Cuisinart[MD]

LIVRET D'UTILISATION ET DE RECETTES



Mélangeur PowerEdge[MD] de 1.3 Horsepowers avec récipient sans PBA | **Série CBT-1000C**

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires. En voici quelques-unes :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais le bloc-moteur dans de l'eau ou un liquide quelconque.
3. **Ne mettez pas de liquides gazeux dans le récipient du mélanger, car cela pourrait causer des blessures.**
4. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
5. **Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y ajouter ou d'en enlever des pièces et avant de nettoyer ou de vider le récipient. Ne mettez jamais les mains dans le récipient et ne touchez jamais le couteau quand l'appareil est branché.**
6. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
7. N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés ou après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au service après-vente Cuisinart le plus près où il sera examiné, réparé et réglé au besoin.
8. L'utilisation d'accessoires, y compris des pots de conserve ou des bocaux ordinaires, non recommandés ou vendus par Cuisinart peut causer un incendie ou un choc électrique ou présenter un risque de blessure.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table, ni toucher des surfaces chaudes.
11. **Ne mettez jamais les mains ni des ustensiles dans le récipient pendant que l'appareil fonctionne, sous peine de subir des blessures graves ou d'endommager celui-ci.** Vous pouvez utiliser une spatule en plastique ou en caoutchouc, mais seulement quand le mélangeur est hors tension.
12. Quand le mélangeur est sous tension et que les voyants DEL sont allumés ou qu'ils clignotent, ne touchez pas au couteau, ne gênez pas le mouvement du couteau et n'enlevez pas le couvercle du récipient. Le mélangeur pourrait être accidentellement mis en marche par simple pression sur une touche.
13. **LE COUTEAU EST COUPANT, MANIPULEZ-LE AVEC SOIN.**
14. Pour réduire le risque de blessures, ne mettez jamais le couteau sur le bloc-moteur quand le récipient n'est pas bien posé.
15. Mettez toujours le couvercle sur le récipient quand vous faites fonctionner le mélangeur.
16. Ne laissez jamais le mélangeur fonctionner sans surveillance.
17. Vissez la bague de verrouillage fermement sur le fond du récipient. Vous risquez de vous blesser si le couteau devait être exposé accidentellement.
18. Quand vous mélangez des liquides chauds, enlevez le bouchon mesure du couvercle (partie centrale du couvercle) pour laisser la vapeur s'échapper.
19. N'utilisez pas le mélangeur avec une rallonge, sous peine de causer un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
20. Lavez le récipient, le couteau, la bague de verrouillage et le couvercle du mélangeur avant la première utilisation.
21. **MISE EN GARDE : AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE ET DE CHOC ÉLECTRIQUE, N'ENLEVEZ PAS LE PANNEAU DU BLOC-MOTEUR. IL NE CONTIENT AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR. CONFIEZ LES RÉPARATIONS À UNE PERSONNE COMPÉTENTE.**
22. **MISE EN GARDE :** LE VOYANT CLIGNOTANT INDIQUE QUE L'APPAREIL EST PRÊT À FONCTIONNER. NE TOUCHEZ PAS AU COUTEAU.
23. 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.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

AVIS

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée. Le cordon électrique devrait avoir trois broches. 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, inversez-la; si elle ne fait toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque façon que ce soit.

L'intensité maximale de 1.3 Horsepowers est établie selon l'accessoire qui consomme le plus de courant. Il est possible que d'autres accessoires recommandés utilisent moins de courant.

L'appareil est pourvu d'un fusible thermique réarmable pour protéger le moteur en cas de surcharge extrême. Il suffit de débrancher l'appareil et de le laisser refroidir pendant 15 minutes avant de le remettre en marche.

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

1. Placez la boîte du mélangeur PowerEdge[MD] de 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD] sur une surface plane et solide.
2. Retirez le livret d'utilisation et tout autre document de la pièce en carton ondulé, puis enlevez celle-ci.
3. Retirez la pièce en carton ondulé du bas qui contient le récipient. Prenez garde de ne pas incliner le récipient en le sortant.
4. Soulevez le bloc-moteur de la boîte avec précaution et mettez-le de côté.

Pour assembler le mélangeur, lisez les instructions qui figurent à la page 4 du présent livret. Remettez toutes les pièces en carton ondulé dans la boîte et conservez la boîte au cas où vous devriez réemballer votre mélangeur à une date ultérieure.

Avant d'utiliser le mélangeur la première fois : Lavez toutes les pièces comme il est indiqué sous la rubrique « Nettoyage et entretien » à la page 7 afin d'éliminer toute trace de poussière et tout résidu.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes 2
Instructions de déballage 3
Caractéristiques et avantages 4
Utilisation et soin/ Assemblage 4
Rappels utiles 5
Guides de référence 5
Utilisation 6
Nettoyage et entretien 8
Choses à faire et à éviter avec votre mélangeur 8
Quelques conseils d'utilisation 9
Recettes 11
Garantie 31

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

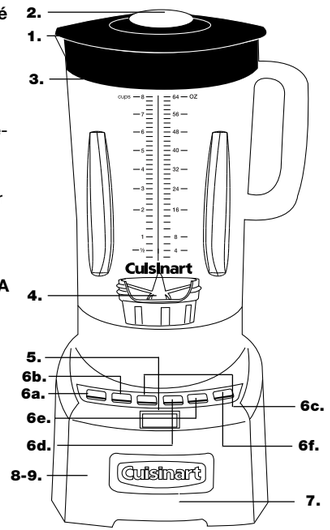
1. Couvercle et joint d'étanchéité en PVC
Enfoncez simplement sur le récipient. Le joint en PVC empêche les fuites et retient le couvercle fermement sur le récipient pendant le fonctionnement.

2. Bouchon mesure
Permet de mesurer et d'ajouter des ingrédients dans le récipient sans enlever le couvercle.

3. Récipient de 64 oz (1,9 L) en copolymère Tritan[MC] sans BPA
Conception unique, robuste et facile à verser.

4. Couteau de haute qualité muni de lames inox Power6 Turbo-Edge[MC]
Assez robuste pour toutes les tâches, des plus difficiles, comme le broyage de glace, aux plus délicates, comme le hachage de fines herbes.

5. Minuterie Count-Up[MC]
Minuterie avec afficheur ACL bleu rétroéclairé qui compte les minutes de vos recettes pour vous aider à les réussir à la perfection.



Remarque : Le couteau est coupant, manipulez-le avec soin.

6. Boutons-poussoirs rétroéclairés

a) Marche/arrêt
Un voyant à DEL rouge clignote quand l'appareil est sous tension.

b) Haute vitesse
Une vitesse élevée qui permet de mélanger les ingrédients à la consistance désirée. Un voyant à DEL bleue rétroéclairé indique la vitesse choisie.

c) Basse vitesse
Une vitesse basse qui permet de mélanger les ingrédients à la consistance désirée. Un voyant à DEL bleue rétroéclairé indique la vitesse choisie.

d) Boisson fouettée préprogrammé
Utilise la meilleure combinaison de vitesse et de puissance pour donner un Boisson fouettée à la perfection en moins de 1 minute !

e) Impulsions préprogrammées
Fournit des pointes de puissance à intervalles de deux secondes, afin de pouvoir mélanger les ingrédients seulement autant que vous le désirez.

f) Broyage de glace préprogrammé
Utilise la meilleure combinaison de vitesse et d'impulsions programmées pour broyer de la glace, sans transformation excessive.

7. Bloc-moteur en métal moulé sous pression de service intense
Robuste et stable, au centre de gravité bas, il ne se déplace pas sur le comptoir pendant qu'il fonctionne.

8. Pieds antidérapants non marquants (non montrés)
Empêchent le mélangeur de se déplacer sur le comptoir ou la table pendant qu'il fonctionne. Ne laissent aucune marque.

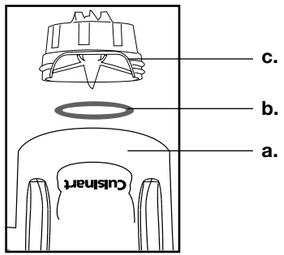
9. Rangement de cordon (non montré)
Libère le comptoir de l'excédent de cordon pour éliminer les risques d'accident.

UTILISATION ET SOIN

ASSEMBLAGE

Pour utiliser votre mélangeur PowerEdge[MD] de 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD], commencez par assembler le récipient.

1. Tournez le récipient (a) à l'envers et déposez-le à plat sur une surface solide.
2. Placez le joint d'étanchéité (b) sur l'ouverture du fond du récipient.
3. Tournez le couteau (c) à l'envers et insérez-le, lames vers l'intérieur, dans le récipient.
   Remarque : Le couteau est très coupant… manipulez-le avec précaution.
4. Fixez le joint d'étanchéité et le couteau en tournant le couteau dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien serré sur le récipient. Une fois le récipient assemblé, remettez-le à l'endroit.
5. Posez le couvercle sur le récipient. Vérifiez que la marque « verser » est alignée sur le bec verseur. Insérez le bouchon mesure dans le couvercle.
6. Placez le récipient sur le bloc-moteur de façon que les graduations soient en face de vous et que la poignée soit d'un côté ou de l'autre.
7. Branchez le cordon électrique. Votre mélangeur est prêt à l'emploi.



RAPPELS UTILES

- Quand le couvercle est fermé, il est possible d'ajouter des ingrédients pendant que le mélangeur fonctionne, simplement en enlevant le bouchon mesure. Vous n'avez qu'à retirer le bouchon, ajouter les ingrédients et reposer le bouchon.
- Laissez toujours le couvercle sur le récipient quand le mélangeur fonctionne. Vérifiez que le couvercle est bien aligné.
- **Mise en garde :** Ne mettez pas le récipient sur le bloc-moteur pendant que celui-ci tourne.
- Ne tournez pas la bague de verrouillage quand vous enlevez le récipient du bloc-moteur. Levez simplement le récipient.
- Commencez par verser les ingrédients liquides, puis ajouter les ingrédients solides. Non seulement vous obtiendrez une consistance plus uniforme, mais vous réduisez également les efforts du moteur.
- Laissez refroidir les liquides bouillants 5 minutes avant de les verser dans le récipient.
- Avant d'utiliser le mélangeur la première fois, suivez les instructions de nettoyage qui paraissent sous la rubrique « Nettoyage et entretien » à la page 7.
- Pour serrer ou desserrer le couteau lorsqu'il est assemblé au récipient, tournez-le sur le bloc-moteur, récipient tourné vers vous. Tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le desserrer ou dans le sens des aiguilles d'une montre pour le serrer.

