Cuisinart[MD]

Batteur à main à 6 vitesses *Power Advantage®*

HM-6C

GARANTIE LIMITÉE TROIS ANS
3 ANS
CUISINART



Livret d'instructions et de recettes

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

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes 2
Caractéristiques et avantages 3
Utilisation et entretien 4
Guide de consultation rapide. 4
Recettes 5
Garantie 26

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. **Lisez toutes les instructions.**
2. Pour éviter les risques de choc électrique, ne mettez jamais le batteur ni son cordon électrique dans l'eau ou un autre liquide. Si l'appareil ou le cordon tombe dans un liquide, débranchez-le immédiatement. Ne mettez pas les mains dans le liquide pour l'en sortir avant de l'avoir débranché.
3. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant de troubles moteurs, sensoriels ou mentaux ou ayant un manque d'expérience ou de connaissance. Exercez une supervision étroite quand un appareil est utilisé à proximité d'enfants. Surveillez les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Éteignez l'appareil (interrupteur à OFF) et débranchez-le lorsqu'il ne sert pas, avant de poser ou déposer des pièces et avant de le nettoyer. À cette fin, saisissez la fiche du cordon et tirez-la hors de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon.
5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Pour éviter de vous blesser ou d'endommager le batteur, gardez les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et autres ustensiles à l'écart des fouets en cours de fonctionnement.
6. Retirez les fouets du batteur avant de les laver.
7. N'utilisez pas un appareil dont la prise ou le cordon est endommagé ou après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Appelez le service à la clientèle du fabricant pour obtenir des renseignements sur la vérification, la réparation ou le réglage.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Cuisinart peut causer un incendie, un choc électrique ou un risque de blessure.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à un endroit où le cordon ou le batteur pourraient venir en contact avec de l'eau pendant l'utilisation.
10. Ne laissez pas le cordon électrique pendre du rebord du plan de travail ou de la table où il risquerait d'être accroché et de faire tomber l'appareil, ce qui pourrait l'endommager ou causer des blessures.
11. Pour ne pas endommager le cordon électrique ou causer un risque d'incendie ou de choc électrique, ne laissez pas le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
12. Ne faites pas fonctionner un appareil électrique dans un module de rangement sur le comptoir ni sous une armoire suspendue. **Lorsque vous rangez un appareil dans un module de rangement, prenez soin de le débrancher de la prise de courant.** Laisser l'appareil branché peut causer un risque d'incendie, spécialement si l'appareil touche les parois ou la porte de l'armoire lorsqu'on la ferme.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

AVIS

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas dans la prise, tournez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque manière que ce soit. L'intensité maximale est établie selon l'accessoire qui consomme la plus grande charge (puissance ou courant). Il est possible que d'autres accessoires recommandés utilisent considérablement moins de puissance ou de courant.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Moteur de 250 watts à courant continu
Assez puissant pour mélanger de la pâte à biscuits ou défaire le beurre qui sort tout droit du réfrigérateur.

Confort maximal
La forme du batteur est étudiée pour vous procurer une puissance et un équilibre incomparables. La poignée ergonomique offre une bonne prise en main, vous assurant une maîtrise et un confort sans pareil, même lorsque vous devez effectuer des mélanges pendant de longues périodes de temps.

Facile à nettoyer
Le batteur est muni d'une base lisse scellée, qui se nettoie d'un simple coup de chiffon.

1. **Commande de vitesse**
   Sert à régler la vitesse facilement du bout des doigts.

2. **Cordon pivotant**
   Cordon central unique qui tourne librement pour le confort d'utilisation des droitiers et des gauchers.

3. **Poignée à prise douce**
   Offre un confort maximal.

4. **Éjecteur de fouets**
   Gâchette bien située pour faciliter l'éjection des fouets.

5. **Talon d'appui**
   Fait en sorte que le batteur repose d'équerre sur le comptoir.

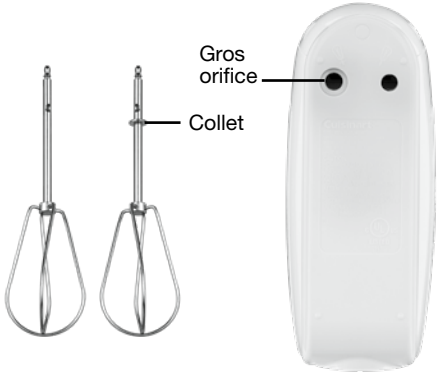
6. **Fouets faciles à nettoyer**
   Deux fouets extra-larges pour fouetter, aérer et mélanger les aliments facilement. Conçus sans tige centrale, ils ne peuvent pas être obstrués par les aliments. Ils sont faciles à nettoyer et vont même au lave-vaisselle.



UTILISATION ET ENTRETIEN

Insertion des fouets

1. Le batteur étant éteint (interrupteur à la position d'arrêt) et débranché, Insérez le fouet muni du collet dans le gros orifice et poussez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Insérez le fouet sans collet dans le petit orifice et poussez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



Mise sous tension du batteur et changement de vitesses

1. Pour mettre le batteur en marche, poussez le bouton vers l'avant, à la vitesse 1.
2. Pour augmenter la vitesse, poussez le bouton vers l'avant. Pour éteindre le batteur, ramenez le bouton à la position d'arrêt (OFF).

Retrait et nettoyage des fouets

1. Avant de nettoyer le batteur, mettez le bouton de vitesse à la position d'arrêt et débranchez le batteur de la prise de courant. Tirez la gâchette de l'éjecteur de fouets et retirez les fouets. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle après chaque utilisation.
2. **NE METTEZ JAMAIS LE BOÎTIER DU BATTEUR DANS L'EAU OU UN AUTRE LIQUIDE POUR LE NETTOYER.** Essuyez-le avec un chiffon ou une éponge humide. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs afin de ne pas rayer le fini.

   REMARQUE : N'UTILISEZ PAS LE BATTEUR DANS DES CASSEROLES ANTIADHÉSIVES.

Entretien

Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant de service autorisé.

GUIDE DE CONSULTATION RAPIDE

TECHNIQUES DE MÉLANGE

Commencez toujours les mélanges à la vitesse la plus basse.

Vitesse 1

- Amorcer le mélange des ingrédients de manière générale
- Combiner des ingrédients secs
- Commencer à mettre en crème du beurre avec du sucre
- Commencer à fouetter de la crème
- Commencer à battre des blancs d'œufs
- Ajouter la farine aux préparations liquides ou des liquides aux ingrédients secs

Vitesse 2

- Tamiser et aérer des ingrédients secs
- Piler des pommes de terre ou de la courge
- Mélanger de la pâte à biscuits épaisse
- Ajouter noix, grains ou fruits déshydratés aux préparations
- Ajouter des œufs aux pâtes fermes ou liquides
- Mélanger les ingrédients des poudings

Vitesse 3

- Finir de mélanger les préparations et les pâtes à gâteau
- Couper du beurre froid dans des ingrédients secs (pour la pâte à tarte, les pâtisseries, etc.)
- Finir de mélanger les glaçages
- Fouetter des pommes de terre ou de la courge
- Battre des œufs entiers ou des jaunes d'œufs

Vitesse 4

- Mettre en crème du beurre avec du sucre jusqu'à consistance légère et mousseuse

Vitesse 5

- Fouetter des blancs d'œufs
- Battre le beurre ou le fromage à la crème en une consistance légère et mousseuse pour trempettes et tartinades

Vitesse 6

- Finir de fouetter de la crème
- Finir de fouetter des blancs d'œufs ou des meringues

RECETTES

Conseils pour les mélanges

- Lisez toujours la recette en entier et mesurez tous les ingrédients avant de commencer le mélange.
- Pour de meilleurs résultats, ne mesurez pas la farine directement du sac. Mettez-en dans un récipient ou un bol, remplissez-en une tasse ou une pelle, puis égalisez-la avec le dos d'un couteau ou d'une spatule. Si vous prenez la farine directement d'un récipient, remuez-la avant de la prélever.
- Les œufs, le beurre ou le fromage à la crème sont plus faciles à mélanger quand ils sont à la température de la pièce.
- Sortez le beurre et coupez-le en dés de ½ po (1,25 cm) avant de mesurer le reste des ingrédients de la recette pour qu'il ait le temps de ramollir. Ne le faites pas ramollir au four à micro-ondes à moins que la recette ne l'indique, car le beurre peut fondre et le beurre fondu modifiera les résultats.
- Pour bien réussir les gâteaux au fromage, préparez-les avec des œufs et du fromage à la crème qui sont à la même température ambiante. Bien que le batteur à main Power Advantage[MD] Cuisinart[MD] puisse battre le fromage à la crème froid sans difficulté, il faut éviter de trop battre le fromage pour ne pas y ajouter trop d'air, car cela fait fendiller le gâteau.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous faites de la crème fouettée, utilisez de la crème épaisse et froide, sortant tout droit du réfrigérateur.
- Pour réussir les blancs d'œuf, battez-les dans un bol en acier inoxydable ou en verre parfaitement propre ou, mieux encore, dans un bol en cuivre.
- Au moment d'ajouter des grains de chocolat, des noix, des raisins ou autres ingrédients de ce genre, faites tourner le batteur à la vitesse 1 ou 2.
- Lorsque vous devez séparer des œufs pour une recette, cassez-les un à la fois dans un petit bol, séparez délicatement le jaune, puis transférez le blanc dans un bol parfaitement propre. Si un jaune crève et se mêle au blanc, réservez cet œuf pour un autre usage, car une seule goutte de jaune empêchera le blanc de monter.
- Pour obtenir des blancs d'œuf aériens, utilisez un bol en verre ou en métal (le plastique n'est pas recommandé) et des fouets parfaitement propres, car la moindre trace de gras ou d'huile empêchera les blancs de monter. Relavez parfaitement le bol et les accessoires avant de commencer.

Petit-déjeuner :

Scones au citron et au gingembre 6
Muffins aux bleuets 6
Muffins aux bananes sans gluten 7
Beignes au cidre de pommes 8
Gâteau danois à la cannelle 8
Quatre-quarts au citron 9
Beurre d'érable 10

Mets salés :

Quiche au bacon et au fromage suisse 10
Pâte brisée 11
Trempette aux épinards et aux artichauts 11
Purée de pommes de terre crémeuse 12

Purée de patate douce à l'érable 12
Petits pains à la patate douce 12

Mets sucrés :

Sablés au citron et au thym 13
Biscuits-sandwich aux fraises 14
Biscuits au sarrasin aux morceaux de chocolat 15
Biscuits au beurre d'arachides et aux grains de chocolat 15
Pâte à biscuits crue comestible (et ses variantes) 16
Brownies mi-sucrés à l'expresso 17
Blondies 17
Croustade aux bleuets en barre 18
Gâteau jaune étagé 19
Glaçage au fromage à la crème et aux petits fruits 19
Gâteau étagé au chocolat 20
Glaçage au fromage à la crème 21
Petits gâteaux dorés sans gluten (et végétaliens!) avec glaçage à la vanille sans produits laitiers 21
Glaçage à la vanille sans produits laitiers 22
Gâteau des anges 22
Gâteau au fromage à la crème sure 22
Tarte à la crème au chocolat 23
Crème fouettée classique 24
Glace royale 24

Scones au citron et au gingembre

Ces scones - pas trop sucrés - sont l'accompagnement parfait d'un bon thé chaud dans la matinée.

