 5 à 7 minutes, selon l'épaisseur des côtelettes. À l'expiration du délai, régler le four en mode de cuisson au gril et faire griller pendant 3 minutes, jusqu'à ce que la température interne de l'agneau atteigne 130 °F (54 °C) pour une cuisson mi-saignante.).
4. Laisser reposer pendant 5 minutes avant de servir.

Valeur nutritive par portion (basée sur 6 portions) :

Calories 181 (53 % provenant des lipides) • glucides 1 g • protéines 20 g • lipides 10 g • lipides trans 5 g • cholestérol 6 mg • sodium 247 mg • calcium 16 mg • fibres 0 g

Morue aux artichauts avec tomates cerise

Les câpres piquantes, le goût terreux des artichauts et les tomates cerise sucrées font ressortir la saveur de ce poisson blanc au goût délicat.

Donne 4 portions

12 oz (340 g) de filet de morue, coupée en quatre filets de 3 oz (85 g) chacun
1 boîte de 14 oz (397 ml) de cœurs d'artichaut, égouttés et coupés en quartiers
½ t. (125 ml) de tomates cerise, coupées en deux
¼ t. (50 ml) d'olives noires marinées dans l'huile, dénoyautées et coupées en deux
¼ c. à thé (1 ml) de sel cacher
¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu
1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive vierge extra
1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron frais
2 c. à soupe (30 ml) de câpres égouttées

1. Préchauffer le four en mode de cuisson au four à 425 °F (230 °C), grille à la position médiane. Tapisser la lèchefrite de papier sulfurisé; réserver.
2. Rincer le poisson et l'éponger.
3. Étaler les artichauts, les tomates et les olives au centre de la lèchefrite. Déposer les filets de poisson dessus. Saler et poivrer. Arroser d'huile d'olive et de jus de citron. Parsemer de câpres.
4. Cuire pendant 12 à 17 minutes selon l'épaisseur des filets, seulement jusqu'à ce le poisson se détache à la fourchette.

Valeur nutritive par portion :

Calories 144 (34 % provenant des lipides) • glucides 6 g • protéines 17 g • lipides 5 g • lipides trans 1 g • cholestérol 37 mg • sodium 705 mg • calcium 16 mg • fibres 3 g

Spanakopita

Accompagnez nos pâtés aux épinards d'une bonne grosse salade grecque et d'un verre de vin blanc, et vous avez là un bon repas du soir.

Donne une tarte de 9 po (23 cm), soit 9 portions

Garniture :

1½ c. à thé (7 ml) d'huile d'olive
1 oignon petit à moyen, finement haché
1 gousse d'ail, finement hachée
2 oignons verts, parés et finement hachés
½ c. à thé (2 ml) de sel cacher, divisé
1 pincée de poivre noir frais moulu
12 à 16 oz (340 à 450 g) d'épinards frais ou congelés*

8 oz (225 g) de fêta, émietté

¼ t. (50 ml) de persil frais haché, non tassé

1 c. à soupe (15 ml) d'aneth frais, haché

pincée de muscade moulue

1 gros œuf, légèrement battu

1 gros jaune d'œuf, légèrement battu

1 c. à thé (5 ml) de jus de citron frais

Feuilles de pâte filo :

1 t. (125 ml ou 1 bâtonnet) de beurre non salé, fondu et refroidi à température ambiante

½ paquet de pâte filo préparée, décongelée et coupée en un carré de 9 x 9 po (23 cm) (garder recouvert d'un linge humide et d'une pellicule plastique, jusqu'à l'emploi)

1 t. (250 ml) de chapelure

** si l'on utilise des épinards congelés, les décongeler et les égoutter parfaitement dans une passoire tapissée d'un linge propre*