GUIDES DE RÉFÉRENCE

Pour mettre le mélangeur en marche	Appuyer sur la touche Marche/arrêt. Le mélangeur est alors en mode d'attente.
Pour mélanger	Appuyer sur la touche de vitesse désirée.
Pour changer de vitesse	Appuyer sur la touche de vitesse désirée.
Pour transformer par impulsions	Appuyer sur la touche Marche/arrêt, puis sur la touche Impulsions, puis abaisser et relâcher la touche de vitesse désirée.
Pour broyer de la glace	Appuyer sur la touche Marche/arrêt, puis sur la touche Broyage de glace. Le cycle débutera.
Pour arrêter le mélangeur pendant une fonction ou interrompre la minuterie	Appuyer sur la même touche de fonction que celle en cours.
Pour arrêter le mélangeur et le mettre hors tension	Appuyer sur la touche Marche/arrêt.
Pour arrêter le mélangeur en mode d'impulsions	Appuyer sur n'importe quelle touche.
Pour arrêter le mélangeur en mode de broyage de glace	Appuyer sur n'importe quelle touche.

GUIDE DE SÉLECTION DES RÉGLAGES

Consultez le guide ci-dessous pour choisir le réglage approprié aux résultats désirés.

INGRÉDIENT/RECETTE	RÉGLAGE	RÉSULTAT
Reconstituer du jus d'orange concentré congelé	Basse vitesse	Lisse et bien en chair
Mayonnaise	Basse vitesse	Épaisse et onctueuse
Vinaigrette	Basse vitesse	Parfaitement mélangée et émulsifiée
Noix (écalées, 1 t. [250 ml] ou moins à la fois)	Impulsions à haute vitesse pour hacher	Texture grossière à fine
Crème épaisse ou à fouetter	Haute vitesse	Riche et onctueuse

Pains, biscuits ou biscottes (Morceaux de ½ po [1,25 ml], 1 t. [250 ml] ou moins à la fois)	Impulsions à haute vitesse pour déchirer, puis basse vitesse	Texture grossière à fine (au goût)
Zeste d'agrume râpé ou haché (ajouter 1 à 2 c. à thé [5 à 10 ml] de sucre ou de sel, selon la recette)	Haute vitesse	Texture fine uniforme
Yogourts fouettés, laits frappés, boissons santé	Boisson fouettée	Veloutés, crémeux et onctueux
Aliments pour bébé, purées de fruits ou de légumes	Haute vitesse	Texture lisse et crémeuse
Cocktails glacés	Broyage de glace	Texture épaisse de barbotine
Fromages durs	Impulsions à haute vitesse, puis mélange à haute vitesse	Texture grossière à fine
Épices	Impulsions à haute vitesse, puis mélange à haute vitesse	Texture grossière à fine
Glaçons	Broyage de glace, impulsions ou continu	Texture concassée ou pilée

UTILISATION

1. Placez le bloc-moteur du mélangeur PowerEdge[MD] de 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD] sur une surface plate et solide, propre et sèche. Assemblez le mélangeur selon les instructions données à la page 4. Une fois que le récipient est assemblé et posé sur le bloc-moteur, branchez le mélangeur dans une prise de courant.
2. Mettez tous les ingrédients nécessaires dans le récipient et posez le couvercle. Vérifiez que la marque « verser » *(pour)* est alignée sur le bec verseur; cela facilite le soulèvement du couvercle. Pour ajouter des ingrédients par l'ouverture du bouchon mesure, vous n'avez qu'à enlever le bouchon, verser les ingrédients et reposer le bouchon. **Ne mettez jamais les mains dans le mélangeur quand il est branché.**

   Remarque : Pour retirer le couvercle du récipient, vous devez soulever le bord marqué « soulever » *(ou lift)* vers le haut. Enlever le bouchon mesure n'enlèvera pas le couvercle.
3. **COMMENCER À MÉLANGER** : Appuyez sur la touche Marche/arrêt : le voyant à DEL rouge se met à clignoter. Cela indique que le mélangeur est sous tension, mais qu'aucune fonction n'a été choisie. Il est en mode d'attente.
4. **FONCTION/VITESSE** : Appuyez sur la touche de fonction désirée pour choisir la vitesse à laquelle vous voulez mélanger les ingrédients. Le voyant correspondant à la fonction choisie s'allume et le mélangeur tourne à la vitesse désirée. Vous pouvez changer de vitesse sans appuyer sur la touche Marche/arrêt, simplement en abaissant une autre touche de fonction.

Remarque : La minuterie Count-Up[MC] commence à compter quand vous appuyez sur une touche de fonction. Quand vous passez à une fonction préprogrammée, la minuterie est automatiquement remise à zéro pour la nouvelle commande.
Remarque : À la fin du cycle, haute vitesse ou basse vitesse, l'appareil passe en mode veille. Pour poursuivre l'opération, appuyez de nouveau sur la touche Haute vitesse ou Basse vitesse pour lancer un nouveau cycle.

5. **INTERROMPRE OU ARRÊTER UNE FONCTION :**

a) **Pour interrompre la fonction :** Appuyez sur la touche de la fonction en question. Par exemple, si vous mélangez à haute vitesse, appuyez sur la touche Haute vitesse et le mélangeur s'arrête, mais reste sous tension.

Remarque : La minuterie s'interrompt. Elle se remet en marche quand vous relancez la fonction. Un changement de fonction aura également pour effet de remettre la minuterie à zéro.

b) **Pour arrêter la fonction :** Appuyez sur la touche Marche/arrêt quand vous avez terminé la recette et que vous voulez éteindre le mélangeur. Cela arrêtera le mélangeur, mais ne le mettra PAS hors tension.
Remarque : Quand vous appuyez sur la touche Marche/arrêt pour éteindre le mélangeur, la minuterie arrête de compter et l'afficheur ACL s'éteint. Quand vous remettez l'appareil en marche et que vous appuyez sur une touche de fonction, la minuterie commence à compter à partir de zéro.

6. **POUR RÉINITIALISER L'APPAREIL :** L'appareil est pourvu d'un fusible thermique réarmable pour protéger le moteur. En cas de surcharge extrême, l'appareil se fermera pour empêcher le moteur de surchauffer. Dans un tel cas, il suffit de débrancher le mélangeur et de le laisser refroidir pendant 15 minutes, puis de réduire le contenu du récipient ou de défaire l'obstruction, et de remettre le mélangeur en marche selon le mode d'emploi.

7. **MINUTERIE :** Votre mélangeur PowerEdge[MD] de 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD] est doté d'une minuterie Count-Up[MC] de quatre minutes qui vous permet de suivre la durée de vos opérations et d'obtenir des résultats parfaits. La minuterie commence à compter à partir de 0 dès que vous appuyez sur une touche de fonction. Elle continue à compter même si vous changez de vitesse en cours d'opération. Pour interrompre la minuterie pendant une opération, vous devez appuyer sur la touche correspondant à la fonction en cours.
Par exemple, si vous mélangez à basse vitesse et que vous appuyez sur la touche Basse vitesse, le mélangeur s'arrête et la minuterie s'arrête, mais l'appareil reste sous tension. Pour redémarrer l'opération et le compte, vous devez appuyer sur la même touche de fonction (Basse vitesse, dans ce cas-ci). La minuterie s'arrête quand elle atteint 4:00 minutes; une sonnerie musicale se fait alors entendre. La minuterie se remet à zéro quand vous abaissez la touche Marche/arrêt ou que vous passez à une autre fonction ou à une fonction préprogrammée.

8. **FONCTIONS PRÉPROGRAMMÉES :** Les fonctions Impulsions, Boisson fouettée et Broyage de glace ont toutes trois été préprogrammées à la suite d'essais exhaustifs qui ont été effectués dans nos cuisines. **La programmation comporte des pauses entre les démarrages et les cycles de fonctionnement; c'est tout à fait normal. Les programmes durent 20 à 60 secondes.**

a) **Impulsions :** La fonction d'impulsions produit une action puissante de courte durée pour une opération rapide et efface. Pour l'utiliser, appuyez sur la touche Marche/arrêt, puis sur la touche Impulsions : le voyant à DEL rouge se met à clignoter. Choisissez ensuite la Basse vitesse ou la Haute vitesse pour des impulsions automatiques qui peuvent durer jusqu'à 2 minutes. Les cycles préprogrammés de courtes pointes de puissance à intervalles de 2 secondes débuteront. La fonction d'impulsions est utile pour défaire de gros morceaux ou hacher juste comme vous voulez. Elle est également pratique pour amorcer le mélange sans faire appel à une puissance continue ou pour transformer des aliments qui n'ont pas besoin d'être mélangés beaucoup.

b) **Boisson fouettée :** Mettez le mélangeur sous tension et appuyez sur la touche Boisson fouettée : le voyant à DEL rétroéclairé s'allume et le cycle de 1 minute débute. Pas assez velouté à votre goût? Après la fin du cycle, l'appareil passe en mode d'attente. Appuyez de nouveau sur la touche Yogourts fouettés pour démarrer un nouveau cycle. Une sonnerie musicale se fait entendre à la fin du cycle. Vous pouvez arrêter le cycle en tout temps en abaissant la touche Boisson fouettée ou en mettant l'appareil hors tension.

c) **Broyage de glace :** En mode d'attente, appuyez sur la touche Broyage de glace. Un cycle programmé de 35 secondes débute. Quand il prend fin, une sonnerie musicale se fait entendre. . Le mélangeur passe en mode veille à la fin du cycle d'une durée définie. Pour interrompre le cycle, appuyez sur la touche Broyage de glace : l'appareil s'arrête et passe en mode d'attente. Pour relancer le alignment, appuyez de nouveau sur la touche Broyage de glace. Pour arrêter le cycle, passez à une autre fonction ou appuyez sur la touche Marche/arrêt. Remarque : Le passage de Broyage de glace au mode d'attente suivi d'un abaissement bref de la touche Broyage de glace vous permettra de faire tourner l'appareil sans arrêt pendant une minute.

L'interruption de n'importe quelle fonction préprogrammée (Impulsions, Boisson fouettée ou Broyage de glace) remet le programme à zéro.

Remarque : Nous recommandons d'utiliser approximativement 8 cubes par cycle.

9. **DÉLOGER DES ALIMENTS :** Utilisez une spatule en plastique ou en caoutchouc pour déloger les aliments qui sont pris dans le couteau. **PRENEZ SOIN DE METTRE LE MÉLANGEUR HORS TENSION AU PRÉALABLE!** Reposez le couvercle et le bouchon mesure avant de relancer l'opération, au besoin. Ne laissez pas la spatule dans le récipient pendant l'opération.