Donne 8 scones

2½ t. (625 ml) de farine à gâteau, et une quantité additionnelle pour former les scones de farine à gâteau, et une quantité additionnelle pour former les scones
2 c. à soupe (30 ml) de sucre granulé
1½ c. à thé (7,5 ml) de poudre à pâte
¼ c. à thé (1 ml) de bicarbonate de soude
1 c. à thé (5 ml) de sel cascher
1 c. à soupe (15 ml) de zeste de citron, râpé (1 citron)
6 c. à soupe (90 ml) de beurre non salé, en dés de ½ po (1,25 cm), à température ambiante pendant 5 à 10 minutes (ne doit pas être trop mou)
1 t. (250 ml) de babeurre
1 gros œuf
¼ t. (60 ml) de gingembre confit, haché
Dorure à l'œuf (1 gros œuf bien battu avec 1 c. à thé [5 ml] d'eau)
Sucre turbinado, pour saupoudrer

1. Mettre la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel et le zeste de citron dans un grand bol à mélanger. Battre à vitesse 1 pour combiner; réserver.
2. Mettre le babeurre et l'œuf dans un petit bol. Battre à vitesse 1 pour combiner. Ajouter aux ingrédients secs et battre à vitesse 3 jusqu'à ce que la pâte commence à se tenir. En battant à vitesse 1, ajouter graduellement les ingrédients liquides, puis le gingembre; mélanger seulement jusqu'à ce que la pâte soit tout juste combinée.
3. Transférer la pâte sur un plan de travail ou une grande planche à découper propre. Façonner la pâte en un rouleau de 10 pouces (25 cm). Avec un couteau très coupant, trancher en huit rondelles égales. Transférer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin. Couvrir légèrement et réfrigérer au moins 1 heure ou jusqu'au lendemain.
4. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C), grille au milieu. Badigeonner chaque scone de dorure et saupoudrer du sucre turbinado.
5. Cuire 25 à 30 minutes dans le four préchauffé, jusqu'à ce que les scones soient dorés. Laisser refroidir avant de servir.

Valeur nutritive d'un scone :

Calories 264 (35 % provenant des lipides) • glucides 40 g • protéines 5 g • lipides 9 g • lipides saturés 6 g • cholestérol 47 g • sodium 440 g • calcium 99 mg • fibres 1 g

Muffins aux bleuets

Tout le monde a un muffin favori. Celui-ci a gagné notre faveur. N'oubliez pas le zeste d'orange. Il complète à merveille la saveur de bleuet.

Donne 12 muffins

Enduit à cuisson en vaporisateur

- **2 t. (500 ml) de farine tout usage non blanchie**
- **⅓ t. (75 ml) de sucre granulé**
- **⅓ t. (75 ml) de cassonade dorée, tassée**
- **1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte**
- **¼ c. à thé (1 ml) de bicarbonate de soude**
- **½ c. à thé (2,5 ml) de sel cascher**
- **½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue**
- **½ c. à thé (2,5 ml) de zeste d'orange, râpé**
- **¾ t. (175 ml) de babeurre, à température ambiante**
- **½ t. (125 ml) d'huile végétale**
- **1 gros œuf, à température ambiante**
- **1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur**
- **1 t. (250 ml) de bleuets frais ou congelés et décongelés**
- **½ c. à thé (2,5 ml) de sucre turbinado**

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C), grille au milieu. Vaporiser un moule pour 12 muffins standard d'un peu d'enduit de cuisson; réserver.
2. Mettre la farine, le sucre, la cassonade, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel, la cannelle et le zeste dans un grand bol à mélanger. Battre à vitesse 1 pendant 40 secondes environ, jusqu'à ce que bien mélangés; réserver.
3. Mettre le babeurre, l'huile, l'œuf et la vanille dans un petit bol et combiner à vitesse 1. Tout en continuant de battre à vitesse 1, incorporer graduellement les ingrédients liquides aux ingrédients secs. Lorsque la préparation est bien humectée, ajouter les bleuets et mélanger délicatement juste assez pour incorporer les bleuets. Répartir la pâte dans les cavités du moule à muffins préparé. Saupoudrer chaque muffin de sucre turbinado.
4. Cuire 18 à 20 minutes dans le four préchauffé. Les muffins sont cuits lorsqu'une sonde à gâteau piquée au centre en ressort propre.

Valeur nutritive d'un muffin :

Calories 209 (41 % provenant des lipides) • glucides 28 g • protéines 3 g • lipides 10 g • lipides saturés 1 g • cholestérol 16 g • sodium 178 g • calcium 45 mg • fibres 1 g

Muffins aux bananes sans gluten

La farine tout usage sans gluten facilite beaucoup la préparation de pâtisseries sans gluten. Les marques s'étant multipliées ces dernières années, goûtez-en quelques-unes pour découvrir celle que vous préférez.

Donne 12 muffins

Enduit à cuisson en vaporisateur

- **2 t. (500 ml) de farine tout usage sans gluten**
- **½ t. (125 ml) de flocons d'avoine roulés (pas à cuisson rapide)**
- **⅓ t. (75 ml) de sucre granulé**
- **⅓ t. (75 ml) de cassonade dorée, tassée**
- **1½ c. à thé (7,5 ml) de poudre à pâte**
- **¼ c. à thé (1 ml) de bicarbonate de soude**
- **½ c. à thé (2,5 ml) de sel cascher**
- **½ c. à thé (2,5 ml) de gomme xanthane (seulement s'il n'y en a pas dans la farine sans gluten)**
- **½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue**
- **½ t. (125 ml) d'huile végétale**
- **2 gros œufs, à température ambiante**
- **½ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille pur**
- **1½ t. (375 ml) de bananes très mûres, écrasées (environ 3 bananes moyennes)**

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C), grille au milieu. Vaporiser un moule pour 12 muffins standard d'un peu d'enduit de cuisson; réserver.
2. Mettre la farine, l'avoine, le sucre, la cassonade, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel, la gomme xanthane (si on l'utilise) et la cannelle dans un bol à mélanger. Battre aux vitesses 1 à 2 pendant 30 secondes environ, jusqu'à ce que bien mélangés; réserver.
3. Dans un autre grand bol à mélanger, combiner le reste des ingrédients en battant à vitesse 3 pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à consistance lisse et crémeuse. Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients liquides et battre à vitesse 2 jusqu'à ce que bien combinés.
4. Répartir la pâte dans les cavités du moule à muffins préparé. Cuire 16 à 18 minutes dans le four préchauffé. Les muffins sont cuits lorsqu'une sonde à gâteau piquée au centre en ressort propre.

Valeur nutritive d'un muffin :

Calories 248 (38 % provenant des lipides) • glucides 37 g • protéines 3 g • lipides 11 g • lipides saturés 1 g • cholestérol 31 g • sodium 223 g • calcium 92 mg • fibres 3 g

Beignes au cidre de pommes

Assurez-vous d'utiliser le cidre de pommes de la meilleure qualité qui soit – non pas du jus – afin d'avoir un vrai bon goût de pommes.

Donne 12 beignes

Enduit à cuisson en vaporisateur ou beurre ramolli
2 t. (500 ml) de farine tout usage non blanchie
1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
¼ c. à thé (1 ml) de muscade moulue
1½ c. à thé (7,5 ml) de poudre à pâte
½ c. à thé (2,5 ml) de sel cascher
6 c. à soupe (90 ml) de beurre non salé, à température ambiante, coupé en 4 dés
⅔ t. (150 ml) de cassonade dorée, tassée
¼ t. (60 ml) de sucre granulé
2 c. à soupe (30 ml) de sirop d'érable pur
2 gros œufs, à température ambiante
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur
¾ t. (175 ml) de cidre de pommes
¼ t. (60 ml) de babeurre, à température ambiante
6 c. à soupe (90 ml) c. à soupe (90 ml) de beurre non salé, fondu et chaud
⅔ t. (150 ml) de sucre granulé
1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
pincée de sel cascher

1. Vaporiser un moule pour 12 muffins standard d'un peu d'enduit de cuisson ou l'enduire de beurre ramolli; réserver. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C), grille au milieu.
2. Mettre la farine, 1 c. à thé (5 ml) de cannelle, la muscade, la poudre à pâte et la ½ c. à thé (2 ml) de sel dans un bol à mélanger de taille moyenne. Battre à vitesse 2 pendant au moins 30 secondes pour combiner parfaitement; réserver.
3. Mettre le beurre ramolli, la cassonade, le ¼ t. (60 ml) de sucre granulé et le sirop d'érable dans un grand bol à mélanger. Battre en passant graduellement de vitesse 2 à vitesse 4, sur environ 1 minute, jusqu'à consistance légère et mousseuse. En battant à vitesse 2, ajouter les œufs, un à la fois, puis ajouter la vanille.
4. Combiner le cidre de pommes et le babeurre dans une tasse à mesurer les liquides. Ajouter les ingrédients secs à la préparation crémeuse, en trois additions, en alternant avec le mélange de cidre et de babeurre. Combiner délicatement, mais parfaitement, à la vitesse 2.
5. Transférer la pâte dans le moule préparé.
6. Cuire 15 à 20 minutes dans le four préchauffé. (La durée de cuisson varie selon le type de four et de moule utilisés.)
7. Pendant ce temps, garder les 6 c. à soupe (90 ml) de beurre fondu chaud. Mettre les ⅔ t. (160 ml) de sucre granulé, 1 c. à thé (5 ml) de cannelle et la pincée de sel dans un bol peu profond. Combiner à vitesse 1; réserver.
8. Sortir les beignes du four et laisser reposer pendant 5 à 6 minutes dans le moule. Démouler délicatement. Badigeonner du beurre fondu, puis saupoudrer du sucre à la cannelle. Meilleurs servis immédiatement!

Valeur nutritive d'un beigne :

Calories 299 (35 % provenant des lipides) • glucides 45 g • protéines 3 g • lipides 12 g • lipides saturés 7 g • cholestérol 61 mg • sodium 146 mg • calcium 18 mg • fibres 1 g

Gâteau danois à la cannelle

Un gâteau danois à la riche saveur de beurre et de cannelle. Meilleur, servi le jour même de sa cuisson.