1. Dans une grande poêle, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter l'oignon, l'ail, l'oignon vert, 1 pincée de sel et 1 pincée de poivre. Faire revenir jusqu'à ce que les oignons soient tendres et transparents. Ajouter les épinards, peu à peu, et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient fanés et vert vif. Retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante.
2. Lorsqu'ils ont refroidi, transférer les épinards dans un grand bol avec le reste des ingrédients de la garniture et remuer jusqu'à ce que le tout soit combiné.
3. Badigeonner un plat de cuisson carré de 9 po (23 cm) de beurre fondu. Étendre une feuille de pâte filo et badigeonner de beurre fondu. Saupoudrer environ 1 c. à soupe (15 ml) de chapelure. Répéter sur huit couches.
4. Recouvrir la huitième couche de toute la garniture aux épinards et l'étaler avec une cuillère ou une spatule. Recouvrir d'une feuille de pâte filo, badigeonner généreusement de beurre et saupoudrer de 1 c. à soupe (15 ml) de chapelure. Répéter avec le reste de la pâte filo. Badigeonner la dernière couche de beurre seulement. Avec un couteau pointu, marquer le dessus de manière à obtenir neuf carrés égaux.
5. Préchauffer le four en mode de cuisson au four à 350 °F (180 °C), grille à la position inférieure. Cuire pendant 1 heure, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. Laisser refroidir légèrement avant de servir.

Valeur nutritive par portion :

Calories 326 (54 % provenant des lipides) • glucides 28 g • protéines 10 g • lipides 20 g • lipides trans 11 g • cholestérol 90 mg • sodium 679 mg • calcium 200 mg • fibres 2 g

Pommes de terre farcies

Voici une excellente recette de base de pommes de terre farcies. Pour varier, vous pouvez les garnir d'à peu près n'importe quoi – du fromage en filaments avec du brocoli haché en passant par la salsa avec des tranches d'avocat.

Donne 6 portions

6 pommes de terre jaunes, lavées et brossées

1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive

¼ t. (60 ml) de lait entier

½ t. (4 c. à soupe ou ½ bâtonnet) de beurre non salé

¼ t. (60 ml) de crème fraîche

¾ c. à thé (4 ml) de sel cacher

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

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

1. Préchauffer le four en mode de cuisson par convection à 400 °F (200 °C), grille à la position supérieure.

2. Piquer chaque pomme de terre 6 à 8 fois avec une fourchette et les frotter avec l'huile d'olive. Placer les pommes de terre directement sur la grille du four et cuire pendant 40 à 45 minutes jusqu'à tendreté. Sortir du four et laisser refroidir. Baisser la température du four à 350 °F (180 °C) et déplacer la grille à la position médiane, inversée. Tapisser la lèchefrite de papier d'aluminium; réserver.

3. Enlever une calotte d'environ le quart de chacune des pommes de terre dans le sens de la longueur et les évider en laissant une coque d'environ 1/8 po (3 mm) d'épaisseur. Réserver la chair dans un grand bol. Réserver les coques séparément.

4. Ajouter le lait et le beurre à la chair de pomme de terre. Piler et mélanger à l'aide d'un pilon jusqu'à consistance lisse. Ajouter la crème fraîche, le sel, le poivre et la ciboulette. Continuer à piler jusqu'à ce que le tout soit parfaitement combiné. Farcir les coques de ce mélange.

5. Placer les pommes de terre farcies dans la lèchefrite préparée et cuire au four pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Remarque : Il est possible de préparer les pommes de terre d'avance jusqu'à l'étape 4, incluse. Couvrir et réfrigérer. Laisser les pommes de terre réchauffer à la température de la pièce avant de les mettre à cuire.

Valeur nutritive par pomme de terre :

Calories 278 (38 % provenant des lipides) • glucides 38 g • protéines 5 g • lipides 12 g • lipides trans 7 g • cholestérol 28 mg • sodium 306 mg • calcium 46 mg • fibres 5 g

Pain à l'ail

Le beurre à l'ail donne un pain extraordinairement riche qui accompagne les pâtes à merveille.