10. **L'OPÉRATION TERMINÉE :** Mettez le mélangeur hors tension en appuyant sur la touche Marche/arrêt et débranchez-le de la prise de courant. N'enlevez jamais le récipient du bloc-moteur avant d'avoir mis le mélangeur hors tension. Ne tournez pas la bague de verrouillage du récipient quand vous enlevez celui-ci du bloc-moteur. Soulevez simplement le récipient. **Ne mettez jamais les mains dans le récipient quand le mélangeur est branché.**

11. Si le mélangeur perd sa puissance et s'éteint, débranchez-le, puis rebranchez-le immédiatement. Appuyez sur la touche Marche/arrêt pour le remettre sous tension. Si l'appareil a surchauffé, laissez-le refroidir pendant 15 minutes avant de le mettre sous tension.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez toujours le mélangeur PowerEdge[MD] de 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD] de la prise de courant avant toute opération de nettoyage. Le mélangeur est fait de pièces à l'épreuve de la corrosion, qui sont faciles à nettoyer. Avant d'utiliser le mélangeur la première fois et après chaque utilisation, nettoyez chaque pièce parfaitement. À l'occasion, vérifiez l'état des pièces avant de les assembler. Si une pièce est endommagée ou que le récipient est ébréché ou fissuré, N'UTILISEZ PAS LE MÉLANGEUR.

Enlevez le récipient du bloc-moteur en le soulevant bien droit. Tournez-le à l'envers. Dévissez la bague de verrouillage en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever. Si la bague est trop serrée, placez le récipient sur le bloc-moteur et tournez. (Voir les rappels utiles à la page 5.)

Enlevez le couteau et le joint d'étanchéité. Lavez ces pièces à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et essuyez-les parfaitement.

Lavez le couteau dans le panier supérieur du lave-vaisselle ou à la main, à l'eau chaude.

MISE EN GARDE : Manipulez le couteau avec précaution, car il est TRÈS COUPANT et vous pourriez vous couper. N'essayez pas de séparer les lames du couteau.

Enlevez le couvercle et son bouchon mesure. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et essuyez-les parfaitement, ou encore mettez-les à l'envers dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Le récipient peut être lavé à la main dans de l'eau chaude savonneuse, rincé et essuyé, ou encore lavé à l'envers dans le lave-vaisselle.

Essuyez le bloc-moteur avec un linge humide, puis séchez-le parfaitement. Ne mettez jamais le bloc-moteur dans l'eau ou un autre liquide, ni au lave-vaisselle.

Truc : Voici une façon simple de laver le couteau. Versez une toute petite quantité de savon à vaisselle dans le récipient assemblé et remplissez-le à moitié d'eau. Faites fonctionner le mélangeur à Basse vitesse pendant 15 secondes. Videz le récipient et répétez l'opération avec de l'eau propre. Videz le récipient et démontez les pièces avec précaution. Rincez toutes les pièces et essuyez-les parfaitement. Confiez toutes les opérations de petit entretien à un représentant de service autorisé.

CHOSES À FAIRE ET À ÉVITER AVEC VOTRE MÉLANGEUR

Choses à faire :

- Assurez-vous que la prise de courant est de la même tension que celle qui est indiquée sur le dessous du bloc-moteur du mélangeur.
- Mettez toujours le mélangeur sur une surface propre, sèche et stable pour l'utiliser.
- **Commencez toujours par mettre les ingrédients liquides dans le récipient et ajoutez ensuite les ingrédients solides. Vous obtiendrez ainsi un mélange plus homogène.**
- Coupez la plupart des aliments en dés ou en cubes d'un demi à un pouce (1,25 à 2,5 cm). Pour obtenir des résultats plus uniformes, coupez les fromages en dés d'au plus un demi-pouce (1,25 cm).
- Utilisez le bouchon mesure pour mesurer et verser les ingrédients liquides, comme les boissons alcooliques. Reposez le bouchon après avoir ajouté le liquide.
- Utilisez une spatule en caoutchouc ou en plastique pour racler les parois, au besoin, mais toujours après avoir pris soin de mettre le mélangeur hors tension. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal, sous peine d'endommager le récipient ou le couteau.
- Posez bien le couvercle. Le récipient doit toujours être couvert quand vous faites fonctionner le mélangeur.
- Assurez-vous que la bague de verrouillage est bien serrée sur le récipient.
- Enlevez toujours le couteau et le joint d'étanchéité avant de nettoyer le récipient.
- Quand vous raclez les parois du récipient avec une spatule, détachez les aliments des parois et repoussez-les vers le centre, sur le couteau.

- Avant d'hacher des ingrédients, comme des herbes fraîches, de l'ail, de l'oignon, du zeste, des miettes de pain, des épices ou des noix, assurez-vous que le récipient et le couteau sont parfaitement secs.
- Si les aliments ont tendance à coller aux parois du récipient pendant le mélange, raclez les parois du récipient et faites fonctionner le mélangeur par impulsions.

Choses à éviter :

- N'utilisez pas le récipient pour conserver des liquides ou des aliments.
- Ne mettez pas le couteau sur le bloc-moteur sans le récipient.
- N'essayez pas de faire des pommes de terre en purée, de pétrir du pain ou de battre des blancs d'œuf.
- N'enlevez pas le récipient du bloc-moteur pendant que le mélangeur est sous tension. Gardez le couvercle du récipient en place pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne tournez pas la bague du verrouillage du récipient quand vous enlevez le récipient du bloc-moteur. Soulevez simplement le récipient bien droit.
- Ne transformez pas les aliments excessivement. Quelques secondes suffisent pour la plupart des fonctions.
- Ne surchargez pas le mélangeur. Si le moteur cale, arrêtez immédiatement le mélangeur, débranchez-le et enlevez une partie des aliments avant de reprendre l'opération.
- Ne mettez jamais un ustensile dans le récipient quand le mélangeur est sous tension.
- N'utilisez aucun contenant ni accessoire non recommandé par Cuisinart. Vous risqueriez de vous blesser.
- Ne mettez jamais les mains dans le récipient quand le mélangeur est branché.
- Ne mettez jamais de liquides bouillants ni d'aliments surgelés dans le récipient en verre, sauf de glace ou des cubes de fruits congelés d'un demi-pouce (1,25 cm). Laissez les liquides bouillants refroidir pendant 5 minutes avant de les verser dans le récipient.
- Ne mettez pas de liquides gazeux dans le récipient du mélanger, car cela pourrait causer des blessures.

QUELQUES CONSEILS D'UTILISATION

Vous trouverez dans les recettes qui suivent, certaines des recettes favorites de Cuisinart, mais aussi quelques combinaisons créatives qui sont sûres de faire la joie de votre famille et de vos amis. Grâce à la puissance de broyage supérieure et aux fonctions préprogrammées de votre mélangeur PowerEdge[MD] de 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD], vous pourrez également préparer de délicieuses boissons glacées.

Pour hacher des noix : Mettez ½ tasse (125 ml) de noix écalées dans le récipient et posez le couvercle. Appuyez sur la touche Impulsions, puis Haute vitesse jusqu'à l'obtention de la texture désirée. Donnez quelques impulsions de moins pour obtenir des noix grossièrement hachées. Pour de meilleurs résultats, ne transformez pas plus de 1 tasse (250 ml) à la fois.

Pour émietter du pain, des biscuits ou des biscottes : Déchirez, brisez ou coupez le pain, les biscuits ou les biscottes en morceaux d'un demi-pouce (1,25 cm) ou moins. (Pour de meilleurs résultats, utilisez du pain d'un jour ou plus vieux encore.) Mettez les morceaux dans le récipient. Appuyez sur la touche Impulsions, puis Haute vitesse et mélangez continuellement à Basse vitesse jusqu'à l'obtention de la texture désirée. Pour obtenir des résultats optimaux, ne transformez pas plus de 1 tasse (250 ml) à la fois.

Pour broyer de la glace : Mettez jusqu'à huit glaçons de taille standard dans le récipient et posez le couvercle. Appuyez sur la touche Broyage de glace. La sonnerie se fera entendre à la fin du cycle. Mettez le mélangeur hors tension.

Pour râper du zeste d'agrumes frais : Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que le récipient et le couteau sont parfaitement propres et secs. Coupez l'écorce de l'agrume en lanières (à l'aide d'un éplucheur) et utilisez un couteau bien affûté pour retirer la partie blanche amère du zeste. Ne transformez pas plus de huit lanières à la fois (cela correspond au zeste d'un citron moyen). Coupez les lanières en deux. Mettez les lanières et 1 à 2 c. à thé (5 à 10 ml) ou plus de sucre ou de gros sel (selon la recette) dans le récipient. Couvrez. Mettez le mélangeur à Haute vitesse et mélangez pendant 15 à 20 secondes. Mettez le mélangeur hors tension.

Pour préparer des aliments pour bébé : Combinez au plus 1 lb (450 g) de légumes cuits ou de fruits avec ½ tasse (125 ml) de liquide (eau, lait, jus de fruit, bouillon ou liquide de cuisson) dans le récipient. Couvrez. Mettez mélangeur à Haute vitesse et mélangez jusqu'à l'obtention d'une purée

lisse. Ajoutez plus de liquide, au besoin, et mélangez de nouveau jusqu'à l'obtention de la texture désirée. Consultez toujours votre pédiatre ou votre médecin de famille pour savoir quels sont les meilleurs aliments pour votre bébé et le moment approprié pour introduire de nouveaux aliments.

Pour râper du fromage dur : Coupez le fromage en cubes d'un demi-pouce (1,25 cm) et enlevez la croûte dure. Mettez les cubes dans le récipient. Couvrez. Mettez le mélangeur à Haute vitesse, hachez par quelques impulsions, puis mélangez jusqu'à l'obtention de la texture désirée. Pour de meilleurs résultats, ne transformez pas plus de 3 onces (90 g) de fromage à la fois.

Pour moudre des épices : Assurez-vous que le récipient et le couteau sont parfaitement propres et secs. Versez ¼ à ½ tasse (60 à 125 ml) d'épices, de graines ou de poivre en grains dans le récipient. Couvrez. Donnez quelques impulsions à Haute vitesse pour défaire les épices, puis mélangez continuellement à Basse vitesse jusqu'à l'obtention de la texture désirée.