Donne un gâteau rond de 9 pouces (23 cm), 12 portions

Garniture :
½ t. (125 ml) de noix de Grenoble grillées, hachées
¼ t. (60 ml) de sucre granulé
1 c. à soupe (15 ml) de cannelle moulue
pincée de sel cascher

Gâteau :
1¾ t. (425 ml) de farine tout usage non blanchie
½ c. à thé (2,5 ml) de sel cascher
½ c. à thé (2,5 ml) de poudre à pâte
¼ c. à thé (1 ml) de bicarbonate de soude

8 c. à soupe ([120 ml] 1 bâtonnet) de beurre non salé, coupé en 4 dés, à température ambiante, plus une quantité additionnelle pour le moule
½ t. (125 ml) de sucre granulé
¼ t. (60 ml) de cassonade dorée, tassée
2 gros œufs, à température ambiante
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur
1 t. (250 ml) de yogourt grec nature, entier de préférence

1. Enduire un moule à gâteau rond de 9 po (23 cm) de beurre ramolli; réserver. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C), grille au milieu.
2. Mettre les ingrédients de la garniture dans un petit bol à mélanger. Combiner à vitesse 1; réserver.
3. Mettre la farine, le sel, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude dans un bol à mélanger de taille moyenne. Battre à vitesse 2 pendant au moins 30 secondes pour combiner parfaitement; réserver.
4. Mettre le beurre, le sucre et la cassonade dans un grand bol à mélanger. Battre en passant graduellement de vitesse 2 à vitesse 4, pendant environ 2 minutes, jusqu'à consistance légère et mousseuse. En battant à vitesse 3, ajouter les œufs, un à la fois, puis ajouter la vanille et le yogourt. Ajouter les ingrédients secs en deux additions, en mélangeant délicatement, mais parfaitement à vitesse 2.
5. Transférer la moitié de la pâte dans le moule à gâteau préparé. Garnir de la moitié de la garniture aux noix. Ajouter le reste de la pâte et étaler parfaitement jusqu'aux parois du moule. Ajouter le reste de la garniture de noix.
6. Mettre à cuire 45 minutes environ dans le four préchauffé, jusqu'à ce que doré.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 245 (41 % provenant des lipides) • glucides 31 g • protéines 5 g • lipides 11 g • lipides saturés 5 g • cholestérol 51 mg • sodium 161 mg • calcium 50 mg • fibres 1 g

Quatre-quarts au citron

Un quatre-quarts moelleux classique, un tantinet citronné.

Donne un pain-gâteau de 9 po (23 cm), 16 portions,

Gâteau :

Beurre non salé, ramolli ou enduit à cuisson en vaporisateur
2 t. (500 ml) de farine tout usage non blanchie
1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
1 c. à thé (5 ml) de sel cascher
14 c. à soupe (210 ml) de beurre non salé, coupé en dés de 1 po (2,5 cm), à température ambiante
1⅓ t. (325 ml) granulated sugar
3 c. à soupe (45 ml) de zeste de citron râpé
4 c. à soupe (60 ml) de zeste de citron râpé
4 c. à thé (20 ml) de jus de citron frais
2 gros œufs, à température ambiante
1 gros jaune d'œuf, à température ambiante
⅔ cup (150 ml) sour cream, room temperature

Icing:

1 t. (250 ml) de crème sure, à température ambiante
3 c. à soupe (45 ml) de crème épaisse
2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron frais
pincée de sel de mer fin

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C), grille dans la position du bas. Vaporiser un moule à pain 9 x 5 x 3 po (23 x 13 x 6 cm) d'un peu d'enduit de cuisson ou l'enduire du beurre ramolli; réserver.
2. Mettre la farine, la poudre à pâte et le sel dans un petit bol à mélanger. Battre à vitesse 1 pendant environ 30 secondes pour tamiser; réserver.
3. Mettre le beurre dans un grand bol à mélanger et le mettre en crème aux vitesses 2 à 4. Ajouter le sucre et le zeste de citron; battre aux vitesses 2 à 5 pendant 2 minutes environ, jusqu'à ce que bien mélangés.
4. Dans un petit bol, mettre l'huile, le jus de citron, les œufs, le jaune d'œuf et la crème sure; battre à vitesse 1 pour combiner.
5. En battant aux vitesses 1 à 2, ajouter graduellement un tiers des ingrédients secs au mélange crémeux de beurre, puis la moitié des ingrédients liquides; alterner ainsi jusqu'à ce que tous les ingrédients aient été ajoutés et combinés.
6. Transférer dans le moule préparé. Cuire 1 heure 10 minutes environ dans le four

préchauffé. Le gâteau est cuit quand une sonde à gâteau piquée au centre en ressort propre.

7. Sortir du four et laisser tiédir dans le moule sur une grille pendant 10 à 15 minutes. Démouler et envelopper immédiatement dans une pellicule plastique pour finir de laisser refroidir.
8. Pendant ce temps, préparer le glaçage. Mettre tous les ingrédients dans un bol de taille petite à moyenne et battre aux vitesses 1 à 3, jusqu'à consistance parfaitement lisse. Au besoin, ajouter du sucre tamisé ou de la crème pour obtenir la consistance désirée.
9. Lorsque le gâteau est presque froid, le transférer sur une grille placée dans un moule ou un plat afin de recueillir le glaçage en trop et verser le glaçage dessus. Laisser le glaçage prendre et le gâteau refroidir parfaitement avant de couper et de servir.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 275 (44 % provenant des lipides) • glucides 36 g • protéines 3 g • lipides 14 g • lipides saturés 8 g • cholestérol 71 mg • sodium 164 mg • calcium 13 mg • fibres 2 g

Beurre d'érable

Ce beurre est délicieux sur des gaufres et des crêpes ou même sur du pain grillé. Servir à température ambiante.

Donne ½ tasse (125 ml)

8 **c. à soupe (1 bâtonnet ou 120 ml) de beurre non salé, coupé en 4 dés, à température ambiante**

2½ **c. à soupe (37 ml) de sirop d'érable pur**

pincée de sel de mer fin

1. Mettre le beurre dans un bol à mélanger de taille moyenne. Battre aux vitesses 2 à 3 pendant 30 à 40 secondes, j usqu'à consistance crémeuse.
2. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger pendant 40 à 50 secondes jusqu'à ce que parfaitement combinés.

Valeur nutritive d'une cuillérée à thé (5 ml) :

Calories 39 (86 % provenant des lipides) • glucides 1 g • protéines 0 g • lipides 4 g • lipides saturés 2 g • cholestérol 10 mg • sodium 6 mg • calcium 2 mg • fibres 0 g

Quiche au bacon et au fromage suisse

Une version américaine de la quiche lorraine française. On a substitué du bacon aux lardons de la recette classique.

Donne 10 à 12 portions

½ **recette de pâte brisée (recette suivante)**

8 **oz (225 g) de bacon épais, coupé en dés**

1 **petite échalote, finement hachée**

1 **t. (250 ml) de crème à café**

4 **gros œufs**

1 **pincée de sel cascher**

1 **pincée de poivre noir frais moulu**

1 **t. (250 ml) de gruyère (ou autre fromage suisse similaire), finement râpé**

1 **c. à soupe (15 ml) de ciboulette émincée**

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C), une grille au milieu du four et l'autre dans la position du bas.
2. Abaisser la pâte brisée en un disque de 9 pouces (23 cm) de diamètre et l'étaler dans un moule à tarte au fond amovible. Avec une fourchette, piquer la croûte sur toute sa surface, sans toutefois la perforer. Recouvrir d'un papier parchemin et de haricots secs ou d'autres poids prévus à cet effet. Mettre à cuire 25 minutes sur la grille du bas dans le four préchauffé, jusqu'à ce que la croûte semble sèche sous le papier parchemin. Retirer les poids et le papier parchemin et remettre la croûte à cuire sur la grille au milieu, cette fois, 5 minutes environ, jusqu'à ce que bien dorée.
3. Sortir du four et laisser refroidir parfaitement.
4. Cuire les dés de bacon dans une poêle à frire de taille moyenne ou grande jusqu'à ce que dorés et croustillants. Transférer sur une assiette garnie d'essuie-tout pour absorber l'excès de gras. Enlever le gras de la poêle à frire, en ne gardant que 1 c. à soupe (15 ml) et remettre au feu. Régler le feu à mi-doux, ajouter les échalotes et faire sauter jusqu'à ce que ramollies. Retirer et laisser refroidir légèrement.
5. Mettre la crème à café, les œufs, le sel et le poivre dans un bol à mélanger de taille moyenne. Battre aux vitesses 2 à 3 pendant 1 minute environ, jusqu'à ce

que parfaitement combinés. Il ne doit y avoir aucune moucheture de jaunes d'œuf.

6. Mettre le moule à tarte refroidi sur une plaque de cuisson à rebords (cela facilitera le transfert au four). Saupoudrer le bacon et les échalotes uniformément dans le fond de tarte cuit. Ajouter la préparation d'œufs. Parsemer du fromage râpé. Saupoudrer de ciboulette.
7. Cuire 20 à 22 minutes sur la grille du milieu dans le four préchauffé. La quiche est prête lorsque la garniture est prise sur les bords, mais est encore gélatineuse au centre.
8. Sortir du four et laisser refroidir légèrement avant de servir.

Valeur nutritive d'une portion (basée sur 12 portions) :

Calories 283 (72 % provenant des lipides) • glucides 8 g • protéines 11 g • lipides 23 g • lipides saturés 12 g • cholestérol 120 mg • sodium 571 mg • calcium 76 mg • fibres 0 g

Pâte brisée

Cette pâte convient tant aux mets salés que sucrés.

Donne deux croûtes de 9 pouces (23 cm); 24 portions

2 t. (500 ml) de farine tout usage non blanchie
1 c. à thé (5 ml) de sel cascher
16 c. à soupe (240 ml ou 2 bâtonnets) de beurre non salé, coupé en dés de ½ po (1,25 cm), à température ambiante pendant 15 minutes
¼ t. (60 ml) d'eau glacée

1. Mettre la farine et le sel dans un grand bol à mélanger; battre à vitesse 1 pendant 20 secondes environ, jusqu'à ce que parfaitement combinés. Ajouter le beurre et battre à vitesse 1 jusqu'à ce que le beurre ait l'apparence de petits pois.
2. Ajouter l'eau graduellement, 1 c. à thé (5 ml), à la fois; battre à vitesse 1 jusqu'à ce que la pâte commence soit tout juste combinée. Elle ne doit pas être mouillée.
3. Transférer la pâte sur une surface propre et légèrement farinée. Pétrir la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle se tienne. Former deux disques, envelopper chacun dans une pellicule plastique et réfrigérer jusqu'au moment de l'utiliser, au moins 2 heures, mais au plus 2 jours*.

* Bien enveloppée, cette pâte se conservera jusqu'à six mois au congélateur.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 100 (66 % provenant des lipides) • glucides 7 g • protéines 1 g • lipides 7 g • gras saturés 5 g • cholestérol 20 mg • sodium 95 mg • calcium 0 mg • fibres 0 g

Trempette aux épinards et à l'artichaut

Une trempette un peu différente pour les palais plus adultes. La combinaison de gruyère et de parmesan confère un petit goût de noisette agréable. Une assiette à tarte est la façon la plus pratique et la plus rapide de faire chauffer cette trempette.