Donne 12 portions

6 gousses d'ail
½ t. (125 ml ou 1 bâtonnet) de beurre non salé, ramolli
¼ c. à thé (1 ml) de sel cacher
pincée de poivre noir frais moulu
1 pain ciabatta de 12 po (30 cm) de long, coupé en deux à l'horizontale
1 à 2 c. à soupe (15 à 30 ml) de parmesan râpé

1. Tapisser la lèchefrite de papier sulfurisé ou d'aluminium; réserver.

2. Mettre l'ail dans le bol d'un robot culinaire CuisinartMD ou d'un mini hachoir muni du couteau hachoir en métal. Transformer jusqu'à ce qu'il soit finement haché. Racler les parois du bol. Ajouter le beurre, le sel et le poivre; transformer. Racler les parois du bol, au besoin, et transformer jusqu'à ce que le tout soit parfaitement mélangé.

3. Tartiner le beurre à l'ail sur chaque moitié du pain ciabatta. Saupoudrer de parmesan.

4. Placer le pain, face beurrée sur le dessus, dans la lèchefrite préparée. Mettre la lèchefrite dans le four réglé en mode de cuisson au gril. Griller pendant 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré. Laisser refroidir pendant quelques minutes avant de trancher et de servir.

Valeur nutritive par portion :

Calories 170 (47 % provenant des lipides) • glucides 18 g • protéines 4 g • lipides 9 g • lipides trans 5 g • cholestérol 21 mg • sodium 221 mg • calcium 10 mg • fibres 1 g

Petits pains au beurre

Une seule bouchée… et vous ne voudrez plus jamais acheter de petits pains à l'épicerie.

Donne 12 petits pains

- **⅓ t. (75 ml) de lait entier, plus 1 c. à soupe (15 ml) pour badigeonner**
- **6 c. à soupe (90 ml) de beurre non salé, plus 1 c. à soupe (15 ml) pour badigeonner**
- **3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé**
- **1¾ c. à thé (9 ml) de levure sèche active**
- **3 c. à soupe (45 ml) d'eau chaude (105 à 110 °F [40 à 43 °C])**
- **3 t. (750 ml) de farine à pain**
- **¾ c. à thé (4 ml) de sel cacher**
- **1 œuf, légèrement battu**

1. Dans une petite casserole, combiner le lait, le beurre et le sucre. Faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante.
2. Dissoudre la levure dans l'eau chaude dans une grande tasser à mesurer. Laisser reposer 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Mettre la farine et le sel dans le bol d'un robot culinaire CuisinartMD muni du couteau pétrisseur ou du couteau hachoir en métal; transformer pendant 10 secondes.
3. Ajouter le beurre fondu et l'œuf au mélange de levure. Pendant que le robot tourne, verser le liquide lentement par l'entonnoir jusqu'à ce que la pâte commence à se former. Pétrir pendant 45 secondes encore. Façonner la pâte en une boule lisse, la déposer dans un bol à mélanger propre et recouvrir d'une pellicule plastique. Laisser lever dans un endroit chaud pendant environ 60 minutes, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
4. Badigeonner un moule rond de 9 po (23 cm) de beurre. Dégonfler la pâte d'un coup de poing et la diviser en 12 morceaux (d'environ 1½ à 1¾ oz [45 g] chacun). Façonner chaque morceau en une boule lisse et les placer dans le moule préparé. Recouvrir d'une pellicule plastique et laisser lever pendant environ 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que la pâte ait presque doublé de volume.
5. Préchauffer le four en mode de cuisson par convection à 375 °F (180 °C), grille à la position médiane. Faire fondre le reste du beurre et le combiner dans un petit bol avec la dernière cuillère à soupe (15 ml) de lait. Badigeonner le dessus des boules de cette dorure. Cuire au four pendant 15 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré et que la température interne des pains atteigne 190 °F (88 °C).
6. Démouler et laisser refroidir légèrement avant de servir.

Valeur nutritive par petit pain :

Calories 183 (35 % provenant des lipides) • glucides 26 g • protéines 4 g • lipides 7 g • lipides trans 5 g • cholestérol 34 mg • sodium 153 mg • calcium 13 mg • fibres 1 g

Popovers

Légers et vaporeux, les popovers sont à leur meilleur servis chauds, tous frais sortis du four. Ils accompagnent à merveille le rôti de bœuf, mais ils sont aussi délicieux servis tels quels, tartinés d'un peu de beurre.