Pour fouetter de la crème : Dans la mesure du possible, mettez le récipient et le couteau au réfrigérateur pendant 15 minutes. Versez 1 tasse (250 ml) de crème à fouetter ou épaisse dans le récipient. Couvrez. Mettez le mélangeur à Haute vitesse et mélangez jusqu'à ce que la crème ait épaissi. (Si vous mélangez excessivement la crème, il s'y formera des grumeaux de beurre.) Si vous le désirez, ajoutez 1 c. à soupe (15 ml) et 1 ou 2 c. à thé (5 à 10 ml) de vanille ou d'autre arôme. D'une consistance épaisse, mais non mousseuse, la crème fouettée obtenue sera idéale pour garnir les desserts et les cafés.

Lorsque vous utilisez le mélangeur pour réduire en purée des mélanges chauds, tels que les potages veloutés et les aliments pour bébé, utilisez une passoire pour égoutter les solides et réservez le liquide de cuisson. Ensuite, mettez les aliments cuits dans le mélangeur avec ½ à 1 tasse (125 à 250 ml) de liquide réservé. Mélangez d'abord à Haute vitesse, puis passez à Basse vitesse jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.

Laissez refroidir légèrement les aliments chauds avant de les mélanger pour éviter que de la vapeur ne s'accumule à l'intérieur et ne provoque le soulèvement violent du couvercle du récipient.

Bon nombre de recettes donnent de grandes quantités, mais vous pouvez les couper en deux si vous désirez obtenir de plus petites quantités.

Gardez votre mélangeur sur le comptoir à portée de la main. Vous serez étonné de voir combien de fois vous l'utiliserez.

Ayez toujours à la main des cubes de fruits, de yogourt, de lait ou de purée de fruits congelés et utilisez-les au lieu des cubes de glace ordinaires qui diluent le goût des barbotines et des boissons glacées.

RECETTES

Boissons

Punch au rhum aux fraises et aux kiwis 13
Mojito à la mangue et à la gousse de vanille 13
Daiquiri glacé aux fraises 14
Margarita glacé des tropiques 14
Margarita glacé classique 14
Martini expresso glacé 15
Citronnade au basilic 15
Lait fouetté à la crème glacée à la menthe et aux brisures de chocolat 16

Yogourts fouettés

Boisson fouettée protéiné aux petits fruits 16
Boisson fouettée au cantaloup 16
Boisson fouettée tout fruit 17
Boisson rafraîchissante d'été 17
Boisson fouettée aux fruits et au tofu 17
Boisson fouettée aux légumes verts et aux fruits 18
Boisson fouettée super antioxydant 18

Petit déjeuner et brunch

Crêpes de sarrasin aux épinards et au fromage de chèvre 19
Crêpes aux bananes Foster 20
Frittata au bacon fumé et au manchego 21
Gaufres de blé entier aux pommes et à la cannelle 21

Sauces et accompagnements

Vinaigrette aux fraises grillées 22
Chutney à la coriandre 22
Sauce aux arachides à la thaïlandaise 23
Tartinade aux légume rôtis 24
Pesto aux tomates séchées et au basilic 24
Rémoulade 24
Marinade à l'orange, au gingembre et au soya 25

Soupes et potages

Potage à la courge musquée rôtie et aux pommes 25
Gaspacho 26
Soupe épicée à l'avocat froide 27
Potage de poivrons rouges rôtis 27

Desserts

Crème brûlée choco-banane 28
Panna cotta au mascarpone et au miel 29
Mousse folle aux framboises et à la banane 29
Crème fouettée sucrée 30
Sauce aux framboises et à l'orange 30

Punch au rhum aux fraises et aux kiwis

Ce punch rime avec été! Il est sûr de voler la vedette à votre prochaine fête.

Donne environ huit portions de 8 oz (250 ml).

6 oz (175 ml) de jus d'orange
6 oz (175 ml) de jus d'ananas
4 oz (125 ml) de jus de lime frais
3 oz (80 ml) de rhum blanc
3 oz (80 ml) de tequila
2 oz (60 ml) de grenadine
4 oz (125 ml) de Triple Sec
3 tasses (750 ml) de fraises équeutées, coupées en deux
3 kiwis, pelés et coupés en dés de 1 po (2,5 cm)
2 tiges de coriandre
4 gousses de vanille*
½ c. à thé (2,5 ml) de poivre noir frais moulu

Mettre tous les ingrédients dans l'ordre énuméré dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Couvrir et mélanger à haute vitesse pendant 25 secondes. Éteindre l'appareil. Verser le punch sur des glaçons et servir immédiatement.

*Fendre la gousse de vanille en deux sur le sens de la longueur et en retirer les graines en grattant avec le dos d'une lame et jeter la gousse.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 190 (2 % provenant des lipides) • glucides 33 g • protéines 1 g • lipides 0 g • gras sat. 0 g • cholestérol 5 mg • sodium 1670 mg • calcium 27 mg • fibres 2 g

Mojito à la mangue et à la gousse de vanille

Le degré de mûrissement de la mangue fait toute la différence dans cette boisson populaire de Cuba. Utilisez le fruit le plus mûr que vous trouvez!

Donne environ cinq portions de 8 oz (250 ml).

12 oz (375 ml) de rhum blanc
8 oz (250 ml) de jus de lime frais
12½ oz (300 ml) d'eau gazéifiée sans saveur
6 tasses (1500 ml) de mangue très mûre, coupée en dés de 1 po (2,5 cm) (environ 3 fruits)
5 c. à soupe (75 ml) de sucre granulé
3 kiwis, pelés et coupés en dés de 1 po (2,5 cm)
4 gousses de vanille*
15 feuilles de menthe fraîches

Mettre tous les ingrédients dans l'ordre énuméré dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Couvrir et mélanger à haute vitesse pendant 35 secondes. Éteindre l'appareil. Verser le punch sur des glaçons et servir immédiatement.

*Fendre la gousse de vanille en deux sur le sens de la longueur et en retirer les graines en grattant avec le dos d'une lame et jeter la gousse.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 370 (1 % provenant des lipides) • glucides 45 g • protéines 1 g • lipides 0 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 15 mg • calcium 20 mg • fibres 2 g

Daiquiri glacé aux fraises

Une boisson populaire qui se boit bien sur la plage ou à la piscine. Vous pouvez également la préparer avec des framboises.

Donne environ six portions de 8 oz (250 ml).

⅓ tasse (80 ml) de jus de lime frais
½ tasse (125 ml) de sucre superfin
1½ tasse (375 ml) de rhum blanc
4 tasses (1000 ml) de fraises équeutées, coupées en deux
5 tasses (1250 ml) de glaçons de taille standard (25 à 30)

Mettre tous les ingrédients dans l'ordre énuméré dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Couvrir et mélanger en mode Broyage de glace. Éteindre l'appareil. Servir immédiatement.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 264 (1 % provenant des lipides) • glucides 26 g • protéines 1 g • lipides 0 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 6 mg • calcium 22 mg • fibres 2 g

Margarita glacé des tropiques

Une version sucrée et forte du margarita classique… Apportez le goût des tropiques à la maison!

Donne environ quatre portions de 8 oz (250 ml).

12 oz (375 ml) de tequila
8 oz (250 ml) de Triple Sec
8 oz (250 ml) de jus d'orange
8 oz (250 ml) de jus d'ananas
12 oz (375 ml) de sirop simple*
4 oz (125 m) de lait de coco
5 tasses (1250 ml) de glaçons de taille standard (35 à 40)

Mettre tous les ingrédients dans l'ordre énuméré dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Couvrir et mélanger en mode Broyage de glace pendant 20 secondes. Éteindre l'appareil. Servir immédiatement.

*Le sirop simple est un mélange de sucre et d'eau. Verser de l'eau et du sucre granulé en quantités égales dans une casserole et faire chauffer à feu mi-doux. Le sirop est prêt lorsque le sucre est dissous. Laisser refroidir parfaitement avant l'emploi.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 710 (10 % provenant des lipides) • glucides 103 g • protéines 1 g • lipides 8 g • gras sat. 7 g • cholestérol 0 mg • sodium 4450 mg • calcium 13 mg • fibres 0 g

Margarita glacé classique

Notre fonction Broyage de glace n'a pas sa pareille pour préparer les boissons glacées!

Donne environ sept portions de 8 oz (250 ml).

1 tasse (250 ml) de jus de lime frais
1¼ tasse (310 ml) de tequila
1 tasse (250 ml) de Triple Sec
¼ tasse (60 ml) de sirop simple*
7 tasses (1000 ml) de glaçons de taille standard (35 à 40)

Mettre tous les ingrédients dans l'ordre énuméré dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD].

Couvrir et mélanger en mode Broyage de glace pendant 35 secondes. Éteindre l'appareil. Servir immédiatement.

*Le sirop simple est un mélange de sucre et d'eau. Verser de l'eau et du sucre granulé en quantités égales dans une casserole et faire chauffer à feu mi-doux. Le sirop est prêt lorsque le sucre est dissous. Laisser refroidir parfaitement avant l'emploi.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 140 (0 % provenant des lipides) • glucides 34 g • protéines 0 g • lipides 0 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 2680 mg • calcium 8 mg • fibres 0 g

Martini expresso glacé

Donne environ sept portions de 8 oz (250 ml).

1 tasse (250 ml) d'expresso infusé, refroidi
1 tasse (250 ml) de vodka parfumé à la vanille
⅔ tasse (160 ml) de Kahlúa
⅓ tasse (80 ml) de Tia Maria
6 tasses (1500 ml) de glaçons de taille standard (30 à 35)

Mettre tous les ingrédients dans l'ordre énuméré dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Couvrir et mélanger en mode Broyage de glace. Éteindre l'appareil. Servir immédiatement.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 220 (0 % provenant des lipides) • glucides 0 g • protéines 0 g • lipides 0 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 5 mg • calcium 1 mg • fibres 0 g

Citronnade au basilic

Le basilic apporte un petit goût différent à la limonade classique.

Donne environ six portions de 6 oz (175 ml).

6 oz (175 ml) de jus de citron frais
10 oz (310 ml) de sirop simple* (ou au goût)
6 grosses feuilles de basilic
12 oz (375 ml) d'eau gazéifiée sans saveur

Mettre tous les ingrédients dans l'ordre énuméré dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Couvrir et mélanger à haute vitesse pendant 20 secondes. Éteindre l'appareil.

On peut passer la citronnade au tamis pour en retirer le basilic ou la servir telle quelle.

*Le sirop simple est un mélange de sucre et d'eau. Verser de l'eau et du sucre granulé en quantités égales dans une casserole et faire chauffer à feu mi-doux. Le sirop est prêt lorsque le sucre est dissous. Laisser refroidir parfaitement avant l'emploi.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 150 (0 % provenant des lipides) • glucides 39 g • protéines 0 g • lipides 0 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 0 mg • calcium 5 mg • fibres 0 g

Lait fouetté à la crème glacée à la menthe et aux brisures de chocolat

Obtenez un lait fouetté riche et onctueux à souhait grâce à votre mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD] !