Donne 2 tasses (500 ml)

Huile d'olive ou enduit à cuisson en vaporisateur
12 oz (340 g) de fromage à la crème, à température ambiante, coupé en dés de 1 po (2,5 cm)
2 oz (57 g) de gruyère, finement râpé
1 oz (28 g) de parmesan, finement râpé
1 gousse d'ail, finement hachée
½ petite échalote, finement hachée
8 oz (227 g) d'épinards congelés et décongelés, bien égouttés
1 boîte de 15 oz (425 g) de cœurs d'artichaut en quartiers, égouttés
2 c. à soupe (30 ml) de crème épaisse
½ c. à thé (2,5 ml) de piment rouge broyé

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C), grille au milieu. Badigeonner un moule à tarte ou à gâteau de 9 po (23 cm) d'un peu d'huile d'olive ou le vaporiser d'enduit à cuisson; réserver.
2. Mettre le fromage en crème dans un grand bol à mélanger. Battre à vitesse 3 pendant 30 secondes environ, jusqu'à ce que ramolli. Ajouter le reste des ingrédients et battre à vitesse 1 pendant 20 secondes environ, jusqu'à ce que parfaitement combinés.
3. Transférer dans le moule préparé. Cuire 20 minutes dans le four préchauffé, puis griller sous le gril pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce que doré.
4. Servir immédiatement avec des croustilles de pita, du pain croûté et des crudités.

Valeur nutritive d'une portion de 2 c. à soupe (30 ml) :

Calories 115 (76 % provenant des lipides) • glucides 3 g • protéines 4 g • lipides 10 g • lipides saturés 6 g • cholestérol 30 mg • sodium 218 mg • calcium 71 mg • fibres 1 g

Purée de pommes de terre crémeuse

Utilisez cette recette simple comme une base, puis personnalisez-la en y ajoutant des garnitures variées, telles que crème sure, ciboulette ou oignon vert émincé, bacon émietté ou fromage râpé.

Donne environ 6 tasses (1,5 L)

- **2½ lb (1,1 kg) de pommes de terre Yukon Gold, pelées et coupées en dés de 1 po (2,5 cm)**
- **½ t. (125 ml) de lait entier, à température ambiante**
- **3 c. à soupe (45 ml) de beurre non salé, coupé en dés de 1 po (2,5 cm), à température ambiante**
- **¾ c. à thé (3,75 ml) de sel cascher**
- **½ c. à thé (2,5 ml) de poivre noir frais moulu**
- **½ t. (125 ml) de fromage mascarpone ou de crème fraîche, à température ambiante**

1. Mettre les pommes de terre dans une marmite de taille moyenne ou grande. Ajouter de l'eau froide jusqu'à les recouvrir de 2 pouces (5 cm) d'eau. Porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que très molles.
2. Égoutter les pommes de terre et les remettre dans la marmite. Battre aux vitesses 1 à 2 pendant 30 secondes environ, jusqu'à la consistance désirée. Ajouter le reste des ingrédients et battre à vitesse 2 jusqu'à ce que parfaitement combinés.
3. Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin. Servir avec les garnitures désirées.

Valeur nutritive d'une portion de ½ tasse (125 ml) :

Calories 117 (38 % provenant des lipides) • glucides 16 g • protéines 2 g • lipides 5 g • lipides saturés 3 g • cholestérol 16 mg • sodium 159 mg • calcium 35 mg • fibres 2 g

Purée de patate douce à l'érable

La combinaison parfaite de saveurs d'automne fait de ce plat un incontournable de la table des fêtes.

Donne environ 6 tasses (1,5 L)

- **3 lb (1,36 kg) de patates douces ou d'ignames, pelées et coupées en dés de 1 po (2,5 cm)**
- **2 c. à thé (10 ml) de sel cascher (divisé)**
- **4 c. à soupe (60 ml) de beurre non salé, coupé en dés de 1 po (2,5 cm), à température ambiante**
- **¼ t. (60 ml) de jus d'orange**
- **¼ t. (60 ml) de sirop d'érable pur**
- **½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue**
- **⅛ c. à thé (0,5 ml) de muscade frais moulue**

1. Dans une grande marmite, mettre les patates douces avec 1 c. à thé (5 ml) de sel et couvrir de 2 pouces (5 cm) d'eau froide.
2. Chauffer à feu mi-vif jusqu'à ébullition. Baisser le feu et cuire à faible ébullition, jusqu'à ce que les patates soient très tendres. Égoutter et remettre dans la marmite.
3. En battant à vitesse 2, piler les patates jusqu'à la consistance sériée.
4. Ajouter le reste des ingrédients et battre à vitesse 2 jusqu'à ce que parfaitement incorporés.
5. Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin. Servir aussitôt.

Valeur nutritive d'une portion de ½ t. (125 ml) :

Calories 192 (18 % provenant des lipides) • glucides 38 g • protéines 2 g • lipides 4 g • lipides saturés 2 g • cholestérol 10 mg • sodium 189 mg • calcium 26 mg • fibres 5 g

Petits pains à la patate douce

La patate douce donne des petits pains moelleux, tendres et légers. Ils sont délicieux chauds tartinés de beurre ou arrosés d'un filet de miel ou de sirop d'érable.

Donne 12 petits pains

- **2 t. (500 ml) de farine tout usage non blanchie**
- **2½ c. à thé (13 ml) de poudre à pâte**
- **½ c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude**

2 c. à thé (10 ml) de sucre granulé
1 c. à thé (5 ml) de sel cascher
6 c. à soupe (90 ml) de beurre non salé froid, coupé en dés de ½ po (1,25 cm)
⅔ t. (150 ml) de patate douce cuite, pilée ou en purée (environ 1 petite patate)
½ t. (125 ml) de babeurre, froid
Enduit à cuisson en vaporisateur
Crème épaisse, pour badigeonner

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C), grille au milieu.
2. Mettre la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sucre et le sel dans un grand bol à mélanger. Battre à vitesse 1 pour tamiser. Ajouter les dés de beurre froid, les défaire dans la farine en les écrasant avec les fouets et en battant à vitesse 1. Battre en passant graduellement à vitesse 3 jusqu'à ce que le beurre ait l'apparence de petits pois.
3. Ajouter la patate douce et le babeurre. Battre pendant 15 à 30 secondes, seulement jusqu'à ce que la pâte soit tout juste combinée. Elle ne doit pas être mouillée.
4. Transférer la pâte sur une surface légèrement farinée. Abaisser la pâte au rouleau ou la tasser avec les mains farinées en forme de rectangle. Plier la pâte en deux et l'abaisser ou la tasser de nouveau. Répéter trois ou quatre fois (cela crée les épaisseurs dans la pâte). Finalement, abaisser en un rectangle de ¾ po (2 cm) d'épais. Découper 12 formes à l'aide d'un découpoir rond de 2½ po (6,25 cm), en récupérant et comprimant les retailles au besoin.
5. Déposer les rondelles en trois rangées de quatre sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin. Badigeonner le dessus de la crème. Mettre à cuire 20 à 22 minutes dans le four préchauffé, jusqu'à ce que gonflés et dorés.
6. Laisser reposer 5 minutes. Déchirer et servir chauds.

Valeur nutritive d'un biscuit :

Calories 145 (36 % provenant des lipides) • glucides 19 g • protéines 3 g • lipides 6 g • lipides saturés 4 g • cholestérol 15 mg • sodium 197 mg • calcium 470 mg • fibres 1 g

Sablés au citron et au thym

Bien que le thym soit un ingrédient inattendu dans un biscuit sucré, vous comprendrez vite pourquoi ces biscuits sont si populaires.

Donne environ 3 douzaines de biscuits

Pâte à biscuits :

1¾ t. (425 ml) de farine tout usage non blanchie
½ c. à thé (2 ml) de sel cascher
16 c. à soupe (240 ml ou 2 bâtonnets) de beurre non salé de style européen, coupé en 8 dés, à température ambiante
⅓ t. (79 ml) de sucre granulé
⅓ t. (79 ml) de sucre à glacer, tamisé
2 gros jaunes d'œufs, à température ambiante
1 à 2 c. à soupe (15 à 30 ml) de feuilles de thym frais
2 c. à soupe (30 ml) de zeste de citron râpé

Glaçage au citron :

½ t. (125 ml) de sucre à glacer, tamisé
2 c. à soupe (30 ml) de crème épaisse
2 c. à thé (10 ml) de jus de citron frais
1 pincée de sel de mer fin

1. Mettre la farine et le sel dans un bol à mélanger de taille moyenne. Battre à vitesse 1 pendant 30 secondes environ; réserver.
2. Mettre le beurre dans un grand bol à mélanger. Défaire en crème en battant aux vitesses 2 à 3. Ajouter les sucres. Battre aux vitesses 2 à 3 jusqu'à consistance mousseuse. Ajouter les jaunes d'œufs et battre seulement jusqu'à ce que combinés. Ajouter les ingrédients secs et battre à vitesse 2 jusqu'à ce que parfaitement mélangés. Ajouter le thym et le zeste de citron et battre délicatement pour incorporer.
3. Diviser la pâte en deux disques. Envelopper dans du papier ciré ou parchemin, puis dans une pellicule plastique et réfrigérer jusqu'au lendemain.
4. Sortir la pâte du réfrigérateur pour la laisser ramollir légèrement. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C), une grille au bas du four et l'autre au milieu. Tapisser deux plaques de cuisson à rebords de papier parchemin.

5. Abaisser la pâte à une épaisseur de ¼ po (0,7 cm) et la découper en petites rondelles à l'aide d'un découpoir rond de 1½ po (3,7 cm). Transférer sur les rondelles sur les plaques de cuisson préparées et réfrigérer pendant 10 minutes.
6. Cuire dans le four préchauffé 12 minutes environ, jusqu'à ce que les biscuits soient juste dorés sur les bords, en permutant les plaques au besoin. Laisser refroidir parfaitement.
7. Pendant que les biscuits refroidissent, préparer le glaçage. Mettre tous les ingrédients dans un bol à mélanger de taille moyenne et battre à vitesse 1 jusqu'à consistance lisse. Si le glaçage semble trop épais, ajouter de la crème, 1 c. à thé (5 ml) à la fois; s'il semble trop clair, ajouter du sucre à glacer, 1 c. à thé (5 ml) à la fois. Étaler sur les biscuits refroidis.

Valeur nutritive d'un biscuit avec ½ c. à thé (2 ml) de glaçage :

Calories 89 (56 % provenant des lipides) • glucides 9 g • protéines 1 g • lipides 5 g • lipides saturés 3 g • cholestérol 25 mg • sodium 32 mg • calcium 2 mg • fibres 0 g

Biscuits-sandwich aux fraises

Cette recette a ceci de génial qu'elle permet de savourer le goût de l'été en tout temps de l'année, grâce à la saveur intense des fraises lyophilisées. Ajoutez plus de fraises à la garniture si vous désirez une saveur plus riche.