Donne 6 popovers

- **3 c. à soupe (45 ml) de beurre non salé**
- **1 t. (250 ml) de lait entier**
- **3 gros œufs, à température ambiante**
- **1 t. (250 ml) de farine tout usage non blanchie, tamisée**
- **½ c. à thé (2 ml) de sel cacher**
- **beurre ramolli ou enduit de cuisson pour les ramequins**

1. Dans une petite casserole, combiner le lait, le beurre et le sucre. Chauffer à feu doux jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante.

2. Dans un grand bol à mélanger, casser les œufs et ajouter le mélange de lait et de beurre refroidi; battre au fouet jusqu'à consistance homogène. Ajouter la farine et le sel et battre jusqu'à consistance homogène.
3. Préchauffer le four en mode de cuisson par convection à 375 °F (180 °C), grille à la position inférieure.
4. Badigeonner six ramequins de 5 oz (150 ml) généreusement de beurre ou les vaporiser d'enduit de cuisson. Diviser la pâte également entre les ramequins. Mettre au four directement sur la grille et cuire pendant 40 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient gonflés et bien dorés. Sortir du four et démouler avec soin. Servir immédiatement.

Valeur nutritive de chaque popover :

Calories 177 (47 % provenant des lipides) • glucides 17 g • protéines 6 g • lipides 9 g • lipides trans 5 g • cholestérol 112 mg • sodium 243 mg • calcium 60 mg • fibres 0 g

Focaccia au romarin

Pour une variation de ce mets traditionnel italien, garnissez-le d'olives kalamata hachées.

Donne 12 portions

2¼ c. à thé (11 ml ou 1 sachet standard) de levure sèche active
¼ c. à thé (1 ml) de sucre granulé
⅓ t. (75 ml) d'eau chaude (105 à 110 °F [40 à 43 °C])
4 t. (1000 ml) de farine tout usage non blanchie
2½ c. à thé (12 ml) de sel cacher, divisé
½ t. (125 ml) d'eau froide
3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive, divisée
enduit de cuisson
2 c. à soupe (30 ml) de romarin frais haché

1. 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.
2. Mettre la farine avec 1 c. à thé (5 ml) de sel dans le bol d'un robot culinaire Cuisinart[MD] muni du couteau pétrisseur ou du couteau hachoir en métal. Transformer pendant 10 secondes. Ajouter l'eau froide et 2 c. à soupe (30 ml) d'huile au mélange de levure.
3. Pendant que le robot tourne, verser le liquide lentement par l'entonnoir et transformer jusqu'à ce que la pâte commence à se former, puis pétrir pendant 1 minute encore.
4. 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.
5. Préchauffer le four en mode de cuisson par convection à 400 °F (200 °C), grille à la position inférieure. Vaporiser la lèchefrite d'un peu d'enduit de cuisson.
6. 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.
7. Retirer la pellicule plastique et cuire au four pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré et croustillant. Laisser refroidir légèrement sur une grille avant de servir.

Valeur nutritive par portion :

Calories 166 (19 % provenant des lipides) • glucides 30 g • protéines 4 g • lipides 1 g • lipides trans 1 g • cholestérol 0 mg • sodium 476 mg • calcium 1 mg • fibres 1 g

Shortcake aux fraises

Notre recette de biscuits chauds feuilletés, légèrement modifiée, sert de base à ce dessert classique.