Donne environ huit portions de 8 oz (250 ml).

2¼ tasses (560 ml) de lait entier
⅓ tasse (80 ml) de sauce au chocolat
6 tasses (1500 ml) de crème glacée à la menthe et aux brisures de chocolat (ou votre saveur favorite)

Mettre tous les ingrédients dans l'ordre énuméré dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Couvrir et mélanger par impulsions automatiques à haute vitesse pendant 40 secondes, puis continuer en mode Broyage de la glace. Pour un lait fouetté plus onctueux, mélanger à haute vitesse jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Éteindre l'appareil. Servir immédiatement.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 348 (33 % provenant des lipides) • glucides 50 g • protéines 9 g • lipides 13 g • gras sat. 8 g • cholestérol 29 mg • sodium 167 mg • calcium 305 mg • fibres 1 g

Boisson fouettée protéiné aux petits fruits

Une bonne façon de commencer la journée du bon pied et d'avoir de l'énergie toute la journée.

Donne environ huit portions de 8 oz (250 ml).

3 tasses (750 ml) de boisson de soya
2 bananes, coupées en morceaux de 1 po (2,5 cm)
¼ tasse (60 ml) de poudre de protéines
3 c. à soupe (45 ml) de farine de lin
6 tasses (1500 ml) de petits fruits mélangés (frais ou congelés et décongelés)

Mettre tous les ingrédients dans l'ordre énuméré dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Couvrir et mélanger en mode Boisson fouettée. Une fois le cycle terminé, éteindre l'appareil. Servir.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 172 (14 % provenant des lipides) • glucides 32 g • protéines 7 g • lipides 3 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 85 mg • calcium 145 mg • fibres 6 g

Boisson fouettée au cantaloup

Le petit goût acidulé typique du yogourt nature marié à la saveur naturellement sucrée du cantaloup.

Donne environ huit portions de 8 oz (250 ml).

2½ tasses (625 ml) de jus d'orange
5 tasses (1250 ml) de cantaloup coupé en dés de 1 po (2,5 cm)
1½ tasse (375 ml) de yogourt nature sans gras
1½ tasse (375 ml) de glaçons de taille standard (8 à 10)

Mettre tous les ingrédients dans l'ordre énuméré dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD].

Couvrir et mélanger en mode Boisson fouettée. Une fois le cycle terminé, éteindre l'appareil. Servir.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 92 (2 % provenant des lipides) • glucides 21 g • protéines 3 g • lipides 0 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 53 mg • calcium 66 mg • fibres 1

Boisson fouettée tout fruit

Toujours un gagnant ici à Cuisinart, notre Boisson fouettée tout fruit est un succulent mélange de fruits frais et de jus. Notre mélangeur sera plein à rebord, mais la fonction Boisson fouettée s'acquittera de la tâche sans broncher!

Donne environ sept portions de 8 oz (250 ml).

⅔ tasse (160 m) de jus d'orange
1¼ tasse (310 ml) de cantaloup en dés de 1 po (2,5 cm)
1¼ tasse (310 ml) de framboises, fraîches ou congelées
1¼ tasse (310 ml) d'ananas en dés de 1 po (2,5 cm)
1¼ tasse (310 ml) d'orange en morceaux de 1 po (2,5 cm)
1¼ tasse (310 ml) de fraises équeutées, coupées en deux
1½ banane coupée en morceaux de 1 po (2,5 cm)
1¼ tasse (310 ml) de glaçons de taille standard (environ 8)

Mettre tous les ingrédients dans l'ordre énuméré dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Couvrir et mélanger en mode Boisson fouettée. Une fois le cycle terminé, éteindre l'appareil. Servir.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 100 (4 % provenant des lipides) • glucides 26 g • protéines 2 g • lipides 1 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 10 mg • calcium 41 mg • fibres 4 g

Boissons rafraîchissante d'été

Chassez la chaleur avec cette boisson légère.

Donne environ six portions de 8 oz (250 ml).

⅓ tasse (80 ml) de jus de lime frais
1½ concombre (environ 8 oz [225 g]), pelé, épépiné et coupé en morceaux de ¼ po (2 cm)
7 tasses (1750 ml) de melon d'eau sans pépins, coupé en dés de 1 po (2,5 cm)
⅓ tasse (80 ml) de feuilles de menthe fraîches

Mettre tous les ingrédients dans l'ordre énuméré dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Couvrir et mélanger à haute vitesse pendant 45 secondes. Éteindre l'appareil. Servir immédiatement.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 63 (4 % provenant des lipides) • glucides 16 g • protéines 1 g • lipides 0 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 3 mg • calcium 23 mg • fibres 1 g

Boisson fouettée aux fruits et au tofu

Ce Boisson fouettée incroyablement onctueux n'est pas très sucré. Vous voudrez peut-être y ajouter du miel, au goût.

Donne environ sept portions de 8 oz (250 ml).

1½ tasse (375 ml) de jus d'orange
14 oz (396 g) de tofu mou, égoutté et coupé en dés

1 banane congelée, coupée en dés de 1 po (2,5 cm)
2 tasses (500 ml) de fraises équeutées et coupées en deux
2 tasses (500 ml) de mangue coupée en dés de 1 po (2,5 cm) (l'équivalent d'un fruit)
2 c. à soupe (30 ml) de miel

Mettre tous les ingrédients dans l'ordre énuméré dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Couvrir et mélanger en mode Boisson fouettée. Une fois le cycle terminé, éteindre l'appareil. Servir.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 160 (12 % provenant des lipides) • glucides 32 g • protéines 5 g • lipides 3 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 20 mg • calcium 101 mg • fibres 3 g

Boisson fouettée aux légumes verts et aux fruits

Une façon délicieusement facile d'incorporer plus de légumes à votre régime alimentaire.

Donne environ six portions de 8 oz (250 ml).

1½ tasse (375 ml) de jus de pomme
1 tasse (250 ml) de jus d'ananas
2½ tasses (675 ml) de mangue coupée en dés de 1 po (2,5 cm) (l'équivalent d'une et demie)
10 oz (285 g) d'épinards congelés, décongelés, dont le liquide a été exprimé
2 bananes, coupées en morceaux de 1 po (2,5 cm)
3 kiwis, pelés et coupés en morceaux de 1 po (2,5 cm)
1 tasse (250 ml) de persil

Mettre tous les ingrédients dans l'ordre énuméré dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Couvrir et mélanger à haute vitesse pendant 2 minutes, ou jusqu'à ce que la boisson soit d'un beau vert brillant et d'une consistance parfaitement lisse. Éteindre l'appareil. Servir.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 159 (3 % provenant des lipides) • glucides 39 g • protéines 3 g • lipides 1 g • gras sat. 1 g • cholestérol 0 mg • sodium 73 mg • calcium 66 mg • fibres 5 g

Boisson fouettée super antioxydant

Rafraîchissez votre corps avec cette combinaison de grenade, de bleuets et de graines de lin, super bonne pour la santé.

Donne environ sept portions de 8 oz (250 ml).

3 tasses (750 ml) de jus de grenade
3 tasses (750 ml) de bleuets frais (ou décongelés)
4 bananes congelées, coupées en morceaux de 1 po (2,5 cm)
3 c. à soupe (45 ml) de farine de lin

Mettre tous les ingrédients dans l'ordre énuméré dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Couvrir et mélanger en mode Boisson fouettée. Une fois le cycle terminé, éteindre l'appareil. Servir.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 170 (7 % provenant des lipides) • glucides 40 g • protéines 2 g • lipides 2 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 9 mg • calcium 11 mg • fibres 4 g

Crêpes de sarrasin aux épinards et au fromage de chèvre

Un plat pour le brunch qui est absolument délicieux servi avec une sauce hollandaise. Pour gagner du temps le matin, préparer la pâte à crêpe la veille.

Donne douze portions.

Pâte à crêpe :

2½ tasses (625 ml) de lait entier
6 c. à soupe (75 ml) de beurre non salé, fondu et refroidi à la température de la pièce
6 gros œufs
1½ tasse (375 ml) de farine de sarrasin
½ tasse (125 m) de farine tout usage non blanchie
1 c. à thé (5 ml) de sel de mer

Garniture :

2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
1 oignon rouge, haché
2½ lb (40 oz) de pousses d'épinard
1¼ c. à thé (6 ml) de sel de mer
½ c. à thé (2,5 ml) de poivre noir, frais moulu
12 gros œufs
1 à 2 c. à thé (5 à 10 ml) de beurre non salé
8 oz (225 g) de fromage de chèvre mou

Mettre le lait, le beurre et les œufs dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Mélanger à basse vitesse pendant 20 secondes. Ajouter les farines et le sel; couvrir et mélanger à haute vitesse pendant environ 30 secondes, jusqu'à ce que la pâte soit parfaitement lisse. Transférer dans un bol à mélanger, couvrir et réfrigérer pendant au moins 4 heures ou jusqu'au lendemain.

Pendant que la pâte à crêpe refroidit, préparer la garniture. Faire chauffer l'huile dans un grand poêlon à feu moyen. Lorsqu'elle est chaude, ajouter l'oignon et le faire revenir jusqu'à ce qu'il soit mou, pendant 3 minutes environ. Ajouter les épinards, une poignée à la fois, le sel et le poivre, et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient fanés et vert vif, pendant 9 minutes environ au total. Réserver.

Pocher les œufs : Dans une grande casserole, porter à ébullition de l'eau additionnée de vinaigre blanc à raison de 1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre pour 4 tasses (1 L) d'eau. Quand l'eau bouille à gros bouillons, casser les œufs avec précaution au-dessus de l'eau et les séparer à l'aide d'une spatule. Faire cuire jusqu'au degré de cuisson désiré. Transférer les œufs dans de l'eau glacée avec une cuillère à rainure pour arrêter la cuisson. Réserver.

Préparer les crêpes. Faire chauffer un poêlon antiadhésif de 8 pouces (20 cm) à feu moyen pendant 5 minutes, puis ajouter le beurre. Lorsque le beurre a fondu, l'étaler dans le poêlon à l'aide d'un essuie-tout. Verser à peine ¼ de tasse (60 ml) de pâte dans le poêlon préchauffé et l'étaler en une fine couche égale en faisant osciller le poêlon dans tous les sens. Après environ 1 minute, lorsque la crêpe est prise et légèrement dorée, la retourner avec une spatule résistante à la chaleur et poursuivre la cuisson pendant 1 minute; réserver sur une assiette. Faire cuire toutes les crêpes de cette façon en les empilant au fur et à mesure.