Donne environ 2 douzaines de biscuits-sandwich

Pâte à biscuits :

- **1¾ t. (425 ml) de farine tout usage non blanchie**
- **½ c. à thé (2,5 ml) de sel cascher**
- **16 c. à soupe (240 ml ou 2 bâtonnets) de beurre non salé de style européen, à température ambiante, coupé en 8 dés**
- **⅓ t. (75 ml) de sucre granulé**
- **¼ t. (60 ml) de sucre à glacer, tamisé**
- **½ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille pur**
- **2 gros jaunes d'œufs, à température ambiante**
- **1 t. (250 ml) de fraises lyophilisées, réduites en poudre fine***

Garniture aux fraises :

- **4 c. à soupe (60 ml) de beurre non salé, à température ambiante**
- **2 oz (57 g) de fromage à la crème, à température ambiante**
- **2 t. (500 ml) de sucre à glacer, tamisé**
- **1 pincée de sel cascher**
- **2 c. à soupe (30 ml) de lait entier, à température ambiante**
- **¼ c. à thé (1 ml) d'extrait de vanille pur**
- **½ t. (125 ml) de fraises lyophilisées, réduites en poudre fine***

1. Mettre la farine et le sel dans un bol à mélanger de taille moyenne. Battre à vitesse 1 pendant 30 secondes environ; réserver.
2. Mettre le beurre dans un grand bol à mélanger. Battre aux vitesses 2 à 3 jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter les sucres et la vanille. Battre aux vitesses 2 à 3 jusqu'à consistance mousseuse. Ajouter les jaunes d'œufs et battre jusqu'à ce que combinés. Ajouter les ingrédients secs et battre à vitesse 2 jusqu'à ce que parfaitement incorporés. Ajouter les fraises en poudre et mélanger jusqu'à ce que parfaitement combinées.
3. Diviser la pâte en deux disques. Envelopper dans du papier ciré ou parchemin, puis dans une pellicule plastique et réfrigérer jusqu'au lendemain.
4. Sortir la pâte du réfrigérateur pour la laisser ramollir légèrement. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C), une grille au bas du four et l'autre au milieu. Tapisser deux plaques de cuisson à rebords de papier parchemin.
5. Abaisser la pâte à une épaisseur de ¼ po (0,6 cm) et la découper en petites rondelles à l'aide d'un découpoir rond de 1½ po (3,75 cm). Transférer sur les plaques de cuisson et réfrigérer pendant 10 minutes.
6. Mettre à cuire dans le four préchauffé 12 minutes environ, seulement jusqu'à ce que les biscuits soient pris. Les biscuits ne doivent pas dorer du tout; permuter les plaques au besoin. Laisser refroidir parfaitement.
7. Pendant que les biscuits refroidissent, préparer la garniture. Mettre le beurre et le fromage à la crème dans un grand bol à mélanger. Mettre en crème en battant aux vitesses 2 à 3 pendant 1 minute environ. Ajouter le sucre, le sel, le lait et la vanille. Battre aux vitesses 1 à 3 jusqu'à

consistance légère et mousseuse. Ajouter les fraises en poudre et battre à vitesse 1 jusqu'à ce que parfaitement combinées.

8. Une fois les biscuits cuits, étaler environ 1 c. à soupe (15 ml) de garniture sur toute la surface d'un biscuit et recouvrir d'un autre biscuit à la manière d'un sandwich. Répéter avec le reste des biscuits.

* On peut utiliser un moulin à café ou à épices pour réduire les fruits en poudre.

Valeur nutritive d'un biscuit sandwich :

Calories 201 (47 % provenant des lipides) • glucides 25 g • protéines 1 g • lipides 10 g • lipides saturés 7 g • cholestérol 43 mg • sodium 57 mg • calcium 8 mg • fibres 1 g

Biscuits au sarrasin et aux morceaux de chocolat

Le goût de noisette naturel de la farine de sarrasin se marie parfaitement au goût du chocolat mi-sucré.

Donne environ 4 douzaines de biscuits

1½ t. (375 ml) de farine tout usage non blanchie
¾ t. (175 ml) de farine de sarrasin (ou de farine de blé entier)
1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
1 c. à thé (5 ml) de sel cascher
½ c. à thé (2,5 ml) de poudre d'expresso
16 c. à soupe (240 ml ou 2 bâtonnets) de beurre non salé, coupé en dés de 1 po (2,5 cm), à température ambiante
1 t. (250 ml) de cassonade dorée, tassée
½ t. (125 ml) de sucre granulé
2 gros œufs, à température ambiante
1½ c. à thé (7,5 ml) d'extrait de vanille pur
2 t. (500 ml) de chocolat mi-sucré, haché
Sel de mer en flocons, pour saupoudrer

1. Mettre les farines, le bicarbonate de soude, le sel et la poudre d'expresso dans un bol à mélanger de taille moyenne. Battre à vitesse 1 pendant 30 secondes environ, jusqu'à ce que parfaitement combinés; réserver.
2. Mettre le beurre dans un grand bol à mélanger. Battre à vitesse 1 et passer graduellement à vitesse 3, jusqu'à consistance légère et crémeuse. Ajouter le sucre et la cassonade et battre aux vitesses 2 à 4 pendant 2 minutes environ, jusqu'à consistance très légère, en raclant les parois du bol au besoin. En battant à vitesse 2, ajouter les œufs, un à la fois, puis la vanille. Ajouter les ingrédients secs et battre à vitesse 2, jusqu'à ce que la préparation soit tout juste humectée, puis ajouter le chocolat haché et battre à vitesse 2 jusqu'à consistance homogène.
3. Prélever la pâte et la former en boules de la taille d'une balle de golf et les déposer sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin. Couvrir et réfrigérer au moins 1 heure ou toute une nuit.
4. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C), une grille au bas du four et l'autre au milieu. Tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin.
5. Transférer les boules de pâte sur les plaques préparées. Cuire 15 minutes environ dans le four préchauffé, jusqu'à ce que les biscuits soient dorés et fermes sur leur pourtour. Sortir du four et saupoudrer immédiatement de sel de mer. Laisser les plaques refroidir avant d'enfourner un autre lot de biscuits.

Valeur nutritive d'un biscuit :

Calories 137 (48 % provenant des lipides) • glucides 17 g • protéines 2 g • lipides 8 g • lipides saturés 4 g • cholestérol 18 mg • sodium 78 mg • calcium 3 mg • fibres 1 g

Biscuits au beurre d'arachides et aux grains de chocolat

Un mélange de beurre d'arachides crémeux et d'arachides grillées donne à ces biscuits fondants un goût très marqué de cacahuètes.

Donne environ 5 douzaines de biscuits

2 t. (500 ml) de farine tout usage non blanchie
¾ c. à thé (3,75 ml) de sel cascher
½ c. à thé (2,5 ml) de poudre à pâte
¼ c. à thé (1 ml) de bicarbonate de soude
16 c. à soupe (240 ml ou 2 bâtonnets) de beurre non salé, coupé en dés de 1 po (2,5 cm), à température ambiante
1½ t. (375 ml) de beurre d'arachides

crémeux, de préférence non sucré (recette classique ou naturelle au choix; si l'on utilise la recette naturelle, bien remuer au préalable)

1 t. (250 ml) de cassonade dorée, tassée

½ t. (125 ml) de sucre granulé

2 gros œufs, à température ambiante

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

1 t. (250 ml) d'arachides non salées grillées

½ t. (125 ml) de grains de chocolat miniatures

sucre turbinado mélangé avec du sel de mer en flocons, pour saupoudrer

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C), une grille au bas du four et l'autre au milieu. Tapisser deux plaques de cuisson de papier parchemin.
2. Mettre la farine, le sel, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude dans un bol à mélanger de taille moyenne. Battre à vitesse 1 pendant au moins 30 secondes pour combiner parfaitement; réserver.
3. Mettre le beurre et le beurre d'arachides dans un grand bol à mélanger. Battre pendant 2 minutes environ, en commençant à vitesse 2 et en passant graduellement à vitesse 5, jusqu'à consistance homogène. Racler les parois du bol. Ajouter les sucres. Battre aux vitesses 2 à 4 pendant 2 minutes environ, jusqu'à ce que tout le sucre semble s'être dissout. Ajouter les œufs, un à la fois, à battant aux vitesses 2 à 3. Ajouter la vanille et les ingrédients secs. Battre à vitesse 2 seulement jusqu'à ce que la préparation soit tout juste combinée. Ajouter les arachides et les grains de chocolat; battre à vitesse 2 jusqu'à ce que uniformément combinés.
4. Prélever la pâte en boules de la taille d'une balle de golf et déposer les boules sur les plaques de cuisson préparées. Aplatir légèrement chaque boule à l'aide d'une fourchette et saupoudrer du mélange de sucre et de sel.
5. Cuire 12 à 15 minutes dans le four préchauffé, jusqu'à ce que les biscuits soient juste pris sur les bords. Laisser les plaques refroidir avant d'enfourner un autre lot de biscuits.

Valeur nutritive d'un biscuit :

Calories 124 (57 % provenant des lipides) • glucides 11 g • protéines 3 g • lipides 8 g • lipides saturés 3 g • cholestérol 15 mg • sodium 70 mg • calcium 7 mg • fibres 1 g

Pâte à biscuits comestible crue (et ses variantes)

Cette pâte à biscuits comestible crue (sans œufs) se savoure pratiquement sans culpabilité. On peut la faire sans gluten ou en snickerdoodle, ce dont les enfants raffolent! Mangez-la telle quelle, émiettée sur de la crème glacée à la vanille ou de nombreuses autres façons qui vous plairont.

Donne 3½ tasses (875 ml)

8 c. à soupe (120 ml ou 1 bâtonnet) de beurre non salé, coupé en quatre dés, à température ambiante

⅔ t. (160 ml) de cassonade dorée, tassée

⅓ t. (80 ml) de sucre granulé

2 c. à soupe (30 ml) de lait (écrémé ou non, ou n'importe quel substitut de lait)

1 c. à soupe (15 ml) d'extrait de vanille pur

1⅓ t. (330 ml) de farine tout usage non blanchie (ou un mélange de farine tout usage sans gluten)

½ c. à thé (2,5 ml) de sel cascher

1 t. (250 ml) de grains de chocolat mi-sucré

1. Mettre le beurre, le sucre et la cassonade dans un grand bol à mélanger. Battre aux vitesses 2 à 4 pendant 2 minutes environ, jusqu'à consistance légère et crémeuse. Arrêter pour racler le fond et les parois du bol au besoin.
2. En battant à vitesse 2, ajouter le lait et la vanille. Ajouter la farine et le sel et battre à vitesse 2, jusqu'à ce que parfaitement combinés. Ajouter les grains de chocolat et mélanger à vitesse 2.
3. Prélever la pâte en morceaux de la taille désirée. La pâte peut être consommée immédiatement, mais elle est meilleure froide.