Donne 6 shortcakes

1 recette de biscuits chauds au babeurre préparée (utiliser 2 c. à soupe (30 ml) de sucre et seulement ¼ c. à thé [1 ml] de sel)
½ t. (125 ml) plus 1 c. à soupe (15 ml) de crème épaisse, divisée
2 c. à soupe (30 ml) de sucre granulé, divisé
¼ c. à thé (1 ml) d'extrait de vanille pur
2 c. à soupe (30 ml) de sucre à glacer
2 t. (500 ml) de fraises, équeutées et coupées en quartiers

1. Préchauffer le four en mode de cuisson par convection à 400 °F (200 °C), grille à la position médiane. Tapisser la lèchefrite de papier sulfurisé; réserver.
2. Façonner la pâte en six rondelles et les placer à égale distance sur la lèchefrite. Badigeonner le dessus de 1 c. à soupe (15 ml) de crème épaisse et saupoudrer de 1 c. à soupe (15 ml) de sucre.
3. Cuire au four pendant 12 minutes, en tournant la lèchefrite à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Sortir du four et laisser refroidir à température ambiante.
4. Dans un bol de taille moyenne, mettre la demi-tasse de crème épaisse, la vanille et le sucre à glacer; fouetter avec un batteur à main muni du fouet jusqu'à la formation de pics moyens. Couvrir et conserver au réfrigérateur jusqu'à l'emploi. Dans un petit bol, combiner les fraises avec la dernière cuillère à soupe de sucre; réserver jusqu'au moment de servir.
5. Avec un couteau dentelé, trancher les biscuits chauds en deux à l'horizontale. Diviser également la crème fouettée et les fraises sur les moitiés du bas, et recouvrir de l'autre moitié.

Valeur nutritive par portion :
Calories 322 (46 % provenant des lipides) • glucides 39 g • protéines 4 g • lipides 16 g • lipides trans 11 g • cholestérol 53 mg • sodium 318 mg • calcium 32 mg • fibres 1 g

Pouding au pain avec cerises et grains de chocolat

Un excellent dessert qu'on peut préparer d'avance. Il passe du four à la table en une heure.

Donne 6 à 8 portions

1 pain torsadé de 1 lb (450 g), coupé en dés de 1 po (2,5 cm) (cela donnera environ 10 tasses [2500 ml])
½ t. (125 ml) de grains de chocolat mi-sucré ou mi-amer
⅓ t. (75 ml) de cerises déshydratées
4 gros œufs, légèrement battus
⅓ t. (75 ml) de sucre granulé
½ c. à thé (2 ml) de sel cacher
1½ t. (375 ml) de lait entier
1½ t. (375 ml) de crème épaisse
2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille pur
enduit de cuisson (ou du beurre mou)

1. Dans un grand bol, mettre les dés de pain, les grains de chocolat et les cerises; remuer pour combiner. Réserver.
2. Dans un bol à mélanger, mettre les œufs, le sucre et le lait; battre à l'aide d'un fouet jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter le lait, la crème épaisse et la vanille; continuer à battre au fouet jusqu'à consistance homogène. Verser le mélange liquide sur le pain; remuer délicatement pour bien enrober. Recouvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant 3 heures au moins, mais au plus jusqu'au lendemain.
3. Préchauffer le four au mode de cuisson au four à 350 °F (180 °C), grille à la position inférieure.

4. Vaporiser un plat de cuisson rond de 9 po (23 cm) d'un peu d'enduit de cuisson (ou le badigeonner d'huile). Transférer le mélange de pain dans le plat. Recouvrir d'un papier d'aluminium, sans serrer, et cuire au four pendant 1 heure, jusqu'à ce que la température interne du pouding est atteint 160 °F (71 °C). Servir immédiatement avec la crème fraîchement fouettée.

Valeur nutritive par portion (basée sur 8 portions) :

Calories 484 (49 % provenant des lipides) • glucides 50 g • protéines 12 g • lipides 27 g • lipides trans 15 g • cholestérol 188 mg • sodium 450 mg • calcium 154 mg • fibres 2 g

Pêches rôties au miel avec crème

Dans ce dessert estival, les pêches ont toute la place!