Lorsqu'elles sont toutes cuites, couvrir l'assiette d'un papier d'aluminium afin de les garder chaudes et mettre l'assiette sur un poêlon contenant de l'eau chauffant sur un feu moyen-doux.

Pour servir les crêpes :

Faire bouillir une petite casserole d'eau. Lorsque l'eau bouille à petits bouillons, plonger les œufs dedans pour les réchauffer pendant 30 seconde. Retirer avec une cuillère.

Garnir chaque crêpe de ¼ tasse (60 ml) de garniture aux épinards et ½ c. à soupe (7,5 ml) de fromage de chèvre. Plier chacune en deux et en disposer deux sur chaque assiette en les faisant chevaucher partiellement. Garnir d'un œuf poché réchauffé.

Servir avec une sauce hollandaise en accompagnement.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 348 (56 % provenant des lipides) • glucides 20 g • protéines 18 g • lipides 22 g • gras sat.10 g • cholestérol 347 mg • sodium 744 mg • calcium 139 mg • fibres 1 g

Crêpes aux bananes Foster

Transformez ce célèbre dessert en un délicieux déjeuner. Avec le mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD], cette recette est vite faite le matin.

Donne environ 30 crêpes de 4 pouces (10 cm).

1 banane, coupée en dés de ¼ po (7 mm)
1 c. à soupe (15 ml) de beurre non salé
¾ tasse (180 ml) de cassonade brune, divisée
½ tasse (125 ml) de rhum brun
1½ tasse (375 ml) de babeurre
2 gros œufs
¼ tasse (60 ml) de beurre non salé, fondu, à la température de la pièce
¾ c. à thé (4 ml) d'extrait de vanille pure
1¾ tasse (430 ml) de farine tout usage non blanchie
1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
½ c. à thé (2,5 ml) de poudre à pâte
¼ c. à thé (1 ml) de sel de table
enduit végétal de cuisson

Mettre la banane, la cuillérée de beurre et ¼ t. (60 ml) de cassonade brune dans une petite casserole. Faire chauffer à feu moyen. Lorsque le mélange commence à mijoter, ajouter le rhum avec précaution. Laisser le mélange réduire, pendant environ 5 minutes, retirer du feu et réserver.

Mettre le reste des ingrédients dans l'ordre énuméré dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Mélanger par impulsions automatiques pendant 10 secondes. Racler les parois du récipient avec une spatule. Ajouter les ingrédients secs, dont le reste de la cassonade, et mélanger par impulsions automatiques à basse vitesse pendant 20 à 25 secondes. Ajouter le mélange de banane réservé et mélanger à basse vitesse pendant 5 secondes environ, jusqu'à ce qu'il soit incorporé.

Préchauffer le SuperGril[MD] de Cuisinart[MD] muni des plaques lisses sandwich à 375 °F (190 °C) (ou utiliser un grille-sandwich allant sur la cuisinière). Vaporiser les plaques d'enduit végétal de cuisson.

Pour chaque crêpe, verser ¼ tasse (60 ml) de pâte sur la plaque préchauffée. Faire cuire 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que des bulles se forment sur le dessus et que le dessous soit légèrement doré. Tourner les crêpes et cuire pendant environ 3 minutes. Répéter avec le reste de la pâte.

Information nutritionnelle par portion (3 crêpes) :

Calories 241 (22 % provenant des lipides) • glucides 34 g • protéines 5 g • lipides 6 g • gras sat. 4 g • cholestérol 56 mg • sodium 236 mg • calcium 55 mg • fibres 1g

Frittata au bacon fumé et au manchego

La frittata est une espèce de quiche sans croûte. Essayez-la en remplacement de la traditionnelle omelette. Vous ne sera pas déçu!

Donne dix portions.

5 tranches de bacon fumé au pommier, haché
½ gros poivron rouge, coupé en dés de ½ po (1,25 cm)
¼ gros oignon rouge, coupé en dés de ½ po (1,25 cm)
10 gros œufs
¼ tasse (60 ml) de crème épaisse
½ c. à thé (2,5 ml) de sel de mer
¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu
enduit végétal de cuisson
4 oz (113 g) de manchego, déchiqueté
8 oignons verts, hachés

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).

Combiner le bacon, le poivron rouge et l'oignon rouge dans un petit bol micro-ondable. Couvrir d'un essuie-tout et faire cuire dans un four à micro-ondes Cuisinart[MD] à puissance élevée pendant 10 minutes.

Dans l'intervalle, mettre les œufs, la crème, le sel et le poivre dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Ajouter le mélange de bacon et de légumes. Transformer par impulsions automatiques à basse vitesse pendant 8 à 10 secondes, jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés.

Vaporiser généreusement un poêlon de 12 po (30 cm) d'enduit végétal de cuisson, y verser le mélange d'œufs et garnir du manchego et des oignons. Cuire dans le four préchauffé pendant 25 minutes. Laisser reposer 5 minutes avant de trancher et de servir.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 150 (64 % provenant des lipides) • glucides 4 g • protéines 9 g • lipides 10 g • gras sat. 5 g • cholestérol 230 mg • sodium 340 mg • calcium 96 mg • fibres 1 g

Gaufres de blé entier aux pommes et à la cannelle

Cette gaufre réconfortante a un petit goût de noisette de farine de blé entier qui est absolument savoureux.

Donne environ douze portions.

2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé
2 pommes pelées, évidées et coupées en dés de ¼ po (7 mm)
1⅔ tasse (410 ml) de lait écrémé
¾ c. à thé (3,5 ml) d'extrait de vanille pure
¼ tasse (60 ml) de beurre non salé, fondu et refroidi, divisé
2 gros œufs
1 tasse (250 ml) de farine de blé entier
1 tasse (250 ml) de farine tout usage non blanchie
3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé
1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte
1 c. à thé (5 ml) de sel de table
½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue
enduit végétal de cuisson

Dans un petit poêlon, faire fondre 2 c. à soupe (30 ml) de beurre à feu moyen. Ajouter les pommes en dés et les faire cuire pendant environ 4 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et molles. Réserver.

Mettre le reste des ingrédients (sauf l'enduit végétal de cuisson) dans l'ordre énuméré dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Mélanger à basse vitesse pendant 2 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Ajouter le mélange de pommes et mélanger par impulsions automatiques à haute vitesse, pendant 8 secondes, afin de combiner le tout.

Vaporiser légèrement un gaufrier belge de Cuisinart[MD] d'enduit végétal de cuisson. Préchauffer au degré 4.

Verser la quantité suggérée de pâte (voir les instructions du gaufrier) sur les plaques du gaufrier. Étaler la pâte rapidement et uniformément avec une spatule résistante à la chaleur. Fermer le couvercle et faire cuire jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre.

Information nutritionnelle par gaufre :

Calories 172 (38 % provenant des lipides) • glucides 23 g • protéines 5 g • lipides 8 g • gras sat. 4 g • cholestérol 54 mg • sodium 350 mg • calcium 129 mg • fibres 2 g

Vinaigrette aux fraises grillées

Une recette qui peut tantôt servir de vinaigrette sur une simple salade verte, tantôt de marinade légère pour le poisson et tantôt de trempette pour les pâtés impériaux ou les fruits de mer frits.

Donne 4 tasses (1 L).

1⅓ tasse (330 ml) d'huile végétale divisée
4 tasses (1000 ml) de fraises équeutées et coupées en deux
10 grosses feuilles de basilic
1 c. à thé (5 ml) de cumin moulu
2 c. à thé (10 ml) de sel de mer
1 c. à thé (5 ml) de poivre noir frais moulu
3 c. à soupe (45 ml) de vinaigre balsamique blanc

Verser ½ c. à thé (2,5 ml) d'huile dans un petit poêlon à feu élevé. Quand l'huile commence à fumer, ajouter les fraises et les rôtir des deux côtés. Lorsqu'elles sont rôties, les transférer dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Mélanger par impulsions automatiques à basse vitesse pendant 10 secondes jusqu'à ce qu'elles soient grossièrement hachées; racler les parois du récipient. Ajouter le basilic, le cumin, le sel, le poivre et le vinaigre. Mélanger à haute vitesse pendant 20 secondes. Pendant que le mélangeur tourne, ajouter le reste de l'huile et laisser mélanger pendant 25 secondes.

Information nutritionnelle par portion (2 c. à soupe [30 ml]) :

Calories 88 (92 % provenant des lipides) • glucides 2 g • protéines 0 g • lipides 9 g • gras sat. 1 g • cholestérol 0 mg • sodium 134 mg • calcium 4 mg • fibres 0 g

Chutney à la coriandre

Un accompagnement simple qui apprivoise la chaleur des plats épicés.

Donne environ 3 tasses (750 ml).

1 chopine (500 ml) de crème sure
1½ botte de coriandre fraîche
5 gousses d'ail
¼ gros oignon doux (comme Vidalia)
¾ lb (340 g) de gingembre frais, pelé et coupé en dés de ½ po (1,25 cm) (Cela donnera environ ¼ tasse (60 ml) de gingembre haché)
1 petit piment jalapeño, égrené et coupé en dés de ½ po (1,25 cm)

½ c. à thé (2,5 cm) de sel de mer

Verser le reste de l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et les poivrons rôtis dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Ajouter les légumes rôtis et le reste des ingrédients, sauf le basilic et les câpres. Mélanger par impulsions automatiques à haute vitesse pendant environ 45 secondes. Mélanger sans arrêt à haute vitesse pendant 30 secondes. Ajouter le basilic et mélanger en donnant 3 impulsions à haute vitesse. Transférer le mélange dans un bol moyen; incorporer les câpres et servir.

Information nutritionnelle par portion (2 c. à soupe [30 ml]) :

Calories 25 (70 % provenant des lipides) • glucides 2 g • protéines 0 g • lipides 2 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 56 mg • calcium 4 mg • fibres 1 g

Sauce aux arachides à la thaïlandaise

Un accompagnement classique des rouleaux d'été, cette sauce peut également être servie avec des nouilles ou du poulet.

Donne environ 5 tasses (1,25 L).