Variantes :

Snickerdoodle :

Ajouter ½ c. à thé (2 ml) de cannelle moulue et

omettre les grains de chocolat. Former en boules de l'équivalent d'une cuillérée à soupe et rouler dans du sucre à la cannelle

Avoine et canneberges :

Ajouter ½ t. (125 ml) de flocons d'avoine roulée et ¼ c. à thé (1 ml) de cannelle moulue avec la farine. Remplacer les grains de chocolat par des canneberges déshydratées.

Valeur nutritive d'une portion de 1 c. à soupe (15 ml) de pâte aux grains de chocolat:

Calories 55 (41 % provenant des lipides) • glucides 8 g • protéines 0 g • lipides 3 g • lipides saturés 2 g • cholestérol 4 mg • sodium 22 mg • calcium 2 mg • fibres 0 g

Valeur nutritive d'une portion de 1 c. à soupe (15 ml) de pâte snickerdoodle :

Calories 42 (35 % provenant des lipides) • glucides 6 g • protéines 0 g • lipides 2 g • lipides saturés 1 g • cholestérol 4 mg • sodium 21 mg • calcium 1 mg • fibres 0 g

Valeur nutritive d'une portion de 1 c. à soupe (15 ml) de pâte avoine et canneberges :

Calories 49 (32 % provenant des lipides) • glucides 8 g • protéines 0 g • lipides 2 g • lipides saturés 1 g • cholestérol 4 mg • sodium 22 mg • calcium 1 mg • fibres 0 g

Brownies mi-sucrés à l'expresso

Riches et fondants … ces brownies feront le régal des vrais mordus de chocolat.

Donne 16 brownies

Enduit à cuisson en vaporisateur
12 c. à soupe (175 ml ou 1½ bâtonnet) de beurre non salé, coupé en dés
4 oz (113 g) de chocolat non sucré, haché
4 oz (113 g) de chocolat mi-sucré, haché
2 c. à soupe (30 ml) de poudre de cacao
2 c. à thé (10 ml) de poudre d'expresso
½ t. (125 ml) de farine tout usage non blanchie
¾ c. à thé (3,75 ml) de sel cascher
3 gros œufs, à température ambiante
1½ t. (375 ml) de sucre granulé
2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille pur

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C), grille au milieu. Vaporiser un moule à gâteau carré de 9 po (23 cm) d'un peu d'enduit à cuisson et tapisser de papier parchemin; réserver.
2. Mettre le beurre et les chocolats dans un bol à l'épreuve de la chaleur et faire fondre à bain-marie. Lorsqu'ils sont presque fondus, incorporer la poudre d'expresso et la poudre de cacao. Lorsque parfaitement fondu, incorporer la farine et le sel. Laisser refroidir à la température de la pièce.
3. Mettre les œufs dans un grand bol à mélanger et les défaire à vitesse 2. Ajouter le sucre et battre pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à consistance légère et épaissie. Ajouter la vanille et battre. Toujours en battant à vitesse 2, plier le chocolat fondu refroidi dans la pâte jusqu'à ce qu'elle soit d'une couleur homogène. Verser dans le moule préparé et tapoter sur le comptoir pour éliminer les bulles d'air dans la pâte.
4. Cuire 25 à 30 minutes dans le four préchauffé, jusqu'à ce que les bords des brownies soient à peine secs. Laisser refroidir parfaitement avant de couper et de servir.

Valeur nutritive d'un brownie :

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

Blondies

Le cousin plus sucré et plus pâle du brownie. Cette recette est assez standard, mais vous pouvez facilement la personnaliser en utilisant d'autres types de chocolat ou de noix.

Donne 24 blondies

beurre non salé mou ou enduit végétal de cuisson
2 t. (500 ml) de farine tout usage non blanchie
1½ c. à thé (7,5 ml) de sel cascher
½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue
16 c. à soupe (240 ml ou 2 bâtonnets) de beurre non salé, en dés, à température ambiante
½ t. (125 ml) de sucre granulé
1 t. (250 ml) de cassonade dorée, tassée

3 gros œufs, à température ambiante

1 c. à soupe (15 ml) d'extrait de vanille pur

1½ t. (375 ml) de chocolat semi-sucré, haché

1 t. (250 ml) de grains de chocolat blanc

1 t. (250 ml) de noix de Grenoble

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C), grille au milieu. Enduire un moule de 13 x 9 po (33 x 23 cm) de beurre mou ou le vaporiser d'un peu d'enduit à cuisson et le tapisser de papier parchemin; réserver.
2. Mettre la farine, le sel et la cannelle dans un bol de taille moyenne. Battre à vitesse 1, pendant 20 secondes environ, jusqu'à ce que parfaitement combinés; réserver.
3. Mettre le beurre dans un grand bol à mélanger. Mettre en crème en battant à vitesse 3, pendant 30 secondes environ. Ajouter graduellement le sucre et la cassonade en mélangeant à vitesse 4 pendant 30 secondes à 1 minute, jusqu'à consistance légère. En battant à vitesse 3, ajouter les œufs, un à la fois, et la vanille, et mélanger jusqu'à ce que parfaitement combinés. Passer à vitesse 1 et ajouter graduellement les ingrédients secs. Lorsque la préparation est presque parfaitement mélangée, ajouter le chocolat haché, les grains de chocolat et les noix; mélanger jusqu'à ce que combinés.
4. Verser la pâte dans le moule préparé. Cuire 30 à 35 minutes dans le four préchauffé, jusqu'à ce que les côtés soient secs et le dessus, légèrement doré. Laisser refroidir parfaitement avant de couper.

Valeur nutritive d'un blondie :

Calories 320 (48 % provenant des lipides) • glucides 39 g • protéines 3 g • lipides 18 g • lipides saturés 10 g • cholestérol 45 mg • sodium 150 mg • calcium 10 mg • fibres 1 g

Croustade aux bleuets en barres

Quand vous hésitez entre un biscuit et une croustade, ce dessert satisfera vos deux envies!

Donne 12 portions

Enduit à cuisson en vaporisateur

Croûte :

8 c. à soupe (120 ml ou 1 bâtonnet) de beurre non salé, coupé en 4 dés, à température ambiante

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

2 c. à soupe (30 ml) de sucre granulé

1¼ t. (310 ml) de farine tout usage non blanchie

¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher

1 pincée de cannelle moulue

Garniture :

¼ t. (60 ml) de sucre granulé

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

2 c. à soupe (30 ml) de fécule de manioc

¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher

1 pincée de cannelle moulue

1 pincée de gingembre moulu

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

4 t. (1 L) de bleuets frais

Croustillant :

¾ t. (180 ml) de farine tout usage non blanchie

½ t. (125 ml) de flocons d'avoine (pas à cuisson rapide)

½ t. (125 ml) de cassonade dorée, tassée

¼ c. à thé (1 ml) de cannelle moulue

¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher

6 c. à soupe (90 ml) de beurre non salé, froid, en dés

1. Vaporiser un moule carré de 9 po (23 cm) d'un peu d'enduit à cuisson et tapisser de papier parchemin; réserver.
2. Préparer la croûte. Mettre le beurre, le sucre et la cassonade dans un bol à mélanger de taille moyenne. Battre aux vitesses 2 à 3 jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter le reste des ingrédients de la croûte et battre à vitesse 2 jusqu'à ce que combinés. Transférer dans le moule préparé, tasser et faire prendre au réfrigérateur.
3. Préparer la garniture. Mettre le sucre, la cassonade, la fécule de manioc, le sel et les épices dans un grand bol à mélanger; battre à vitesse 1 pour combiner. Ajouter la vanille et les bleuets; remuer jusqu'à ce que les bleuets soient bien enrobés. Battre à vitesse 1 pendant 2 minutes environ jusqu'à ce

qu'à peu près les moitiés des bleuets soient éclatés; réserver.

4. Préparer le croustillant. Mettre tous les ingrédients, sauf le beurre, dans un bol de taille moyenne. Battre à vitesse 1 pour combiner. Ajouter le beurre et battre à vitesse 2 jusqu'à la formation de gros grumeaux.
5. Lorsque la croûte a refroidi, préchauffer le four à 350 °F (180 °C), grille au milieu du four. Lorsque le four est chaud, mettre la croûte à cuire 20 minutes environ jusqu'à ce que dorée sur le pourtour. Sortir du four et remplir de la garniture. Remettre à cuire 15 minutes, jusqu'à ce que la garniture bouillonne sur les bords. Sortir du four et recouvrir du croustillant. Remettre à cuire 15 minutes. Les barres sont prêtes lorsque le dessus est uniformément doré.
6. Sortir et laisser refroidir légèrement avant de servir.

Valeur nutritive d'une barre :

Calories 282 (41 % provenant des lipides) • glucides 39 g • protéines 3 g • lipides 13 g • lipides saturés 8 g • cholestérol 35 g • sodium 143 mg • calcium 4 mg • fibres 2 g

Gâteau jaune doré

La recette de choix pour tous les amateurs de gâteau jaune! Pratiquement toutes les garnitures et tous les glaçages lui conviennent. Nous l'aimons particulièrement avec notre glaçage à la crème et aux petits fruits (recette suivante).

Donne deux étages de 9 po (23 cm), 12 portions

Enduit végétal de cuisson

3 t. (750 ml) de farine à gâteau sans levure chimique
1¾ t. (430 ml) de sucre granulé
1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte
¾ c. à thé (4 ml) de sel cascher
2 gros œufs, à température ambiante
2 gros jaunes d'œufs, à température ambiante
1½ t. (375 ml) de babeurre, à température ambiante
2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille pur
1 t. (250 ml) de huile végétale

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C), grille au milieu. Vaporiser deux moules à gâteau de 9 po (23 cm) d'enduit à cuisson et tapisser de papier parchemin; réserver.
2. Mettre la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel dans un grand bol à mélanger. Battre à vitesse 1 pendant au moins 30 secondes pour combiner parfaitement; réserver.
3. Mettre les œufs, les jaunes d'œufs, le babeurre et la vanille dans un bol de taille moyenne. Battre à vitesse 3 pour combiner.
4. En battant à vitesse 2, ajouter graduellement l'huile aux ingrédients secs jusqu'à ce que combinée, puis augmenter la vitesse et battre pendant 1½ minute environ, jusqu'à consistance parfaitement homogène.
5. Ajouter graduellement la préparation d'œufs et de babeurre et battre à vitesse 2 jusqu'à ce que parfaitement combinés.
6. Diviser la pâte entre les deux moules préparés et tapoter délicatement sur le comptoir pour éliminer les bulles d'air. Mettre à cuire dans le four préchauffé, 25 minutes environ. Le gâteau est cuit quand il reprend sa forme au toucher et qu'une sonde à gâteau piquée au centre en ressorte propre.
7. Sortir du four. Laisser refroidir dans les moules sur une grille jusqu'à ce que froids au toucher. Démouler et laisser refroidir parfaitement sur des grilles avant de recouvrir de glaçage.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 432 (42 % provenant des lipides) • glucides 58 g • protéines 5 g • lipides 21 g • lipides saturés 2 g • cholestérol 63 mg • sodium 300 mg • calcium 69 mg • fibres 1 g

Glaçage au fromage à la crème et aux petits fruits

Modifiez la saveur et la couleur de ce glaçage simplement en jouant sur la quantité de petits fruits utilisés. Commencez par ½ t. (125 ml) et ajoutez-en au goût.