Donne 8 portions

Pêches :

4 pêches moyennement fermes, coupées en deux et dénoyautées
⅓ t. (75 ml) de miel
¼ c. à thé (1 ml) de sel cacher
1½ c. à thé (7 ml) de jus de citron frais

Crème fouettée au miel :

½ t. (125 ml) de crème épaisse
1 c. à soupe (15 ml) de miel
½ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille pur
pincée de sel cacher
biscuits amaretti, broyés, comme garniture

1. Préchauffer le four en mode de cuisson au four à 375 °F (180 °C), grille à la position inférieure.
2. Dans un grand bol, remuer les pêches avec le miel, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées. Placer les pêches, face coupée en dessous, dans un plat de cuisson carré de 9 po (23 cm). Arroser du sirop de miel. Cuire au four pendant 25 minutes jusqu'à ce que les pêches aient ramolli et qu'elles commencent à caraméliser. Laisser refroidir légèrement pendant 5 minutes.
3. Dans un bol de taille moyenne, avec un batteur muni du fouet ou à la main, fouetter la crème jusqu'à la formation de pics mous en ajoutant graduellement le miel, la vanille et le sel à mesure que la crème épaissit.
4. Transférer les pêches cuites sur une assiette à dessert et napper de crème fouettée. Garnir des miettes de biscuits et servir.

Valeur nutritive par portion :

Calories 128 (35 % provenant des lipides) • glucides 21 g • protéines 1 g • lipides 5 g • lipides trans 4 g • cholestérol 20 mg • sodium 107 mg • calcium 5 mg • fibres 1 grés au chocolat mi-amer à l'expresso

Rés au chocolat mi-amer à l'expresso

Riches et onctueux, ce dessert est précisément ce qu'il vous faut quand vous avez une envie irrésistible de chocolat.

Donne 16 carrés au chocolat

enduit de cuisson
¾ t. (175 ml ou 1½ bâtonnet) de beurre non salé, coupé en dés
4 oz (115 g) de chocolat non sucré, haché
4 oz (115 g) de chocolat mi-amer, haché
2 c. à soupe (30 ml) de poudre de cacao
2 c. à thé (10 ml) de poudre d'expresso
3 gros œufs
1½ t. (375 ml) de sucre granulé
2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille pur
½ t. (125 ml) de farine tout usage non blanchie
¾ c. à thé (4 ml) de sel cacher

1. Vaporiser un plat de cuisson carré de 9 po (23 cm) d'un peu d'enduit de cuisson et le tapisser de papier sulfurisé. Préchauffer le four au mode de cuisson au four à 350 °F (180 °C), grille à la position médiane.
2. Mettre le beurre et les chocolats dans un bol à l'épreuve de la chaleur et le faire fondre à bain-marie. Lorsque le chocolat et le beurre sont presque fondus, ajouter le cacao et l'expresso. Lorsque le chocolat est parfaitement fondu, retirer du bain-marie et laisser refroidir à température ambiante.
3. Avec un batteur à main Cuisinart[MD], battre les œufs légèrement. Ajouter le sucre graduellement en continuant à battre pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit jaune pâle et qu'il commence à épaissir. Ajouter la vanille et battre jusqu'à consistance homogène.
4. Ajouter la farine et le sel au mélange de chocolat et remuer seulement jusqu'à ce qu'ils soient à peine incorporés. Plier dans le mélange d'œufs à l'aide d'une spatule jusqu'à l'obtention d'une couleur homogène.
5. Verser la pâte dans le plat préparé. Cuire au four pendant 20 minutes, jusqu'à ce que les bords soient secs. Laisser refroidir parfaitement et réfrigérer jusqu'au lendemain avant de couper et de servir.

Valeur nutritive par carré au chocolat :

Calories 249 (54 % provenant des lipides) • glucides 28 g • protéines 3 g • lipides 16 g • lipides trans 10 g • cholestérol 57 mg • sodium 120 mg • calcium 12 mg • fibres 2 g

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

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

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

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

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

Numéro sans frais :

1-800-472-7606

Adresse :

Cuisinart Canada

100 Conair Parkway

Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :

consumer_Canada@conair.com

Modèle :

TOB-135NNASC

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

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

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

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

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