2 tasses (500 ml) de lait de coco
½ tasse (125 ml) sauce de soja réduite en sodium
¼ tasse (60 ml) d'huile de sésame
¼ tasse (60 ml) de vinaigre de riz
2 c. à soupe (30 ml) de sauce de poisson
3 piments jalapeño (petits ou moyens), épépinés et coupés en dés de 1 po (2,5 cm)
3 gousses d'ail
8 morceaux de ½ po (1,25 cm) de gingembre frais pelé (environ 1 oz [28 g])
4 tasses (1000 ml) d'arachides rôties
½ tasse (125 ml) de cassonade dorée ou brune, tassée
¼ tasse (60 ml) de pâte de piment rouge

Mettre tous les ingrédients dans l'ordre énuméré dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Couvrir et mélanger par impulsions automatiques à haute vitesse pendant 10 secondes, puis mélanger sans arrêt à haute vitesse pendant1 minute, jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement lisse.

Vider le récipient et servir.

Information nutritionnelle par portion (2 c. à soupe [30 ml]) :

Calories 124 (70 % provenant des lipides) • glucides 7 g • protéines 3 g • lipides 10 g • gras sat. 3 g • cholestérol 0 mg • sodium 131 mg • calcium 8 mg • fibres 1 g

Tartinade aux légumes rôtis

Les saveurs riches et sucrées des légumes rôtis mariées au petit goût mordant des câpres et du vinaigre font de cette tartinade un merveilleux accompagnement. Elle est délicieuse sur du pain grillé ou des craquelins, ou même comme sauce sur des couscous ou des pâtes.

Donne environ 4 tasses (1 L) de tartinade.

1 aubergine moyenne, coupée en lanières de 1 po (2,5 cm)
1 oignon rouge moyen, coupé en dés de 1 po (2,5 cm)
10 gousses d'ail, écrasées
½ tasse (125 ml) d'huile d'olive vierge extra, divisée
3 c. à soupe (45 ml) de vinaigre balsamique
6 poivrons rouges rôtis en conserve, coupés en morceaux de 2 po (5 cm)
¾ c. à thé (3,5 ml) de sel de mer
¾ c. à thé (3,5 ml) de poivre noir frais moulu

3 c. à soupe (45 ml) de feuilles de basilic frais
1½ c. à soupe (25 ml) de câpres, égouttées

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C), grille à la position supérieure.

Mélanger l'aubergine, l'oignon et l'ail avec 3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive. Étaler le mélange sur une plaque de cuisson et faire rôtir dans le four préchauffé, pendant environ 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient dorés.

Verser le reste de l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et les poivrons rôtis dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Ajouter les légumes rôtis et le reste des ingrédients, sauf le basilic et les câpres. Mélanger par impulsions automatiques à haute vitesse pendant environ 45 secondes. Mélanger sans arrêt à haute vitesse pendant 30 secondes. Ajouter le basilic et mélanger en donnant 3 impulsions à haute vitesse. Transférer le mélange dans un bol moyen; incorporer les câpres et servir.

Information nutritionnelle par portion (2 c. à soupe [30 ml]) :

Calories 25 (70 % provenant des lipides) • glucides 2 g • protéines 0 g • lipides 2 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 56 mg • calcium 4 mg • fibres 1 g

Pesto aux tomates séchées au soleil et au basilic

Les tomates séchées au soleil apportent un brin d'originalité au pesto traditionnel.

Donne environ 5 tasses (1250 ml) de pesto.

3 tasses (750 ml) d'huile d'olive vierge extra
8 gousses d'ail
4 tasses (1000 ml) de tomates séchées au soleil (conservées dans l'huile)
1½ tasse (375 ml) de feuilles de basilic frais
¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu
⅓ tasse (80 ml) de romano Pecorino, râpé
¾ c. à thé (3,5 ml) de sel de mer
3 c. à soupe (45 ml) de vinaigre blanc

Mettre tous les ingrédients dans l'ordre énuméré dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Mélanger à haute vitesse pendant environ 2½ minutes, jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Corriger l'assaisonnement et servir.

Information nutritionnelle par portion (2 c. à soupe [30 ml]) :

Calories 173 (92 % provenant des lipides) • glucides 3 g • protéines 1 g • lipides 19 g • gras sat. 3 g • cholestérol 1 mg • sodium 82 mg • calcium 18 mg • fibres 1 g

Rémoulade

Un condiment traditionnel en France, notre version est meilleure servie avec du poisson blanc poêlé.

Donne environ 4 tasses (1 L).

¼ tasse (60 ml) d'eau
¾ c. à thé (3,5 ml) de sauce piquante
1½ c. à soupe (25 ml) de sauce Worcestershire
¾ tasse (180 ml) de cornichons
1 tasse (250 ml) de poivrons rouges rôtis en conserve, égouttés et coupés en morceaux de 2 po (5 cm)
¼ tasse (60 ml) de câpres égouttées

3¾ tasse (930 ml) de mayonnaise

Mettre tous les ingrédients dans l'ordre énuméré dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Mélanger à haute vitesse pendant 40 secondes.

Corriger l'assaisonnement et servir.

Information nutritionnelle par portion (2 c. à soupe [30 ml]) :

Calories 195 (97 % provenant des lipides) • glucides 1 g • protéines 01 g • lipides 21 g • gras sat. 4 g • cholestérol 19 mg • sodium 246 mg • calcium 3 mg • fibres 0 g

Marinade à l'orange, au gingembre et au soya

Cette marinade convient à la plupart des viandes, mais elle est particulièrement savoureuse avec le porc et le poulet.

Donne environ 4 tasses (1 L).

3 tasses (750 ml) de jus d'orange
3 c. à soupe (45 ml) de sauce de soja réduite en sodium
1½ c. à soupe (25 ml) de vinaigre de vin de riz
3 oz (85 g) de gingembre frais, pelé, coupé en dés de ½ po (1,25 cm)
6 oignons verts, coupés en morceaux de 1 po (2,5 cm)
⅓ tasse (80 ml) de coriandre fraîche
½ c. à thé (2,5 ml) de sel de mer
3 c. à soupe (45 ml) de miel

Mettre tous les ingrédients dans l'ordre énuméré dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Mélanger à haute vitesse pendant 45 secondes.

Information nutritionnelle par portion (2 c. à soupe [30 ml]) :

Calories 21 (1 % provenant des lipides) • glucides 5 g • protéines 0 g • lipides 0 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 81 mg • calcium 3 mg • fibres 0 g

Potage à la courge musquée rôtie et aux pommes

Une soupe savoureuse qui accueille merveilleusement l'automne et l'hiver.

Donne environ 10 tasses (2,5 L).

3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive vierge extra
3 lb (1,36 kg) de courge musquée, coupée en deux et épépinée
2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé
1 gros oignon (environ 8 oz [225 g]), coupé en dés de 1 po (2,5 cm)
3 pommes pelées, évidées et coupées en dés de 1 po (2,5 cm)
1 c. à soupe (15 ml) de cassonade dorée ou brune
3 c. à soupe (45 ml) de gingembre émincé (un morceau d'environ 2 po [5 cm])
1½ pinte (1400 ml) de bouillon de légumes ou de poulet
1 c. à thé (5 ml) de muscade moulue
1½ c. à thé (7,5 ml) de sel de mer
1 pincée de poivre noir frais moulu
½ c. à thé (2,5 ml) de thym frais

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).

Verser l'huile sur la face tranchée de la courge. Mettre les moitiés de courge, face en dessous, sur une plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé ou de papier d'aluminium. Faire cuire au four pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce que la pointe d'un couteau à légumes perce facilement la peau de la courge.

Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans une grande marmite à feu moyen-vif. Lorsque le beurre a fondu, ajouter l'oignon et le faire revenir pendant environ 8 minutes, jusqu'à ce qu'il ait ramolli. Ajouter les pommes et le sucre; faire revenir pendant 12 minutes, jusqu'à ce que les pommes soient molles. Ajouter le gingembre et le faire revenir pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajouter la courge rôtie, le bouillon et les épices. Porter le mélange à ébullition, puis laisser mijoter à feu doux pendant environ 1 heure.

Passer la soupe dans une passoire; réserver les solides et le liquide séparément. Mettre la moitié du liquide, puis la moitié des solides dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Mélanger à haute vitesse pendant 25 secondes. Retirer et réserver. Répéter avec le liquide et les solides qui restent.

Servir immédiatement.

Information nutritionnelle par portion (1 tasse [250 ml]) :

Calories 162 (34 % provenant des lipides) • glucides 26 g • protéines 2 g • lipides 7 g • gras sat. 2 g • cholestérol 6 mg • sodium 704 mg • calcium 76 mg • fibres 1 g

Gaspacho

Le potage fraîcheur par excellence pour une journée chaude d'été! À votre prochain barbecue, servez ce potage simple qui ne nécessite aucune cuisson.

Donne environ 7 tasses (1,75 L) de gaspacho.

1½ lb (680 g) de tomates coupées en dés de 1 po (2,5 cm), divisées
1 concombre anglais moyen (environ 8 oz [225 g]) coupé en dés de 1 po (2,5 cm), divisés
1 poivron jaune évidé, épépiné et coupé en dés de 1 po (2,5 cm), divisé
½ oignon rouge coupé en dés de 1 po (2,5 cm), divisé
2 gousses d'ail
3 c. à soupe (45 ml) de vinaigre de sherry
1 tranche de pain blanc, déchirée en 4 morceaux
½ tasse (125 ml) d'huile d'olive vierge extra
¾ c. à thé (3,5 ml) de cumin broyé
1¼ c. à thé (6 ml) de sel de mer
½ c. à thé (2,5 ml) de poivre noir frais moulu
1 c. à thé (5 ml) de sucre granulé
¾ c. à thé (3,5 ml) de paprika
3 tasses (750 ml) de tomates cerises, divisées
1 piment jalapeño moyen, épépiné et coupé en dés de ½ po (1,25 cm)
⅓ tasse (80 ml) de coriandre fraîche

Mettre les 13 premiers ingrédients (réserver la moitié des tomates, du concombre, du poivron jaune et de l'oignon rouge) dans l'ordre énuméré, et 2 tasses (500 ml) de tomates cerises dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Mélanger par impulsions automatiques à haute vitesse pendant 40 à 45 secondes. Ajouter le reste des tomates cerises, le piment jalapeño et la coriandre; mélanger à haute vitesse pendant 1½ minute, jusqu'à consistance parfaitement lisse. Passer à la passoire; jeter les solides et réserver les liquides.

Ajouter le reste des légumes dans le récipient du mélangeur. Hacher grossièrement par impulsions automatiques à haute vitesse

pendant 15 secondes. Ajouter les légumes hachés au liquide réservé.

Corriger l'assaisonnement et servir.

Information nutritionnelle par portion (1 tasse [250 ml]) :

Calories 208 (68 % provenant des lipides) • glucides 15 g • protéines 3 g • lipides 17 g • gras sat. 2 g • cholestérol 0 mg • sodium 429 mg • calcium 37 mg • fibres 3 g

Soupe épicée à l'avocat froide

La fusion des saveurs de la guacamole. Une entrée spéciale à servir à vos parents et amis.