Donne environ 3 tasses (750 ml), soit une quantité suffisante pour un gâteau étagé de 9 po (23 cm), 12 portions

8 c. à soupe (120 ml ou 1 bâtonnet) de beurre non salé, coupé en 8 dés, à température ambiante
4 oz (115 g) de fromage à la crème,

coupé en 4 dés, à température ambiante

4 t. (1 litre ou 1 lb) de sucre à glacer, tamisé

¼ c. à thé (1 ml) de sel de mer

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

2 c. à soupe (30 ml) de sirop de maïs blanc (facultatif, pour un fini lustré)

½ t. (125 ml) de petits fruits lyophilisés (de préférence des fraises ou des framboises ou un mélange des deux), réduits en poudre*

1. Mettre le beurre et le fromage à la crème dans un grand bol à mélanger. Mettre en crème en battant aux vitesses 2 à 4 pendant 2 minutes environ. Ajouter le sucre à glacer et le sel et battre à vitesse 1 pendant 1 minute environ jusqu'à consistance homogène.
2. Tout en battant à vitesse 1, ajouter graduellement le lait (ou la crème) et battre jusqu'à ce que la préparation soit claire. Ajouter le sirop de maïs (si on l'utilise) en battant à vitesse 1.
3. Ajouter les fruits réduits en poudre et mélanger jusqu'à la consistance désirée. Utiliser sans tarder.

REMARQUE : Si on n'utilise pas le glaçage immédiatement, le recouvrir d'un linge humide et d'une pellicule plastique et le conserver à la température de la pièce jusqu'à l'emploi.

* On peut utiliser un moulin à café ou à épices pour réduire les fruits en poudre.

Valeur nutritive d'une portion de ¼ t. (60 m) :

Calories 286 (34 % provenant des lipides) • glucides 46 g • protéines 1 g • lipides 11 g • lipides saturés 7 g • cholestérol 31 mg • sodium 83 mg • calcium 8 mg • fibres 0 g

Gâteau étagé au chocolat

Savourez ce gâteau tendre et moelleux avec notre recette de glaçage au fromage à la crème (recette suivante).

Donne deux gâteaux de 9 po (23 cm), 16 portions

Beurre non salé mou ou enduit à cuisson en vaporisateur

6 oz (170 g) de chocolat mi-sucré, haché

¾ t. (175 ml) de poudre de cacao traité traité à l'alcali, tamisée

2 c. à thé (10 ml) d'expresso en poudre

½ c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude

1 t. (250 ml) d'eau bouillante

2½ t. (625 ml) de farine tout usage non blanchie

1 t. (250 ml) de sucre granulé

½ t. (125 ml) de cassonade dorée, tassée

1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte

¾ c. à thé (3,75 ml) de sel cascher

1 t. (250 ml) d'huile végétale

1 t. (250 ml) de babeurre, à température ambiante

4 gros œufs, légèrement battus, à température ambiante

2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille pur

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C), grille au milieu. Enduire deux moules à gâteau ronds de 9 pouces (23 cm) de beurre ou les vaporiser d'enduit à cuisson. Tapisser le fond de chacun d'un disque de papier parchemin découpé à la taille du moule; réserver.
2. Mettre le chocolat mi-sucré, la poudre de cacao, l'expresso en poudre et le bicarbonate de soude dans un bol de taille moyenne. Ajouter l'eau bouillante et remuer pour faire fondre le chocolat. Laisser refroidir à la température de la pièce; réserver.
3. Mettre la farine, le sucre, la cassonade, la poudre à pâte et le sel dans un grand bol à mélanger. Battre à vitesse 2 pendant au moins 30 secondes, jusqu'à ce que parfaitement combinés; réserver.
4. En battant à vitesse 2, incorporer l'huile, le babeurre, les œufs et la vanille dans la préparation de chocolat refroidi.
5. En battant à vitesse 2, ajouter graduellement la préparation liquide aux ingrédients secs. Battre pendant 1 minute environ, jusqu'à consistance lisse, en arrêtant au besoin pour racler les parois et le fond du bol.
6. Répartir la pâte entre les deux moules préparés. Cuire 30 à 35 minutes, dans le four préchauffé. Le gâteau est cuit lorsqu'une sonde à gâteau piquée au centre en ressort propre.
7. Sortir du four et laisser refroidir dans les moules sur des grilles jusqu'à ce que

tièdes au toucher. Démouler et laisser refroidir parfaitement avant de recouvrir de glaçage.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 345 (50 % provenant des lipides) • glucides 41 g • protéines 6 g • lipides 21 g • lipides saturés 5 g • cholestérol 47 mg • sodium 195 mg • calcium 31 mg • fibres 3 g

Glaçage au fromage à la crème

Convenant à une grande variété de gâteaux, ce glaçage classique est particulièrement bon avec le gâteau aux carottes ou au chocolat.

Donne environ 5 tasses (1,1 L)

- **5½ t. (1375 ml) de sucre à glacer, tamisé**
- **¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher**
- **2 emballages de 8 oz (225 g) de fromage à la crème, à température ambiante**
- **8 c. à soupe (120 ml ou 1 bâtonnet) de beurre non salé, en dés de 1 po (2,5 cm), à température ambiante**
- **2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille pur**

1. Mettre le sucre et le sel dans un grand bol à mélanger. Battre à vitesse 1 pendant 30 secondes environ pour combiner; réserver.
2. Mettre le fromage à la crème dans un autre grand bol à mélanger. Battre aux vitesses 2 à 4 pendant 1½ à 2 minutes, jusqu'à consistance lisse. Ajouter le beurre et battre jusqu'à consistance lisse. Passer à vitesse 1 et ajouter graduellement le sucre à glacer tamisé, tout en battant pendant 2 minutes environ, jusqu'à ce que parfaitement mélangé. Racler le fond et les parois du bol. Ajouter la vanille et battre à vitesse 6 jusqu'à ce que combinée. Utiliser immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion de ¼ tasse (60 ml) :

Calories 250 (44 % provenant des lipides) • glucides 34 g • protéines 1 g • lipides 12 g • lipides saturés 8 g • cholestérol 47 mg • sodium 101 mg • calcium 22 mg • fibres 0 g

Petits gâteaux dorés sans gluten (et végétaliens!)

Contrairement à notre recette de muffins qui utilise une préparation de farine sans gluten, celle-ci est faite à partir d'ingrédients individuels que l'on retrouve dans la plupart des magasins d'épicerie.

Donne 12 petits gâteaux

- **Enduit à cuisson en vaporisateur**
- **2 t. (500 ml) de farine de sorgho**
- **1 t. (250 ml) de fécule de pomme de terre**
- **½ t. (125 ml) d'arrow-root**
- **1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte**
- **½ c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude**
- **1 c. à thé (5 ml) de gomme xanthane**
- **1 c. à thé (5 ml) de sel cascher**
- **1½ t. (375 ml) de nectar d'agave**
- **½ t. (125 ml) d'huile d'olive**
- **¾ t. (175 ml) de courge Butternut en purée, à température ambiante**
- **2 c. à soupe (30 ml) d'extrait de vanille pur**
- **1 c. à thé (5 ml) de vinaigre blanc**

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Vaporiser un moule à muffins standard d'un peu d'enduit de cuisson. (On peut chemiser les cavités du moule de caissettes et vaporiser celles-ci d'enduit de cuisson; elles seront alors plus faciles à détacher des gâteaux.)
2. Mettre la farine, la fécule, l'arrow-root, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, la gomme xanthane et le sel dans un grand bol à mélanger. Battre à vitesse 1 pendant 30 secondes environ, jusqu'à ce que parfaitement combinés; réserver.
3. En battant à vitesse 2, ajouter le reste des ingrédients dans l'ordre indiqué; battre jusqu'à ce qu'ils soient incorporés. Racler les parois et le fond du bol. Rebattre pendant 20 secondes, au besoin, jusqu'à consistance parfaitement homogène.
4. Répartir la pâte dans les cavités du moule préparé. Cuire 20 à 22 minutes dans le four préchauffé. Les petits gâteaux sont cuits quand une sonde à gâteau piquée au centre en ressort propre. Sortir du four et laisser refroidir dans le moule sur une grille jusqu'à ce que tièdes au toucher. Démouler et laisser refroidir parfaitement sur une grille avant de recouvrir de glaçage.

Valeur nutritive d'un petit gâteau :

Calories 396 (22 % provenant des lipides) • glucides 77 g • protéines 4 g • lipides 10 g • lipides saturés 1 g • cholestérol 0 mg • sodium 359 mg • calcium 50 mg • fibres 2 g

Glaçage à la vanille sans produits laitiers

Ce glaçage convient très bien à nos petits gâteaux dorés sans gluten. C'est aussi une excellente alternative au glaçage à la vanille standard.

Donne environ 2 tasses (500 ml)

1 t. (250 ml) de shortening végétal non hydrogéné
2 t. (500 ml) de sucre à glacer, tamisé
1 c. à soupe (15 ml) d'extrait de vanille pur
¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher
1 à 2 c. à thé (5 à 10 ml) d'eau (facultatif)

1. Mettre le shortening dans un bol à mélanger de taille moyenne; battre aux vitesses 2 à 4, pendant 30 secondes environ. Ajouter le sucre et continuer à battre aux vitesses 2 à 5, puis ajouter la vanille et le sel. Continuer à battre pendant 30 secondes environ, jusqu'à consistance mousseuse.
2. Si le glaçage est trop épais, ajouter de l'eau, un peu à la fois, jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.

Valeur nutritive d'une portion de 2 c. à soupe (30 ml) :

Calories 182 (61 % provenant des lipides) • glucides 19 g • protéines 0 g • lipides 13 g • lipides saturés 6 g • cholestérol 0 mg • sodium 33 mg • calcium 36 mg • fibres 0 g

Gâteau des anges

Accompagné de crème fouettée et de petits fruits frais, ce gâteau fait un dessert estival léger et délicieux.