Donne environ 7 tasses (1,75 L).

2½ tasses (625 ml) de bouillon de légumes
5 avocats murs, pelés, dénoyautés et coupés en morceaux de 1 po (2,5 cm)
⅓ tasse (80 ml) de jus de lime frais
⅓ tasse (80 ml) de coriandre fraîche
1 jalapeño moyen, épépiné et coupé en dés de ½ po (1,25 cm)
5 oignons verts coupés en morceaux de 1 po (2,5 cm)
1¾ c. à thé (9 ml) de sel de mer
1 pincée de poivre noir frais moulu

Mettre tous les ingrédients dans l'ordre énuméré dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Mélanger à haute vitesse pendant 40 à 45 secondes, jusqu'à consistance parfaitement lisse.

Corriger l'assaisonnement et servir.

Information nutritionnelle par portion (1 tasse [250 ml]) :

Calories 166 (67 % provenant des lipides) • glucides 12 g • protéines 2 g • lipides 13 g • gras sat. 2 g • cholestérol 0 mg • sodium 499 mg • calcium 30 mg • fibres 6 g

Potage de poivrons rouges rôtis

Il est facile de rôtir vos poivrons rouges vous-même et cela confère une saveur toute fraîche à cette soupe crémeuse.

Donne environ 8 tasses (2 L) de soupe.

10 poivrons rouges, égrenés
1 c. à soupe (15 ml) de beurre non salé
10 gousses d'ail, hachées grossièrement
1 grosse échalote (environ 1½ oz [42 g]), hachée grossièrement
½ oignon moyen (environ 4 oz [113 g]), haché grossièrement
3 c. à soupe (45 ml) de sherry
4 tasses (1 L) de bouillon de poulet
2 c. à soupe (30 ml) de thym frais
1½ c. à thé (7,5 ml) de vinaigre balsamique blanc
2 c. à thé (10 ml) de sucre granulé
½ c. à thé (2,5 ml) de sel de mer
¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu

Aplatir les poivrons rouges égrenés et les déposer sur une plaque de cuisson chemisée de papier d'aluminium. Faire griller au four, grille à la position supérieure, jusqu'à ce que les poivrons commencent à noircir. Retirer du four et transférer dans un bol à mélanger; couvrir d'une pellicule plastique. Réserver.

Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans une poêle moyenne à feu moyen. Ajouter l'ail, l'échalote et l'oignon, et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient ramollis et dorés. Déglacer la poêle avec le sherry et faire réduire de moitié. Ajouter le bouillon et porter à ébullition à feu mi-vif. Dès que le mélange bouille, le retirer du feu et le laisser reposer pendant 5 minutes avant de le verser dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD].

Enlever la peau des poivrons rouges avec soin, puis couper ceux-ci en quartiers et les mettre dans le récipient du mélangeur. Mélanger par impulsions automatiques à basse vitesse pendant 10 secondes, puis mélanger sans arrêt à haute vitesse pendant 1 minute, jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement lisse.

Corriger l'assaisonnement et servir.

Information nutritionnelle par portion (1 tasse [250 ml]) :

Calories 70 (19 % provenant des lipides) • glucides 11 g • protéines 3 g • lipides 1 g • gras sat. 2 g • cholestérol 4 mg • sodium 442 mg • calcium 21 mg • fibres 1 g

Crème brûlée choco-bananes

Un dessert impressionnant que vous pouvez préparer en un tournemain avec le mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Tant les enfants que les adultes en raffoleront.

Donne huit portions.

3 tasses (750 ml) de crème épaisse
1½ tasse (375 ml) de lait entier
1 gousse de vanille, fendue et dont les graines ont été grattées
6 tasses (180 ml) de lait au chocolat
8 gros jaunes d'œuf
¾ tasse (180 ml) de sucre granulé, divisé
2 bananes, tranchées

Préchauffer le four à 325 °F (160 °C), grille au centre du four.

Dans une petite casserole, combiner la crème, le lait et la gousse de vanille. Porter à faible ébullition, à feu moyen. Retirer la gousse de vanille et la jeter.

Mettre le chocolat, les jaunes d'œuf, 5 c. à soupe (75 ml) de sucre granulé et le mélange de lait chaud dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Mélanger à basse vitesse pendant 30 secondes.

Diviser le mélange également entre huit ramequins peu profonds. Enlever l'écume sur le dessus en l'épongeant avec un essuie-tout. Déposer les ramequins dans un plat allant au four et ajouter de l'eau pour couvrir le quart des ramequins.

Cuire au four pendant 40 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit pris. Retirer du four, laisser refroidir à la température de la pièce et réfrigérer jusqu'au lendemain.

Avant de servir, répartir les tranches de banane uniformément sur le dessus de chaque dessert et saupoudrer généreusement du sucre réservé. Caraméliser le sucre en passant un chalumeau de cuisine dans un mouvement de va-et-vient rapide à 1 pouce (2,5 cm) de la surface.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 605 (66 % provenant des lipides) • glucides 44 g • protéines 8 g • lipides 44 g • gras sat. 26 g • cholestérol 344 mg • sodium 84 mg • calcium 178 mg • fibres 1 g

Panna cotta au mascarpone et au miel

Rehaussez cette panna cotta riche et crémeuse de pistaches hachées grillées… Un vrai délice!

Donne huit portions.

3 c. à soupe (45 ml) d'eau
2 c. à thé (10 ml) de gélatine en poudre non parfumée
3 tasses (750 ml) de crème épaisse, divisée
½ tasse (125 ml) de yogourt nature, sans gras
1¼ tasse (310 ml) de mascarpone, à la température de la pièce
1½ c. à thé (7,5 ml) d'extrait de vanille pure
4 c. à soupe (60 ml) de miel
¾ tasse (180 ml) de sucre granulé

Verser l'eau dans un petit bol à mélanger ou dans une mesure graduée à liquide.

Saupoudrer la gélatine sur l'eau et remuer. Laisser reposer jusqu'à ce que la gélatine ait ramollie, soit pendant environ 15 minutes.

Pendant ce temps, mettre 1½ tasse (375 ml) de la crème, le yogourt, le mascarpone, la vanille et le miel dans un bol à mélanger moyen. Combiner à l'aide d'un fouet et réserver.

Dans une petite casserole, verser le reste de la crème et du sucre. Porter à faible ébullition à feu moyen en remuant au fouet pour dissoudre le sucre. Ajouter le mélange de gélatine. Verser le mélange combiné dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Ajouter le mélange de crème réservé. Mélanger à basse vitesse pendant 20 secondes.

Verser également entre huit ramequins de 5 onces (150 ml). Réfrigérer jusqu'au lendemain.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 511 (72 % provenant des lipides) • glucides 32 g • protéines 5 g • lipides 42 g • gras sat. 26 g • cholestérol 150 mg • sodium 120 mg • calcium 98 mg • fibres 0 g

Mousse folle aux framboises et à la banane

Ce dessert peut être fait avec pratiquement n'importe quel fruit. Il suffit de suivre les instructions et de remplacer les bananes et les framboises par vos fruits préférés. Vous devrez peut-être aussi modifier la quantité de sucre, selon le degré de mûrissement du fruit que vous utilisez.

Donne six portions.

2 bananes moyennes, coupées en morceaux de 1 po (2,5 cm)
2 c. à soupe (30 ml) de cassonade dorée ou brune
1 pincée de sel de table
1 tasse (250 ml) de framboises fraîches (ou décongelées)
½ c. à soupe (7,5 ml) de jus de citron frais
1½ tasse (375 ml) de crème épaisse, froide
3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé

Mettre les bananes, la cassonade, le sel, les framboises et le jus de citron dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Mélanger à basse vitesse pendant 1½ minute.

Pendant que le mélangeur tourne à basse vitesse, ajouter la crème et le sucre granulé par l'ouverture du couvercle. Continuer à mélanger à basse vitesse pendant environ 2½ minutes jusqu'à ce que le mélange ait épaissi.

Verser également entre six ramequins de 5 onces (150 ml). Réfrigérer jusqu'au lendemain.

Information nutritionnelle par portion :

Calories 290 (66 % provenant des lipides) • glucides 23 g • protéines 2 g • lipides 22 g • gras sat. 14 g • cholestérol 82 mg • sodium 45 mg • calcium 46 mg • fibres 2 g

Crème fouettée sucrée

Gâtez-vous en garnissant votre café d'une noix de crème fouettée sucrée.

Donne 1¼ tasse (310 ml) de crème fouettée.

1 tasse (250 ml) de crème épaisse, froide
1 c. à soupe (15 ml) de sucre granulé
½ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille pure

Mettre tous les ingrédients dans l'ordre énuméré dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Mélanger à haute vitesse pendant 20 secondes.

Information nutritionnelle par portion (2 c. à soupe [30 ml]) :

Calories 85 (91 % provenant des lipides) • glucides 1 g • protéines 0 g • lipides 9 g • gras sat. 5 g • cholestérol 33 mg • sodium 9 mg • calcium 15 mg • fibres 0 g

Sauce aux framboises et à l'orange

Les saveurs de la framboise et de l'orange sont une combinaison gagnante. Utilisez cette sauce pour agrémenter vos crêpes le matin !

Donne environ 3 tasses (750 ml).

2 c. à soupe (30 ml) de jus d'orange
2 c. à soupe (30 ml) d'eau
8 tasses (2000 ml) de framboises fraîches (ou décongelées)
6 c. à soupe (75 ml) et 1 c. à thé (5 ml) de sucre granulé
1 c. à thé (5 ml) de zeste d'orange
¼ c. à thé (1 ml) de sel de table

Mettre tous les ingrédients dans l'ordre énuméré dans le récipient du mélangeur PowerEdge[MD] 1.3 Horsepowers de Cuisinart[MD]. Mélanger à haute vitesse pendant 1½ minute. Passer dans un tamis fin.

Information nutritionnelle par portion (2 c. à soupe [30 ml]) :

Calories 34 (6 % provenant des lipides) • glucides 8 g • protéines 1 g • lipides 0 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 23 mg • calcium 11 mg • fibres 3 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 :
CBT-1000C

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

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

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

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

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

Cuisinart[MD]


Cafetières


Mélangeurs


Presse-agrumes


Ustensiles de cuisson


Outils et accessoires

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

www.cuisinart.ca

©2014 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ontario L4H 0L2

Imprimé en Chine

14CC147182

IB-8534-CAN-A

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