Donne un gâteau de 9 pouces (23 cm), soit 12 portions

1½ t. (375 ml) de sucre granulé (divisé)
1¼ t. (310 ml) de farine à gâteau
12 gros blancs d'œufs
1¼ c. à thé (6 ml) de crème de tartre
¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur

1. Préchauffer le four à 325 °F (160 °C), grille dans la position du bas.
2. Tamiser ¾ t. (175 ml) du sucre avec la farine à gâteau dans un bol à mélanger de taille moyenne; réserver.
3. Mettre les blancs d'œufs dans un grand bol à mélanger. Battre à vitesse 1 jusqu'à ce que les œufs aient une consistance mousseuse. Ajouter alors la crème de tartre et le sel, et battre en passant graduellement à vitesse 6.
4. Tout en continuant de battre, ajouter le reste du sucre granulé (¾ t. [175 ml]) et la vanille et continuer à battre jusqu'à la formation de pics fermes et lustrés.
5. Tamiser ½ t. (125 ml) du mélange de farine et de sucre tamisé sur les blancs d'œuf et plier à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Ajouter le reste du mélange de farine et de sucre tamisé et plier délicatement jusqu'à consistance homogène.
6. Transférer la pâte à la cuillère dans un moule à cheminée de 9 po (23 cm) non graissé et étaler parfaitement. Cuire au four 45 minutes jusqu'à ce qu'un cure-dent piqué au centre en ressorte propre. Retourner le moule sur le goulot d'une bouteille vide et laisser refroidir parfaitement.
7. Pour démouler, glisser un couteau tout autour du moule pour détacher le gâteau.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 167 (1 % provenant des lipides) • glucides 37 g • protéines 5 g • lipides 0 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 278 mg • calcium 5 mg • fibres 0 g

Gâteau au fromage à la crème sure

Cette recette de gâteau au fromage de base est très simple. Portez-la un cran plus haut en ajoutant une garniture de fruits frais ou cuits, de copeaux de chocolat ou de biscuits hachés.

Donne un gâteau de 8 po (20 cm), 12 portions

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

Croûte :

1 t. (250 ml) de chapelure de biscuits Graham

2 c. à soupe (30 ml) de sucre granulé

¼ c. à thé (1 ml) de cannelle moulue

4 c. à soupe (60 ml ou ½ bâtonnet) de beurre non salé, fondu et légèrement refroidi

Garniture :

3 emballages de 8 oz (225 g) de fromage à la crème ordinaire, chacun coupé en quatre morceaux, à température ambiante

1½ t. (375 ml) de sucre granulé

¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher

5 gros œufs, à température ambiante

1 t. (250 ml) de crème sure, à température ambiante

1½ c. à thé (7,5 ml) d'extrait de vanille pur

1. Préchauffer le four à 325 °F (160 °C), grille dans la position du bas. Enduire l'intérieur d'un moule à charnière de 8 po (20 cm) de la cuillérée à soupe de beurre non salé; réserver.
2. Préparer la croûte. Mettre les ingrédients dans un petit bol à mélanger. Battre à vitesse 2, jusqu'à ce que bien mélangés. Verser dans le moule préparé et tasser en une couche uniforme en utilisant le fond d'un verre au besoin. Cuire 8 à 10 minutes dans le four préchauffé, seulement jusqu'à ce que la croûte soit prise. Laisser refroidir pendant que l'on prépare la garniture.
3. Préparer la garniture. Essuyer les fouets. Mettre le fromage à la crème dans un grand bol à mélanger. Battre à vitesse 1 en passant graduellement à vitesse 4, jusqu'à consistance parfaitement lisse. Racler les parois et le fond du bol ainsi que les batteurs. En battant à vitesse 2, ajouter le sucre, environ ¼ t. (60 ml) à la fois, et le sel, jusqu'à consistance très lisse. En battant aux vitesses 2 à 3, ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque addition. Racler le fond et les parois du bol ainsi que les batteurs. Ajouter la crème sure et la vanille; battre à vitesse 1 pendant 1 minute environ, jusqu'à consistance crémeuse.
4. Envelopper l'extérieur du moule à charnière refroidi dans une pellicule plastique, puis dans une feuille de papier d'aluminium remontant jusqu'au deux tiers des parois.
5. Verser la préparation dans la croûte refroidie; ne pas racler les parois du bol afin de ne pas inclure les ingrédients qui ne sont pas parfaitement incorporés, car cela changera la texture du gâteau fini.
6. Mettre le moule dans une rôtissoire ou un plat de taille semblable allant au four. Ajouter de l'eau chaude dans le plat extérieur jusqu'à peu près la moitié de la hauteur des parois du moule.
7. Cuire 45 minutes dans le four préchauffé. Le gâteau est cuit lorsqu'il se détache des parois, mais que le centre est encore gélatineux. Éteindre le four et laisser le gâteau y refroidir pendant 45 minutes.
8. Sortir du four. Laisser refroidir à la température ambiante. Recouvrir parfaitement et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 449 (61 % provenant des lipides) • glucides 36 g • protéines 8 g • lipides 31 g • lipides saturés 18 g • cholestérol 163 mg • sodium 330 mg • calcium 39 mg • fibres 0 g

Tarte à la crème au chocolat

Une tarte toute occasion sûre de plaire à tous!

Donne une tarte de 9 po (23 cm), environ 12 portions

Croûte :

2½ t. (625 ml) de miettes de biscuit au chocolat (approximativement 24 biscuits sandwich au chocolat)

5 c. à soupe (75 ml) de beurre non salé, fondu

Garniture :

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

¼ t. (60 ml) de sucre granulé

3 c. à soupe (45 ml) de poudre de cacao non sucré

2½ c. à soupe (40 ml) d'amidon de maïs

¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher

3 t. (750 ml) de crème à café

3 gros œufs, légèrement battus

4 oz (113 g) de chocolat mi-sucré, haché

3 c. à soupe (45 ml) de beurre non salé, coupé en petits dés

Garniture du dessus :

2 t. (500 ml) de crème épaisse, bien froide

¼ t. (60 ml) plus 2 c. à soupe (30 ml)

de sucre granulé
Copeaux de chocolat, pour garnir

Préparer la croûte :

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C), grille au milieu.
2. Mettre les miettes de biscuits et le beurre fondu dans un bol à mélanger de taille moyenne. Battre aux vitesses 1 à 2 jusqu'à ce que parfaitement combinés. Transférer dans une assiette à tarte de 9 po (23 cm). Tasser uniformément sur le fond et les parois.
3. Cuire 10 à 15 minutes dans le four préchauffé, jusqu'à ce que la croûte soit bien prise. Laisser refroidir parfaitement.

Préparer la garniture :

4. Mettre le sucre, la cassonade, la poudre de cacao, l'amidon de maïs et le sel dans une casserole de grand diamètre. Battre à vitesse 1 pour combiner. Tout en continuant de battre à vitesse 1, ajouter graduellement la crème à café, puis les œufs et battre jusqu'à consistance parfaitement lisse.
5. Cuire la préparation à feu mi-doux, en battant occasionnellement aux vitesses 1 à 2 pour assurer une cuisson uniforme. Ne pas laisser cuire sans surveillance.
6. Chauffer la préparation jusqu'à ce qu'elle soit sur le point de bouillir; elle deviendra très épaisse. Continuer à battre à vitesse 1 jusqu'à ce que la préparation ait épaissi; retirer du feu. Ajouter le chocolat haché et le beurre et mélanger au fouet, jusqu'à ce que parfaitement incorporés. Passer la préparation dans un tamis fin et la transférer dans la croûte refroidie. Recouvrir la garniture d'un papier ciré ou d'une pellicule plastique afin d'empêcher la formation d'une peau. Faire prendre au réfrigérateur.
7. Au moment de servir, préparer la crème fouettée. Mettre la crème dans un grand bol à mélanger. Commencer à battre à vitesse 1 et passer graduellement à vitesse 3 sur environ 1 minute, jusqu'à ce que la crème commence à se tenir. Ajouter le sucre et continuer de battre à vitesse 4, jusqu'à la formation de pics mi-fermes.
8. Étaler uniformément sur la tarte et garnir de copeaux de chocolat avant de servir.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 515 (63 % provenant des lipides) • glucides 43 g • protéines 5 g • lipides 36 g • lipides saturés 23 g • cholestérol 142 mg • sodium 231 mg • calcium 74 mg • fibres 1 g

Crème fouettée classique

Que ce soit pour garnir de la tarte et de la crème glacée ou utiliser comme trempette avec des fruits, personne ne peut se passer d'une recette de crème fouettée sucrée infaillible. Voici la nôtre.

Donne environ 2¼ tasses (550 ml)

1 **t. (250 ml) de crème épaisse, bien froide**
¼ **t. (60 ml) de sucre à glacer, tamisé**
1 **c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur**
1 **pincée de sel de mer fin**

1. Mettre la crème dans un grand bol à mélanger.
2. Battre pendant 1 minute environ, en commençant à vitesse 1 et en passant graduellement à vitesse 3, jusqu'à ce que la crème commence à se tenir. Ajouter le sucre à glacer tamisé et la vanille et battre à vitesse 4, pendant 1½ minute environ, jusqu'à la formation de pics fermes.

Valeur nutritive d'une portion de 2 c. à soupe (30 ml) :

Calories 52 (84 % provenant des lipides) • glucides 2 g • protéines 0 g • lipides 4 g • lipides saturés 3 g • cholestérol 18 mg • sodium 8 mg • calcium 0 mg • fibres 0 g

Glace royale

Cette glace est idéale pour décorer les sablés ou les gâteaux. Vous pouvez la colorer avec du colorant alimentaire ou la parfumer avec l'extrait aromatisant de votre choix.

Makes 1½ cups (375 ml)

4 **t. (1 L ou 1 lb) de sucre à glacer, tamisé**
2 **gros blancs d'œufs, légèrement battus**
1 **c. à soupe (15 ml) de lait entier**
1 **c. à thé (5 ml) de jus de citron frais**

1. Mettre le sucre dans un grand bol à mélanger. Commencer à battre à vitesse 1, puis ajouter graduellement les blancs d'œufs et battre pendant 1 minute environ

jusqu'à ce que parfaitement incorporés.

2. Tout en continuant de battre, ajouter le lait et le jus de citron (et le colorant ou l'extrait aromatisant si on les utilise) et battre jusqu'à ce que parfaitement incorporés. Racler le fond et les parois du bol au besoin. Continuer à battre pendant 2 minutes environ jusqu'à la formation de pics mous.
3. Utiliser immédiatement ou recouvrir le bol d'un linge humide pour empêcher la glace de durcir.

Valeur nutritive d'une portion de 2 c. à soupe (30 ml)

Calories 133 (0 % provenant des lipides) • glucides 33 g • protéines 1 g • lipides 0 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 10 mg • calcium 2 mg • fibres 0 g

GARANTIE
GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale.

La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

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

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés.

La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

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

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

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

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle:
Série HM-6C

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

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

* Le code de date paraît sous la forme SSAA (semaine et année). Par exemple, 2423 désigne la 24e semaine de l'année 2023.

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**

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

Imprimé en Chine

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

25CC96358

IB-16614-CAN-A