



Mijoteuse Crock®Pot® ovale

La mijoteuse originale et la marque préférée en Amérique du Nord

Notice d'emploi

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Visitez notre site Web : www.crockpot.com

CONSIGNES IMPORTANTES

L'emploi de tout appareil électroménager exige certaines précautions fondamentales, y compris les suivantes :

1. Lisez attentivement toutes les directives avant l'utilisation.
 2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les boutons et les poignées.
 3. Afin de ne pas vous électrocuter, ne mettez jamais le cordon, la fiche ou l'unité de cuisson dans l'eau ou dans tout autre liquide. ATTENTION : N'immergez jamais l'unité de chauffage dans l'eau ou dans tout autre liquide.
 4. Redoublez de vigilance si l'appareil est utilisé par des enfants ou en leur présence.
 5. Laissez refroidir l'appareil avant de monter ou de démonter toute pièce. Débranchez-le entre utilisations et avant de le nettoyer.
 6. Ne vous servez jamais d'un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé, qui a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon. Retournez-le à Rival® (voyez la garantie) pour le faire vérifier, mettre au point ou réparer, s'il y a lieu.
 7. L'utilisation d'accessoires n'étant pas formellement conseillés par Rival® peut causer incendie, chocs électriques ou blessures corporelles.
 8. Ne vous servez pas de cet appareil à l'air libre.
 9. Veillez à ce que le cordon ne pende pas et qu'il ne touche pas à une surface chaude.
 10. Ne le placez ni sur ni près d'un feu à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
 11. Déplacez toujours très prudemment un appareil qui contient de l'huile ou tout autre liquide chaud. Employez toujours des poignées pour déplacer votre mijoteuse Crock-Pot® lorsqu'elle est chaude.
 12. N'utilisez cet appareil qu'aux fins auxquelles il est destiné.
 13. Évitez les changements brusques de température ; n'ajoutez pas, par exemple, d'ingrédients sortant du réfrigérateur dans un pot en grès chaud.
 14. Réglez toujours le sélecteur à OFF avant de tirer la fiche hors de la prise de courant.
- REMARQUE IMPORTANTE : Certains plans de travail - dont ceux de marque Corian® - ne supportent pas la chaleur qui se dégage des mijoteuses Crock-Pot®. En présence de ce genre de surface, nous conseillons d'employer un coussin insensible à la chaleur ou un dessous-de-plat. Rival® n'assume aucune responsabilité en ce qui concerne l'endommagement de telles surfaces.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil n'est destiné qu'à l'EMPLOI DOMESTIQUE. Ne contient pas de pièces réparables. Ne doit jamais être lubrifié. Ne tentez pas de réparer cet appareil. N'immergez la base ni dans l'eau ni dans un autre liquide. Cet appareil est pourvu d'un cordon électrique court qui ne devrait ni s'emmêler ni faire trébucher. **L'EMPLOI D'UNE RALLONGE EST PERMIS À CONDITION QUE SA TENSION ASSIGNÉE SOIT AU MOINS ÉGALE À CELLE DE LA MIJOTEUSE CROCK-POT®.** Cette rallonge ne doit pas pendre du plan de travail ou du plateau de table, pour éviter que les enfants ne puissent le tirer ou qu'elle risque de faire trébucher.

REMARQUE: Lors de la toute première utilisation, de la fumée ou une odeur peuvent se dégager. Ce phénomène normal cessera après quelques utilisations.

FICHE POLARISÉE



Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (ayant une broche plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, elle ne peut être insérée dans les prises de courant polarisées que d'une façon. Si la fiche ne rentre pas bien dans la prise, inversez-la. Si vous ne réussissez toujours pas, faites changer la prise par un électricien. Ne tentez surtout pas de neutraliser le dispositif de sécurité de la fiche.

MODE D'EMPLOI DE LA MIJOTEUSE CROCK-POT®

REMARQUE IMPORTANTE: Lors de la toute première utilisation, de la fumée ou une odeur peuvent se dégager de la mijoteuse. Il s'agit là d'un phénomène normal, qui cessera après quelques utilisations.

1. Placez les légumes, coupés en tranches minces, au fond et contre la paroi du pot en grès. La viande cuit généralement plus vite que la plupart des légumes.
2. Parez le gras de la viande puis essuyez-la bien. Salez et poivrez le morceau puis posez-le dans le pot, sur les légumes.
3. Pour les rôtis et ragoûts, versez le liquide sur la viande. Ne dépassez pas la quantité de liquide précisée dans la recette. Pourquoi? Parce que les viandes et les légumes perdent moins de jus en mijotant qu'en cuisant selon une méthode traditionnelle.
4. Pour la cuisson, utilisez toujours le couvercle et observez les durées recommandées.
5. Débranchez la mijoteuse en fin de cuisson et avant de la nettoyer. Servez-vous toujours de poignées pour soulever la mijoteuse Crock-Pot® ou sortir le pot de l'enveloppe.

ATTENTION: Protégez toujours la table ou la plan de travail avec un coussinet avant d'y poser le pot en grès.

ENTRETIEN DE LA MIJOTEUSE CROCK-POT®

ATTENTION : Débranchez l'appareil pour le nettoyer. N'immergez jamais l'unité chauffante!

POT EN GRÈS AMOVIBLE

- Le pot en grès amovible supporte le lave-vaisselle ou peut être lavé à l'eau savonneuse chaude dès que possible en fin d'utilisation. Ne vous servez pas de produits abrasifs – un linge, une éponge ou une spatule de caoutchouc suffisent généralement pour décoller les résidus. Pour faire disparaître les taches, d'eau ou autre, employez un produit non abrasif (du Bon-Ami® par exemple) ou du vinaigre.
- Nettoyez la surface extérieure de l'enveloppe avec un linge doux et de l'eau savonneuse chaude. Essuyez-la pour l'assécher. Ne vous servez pas de récurants.
- Le couvercle et le pot en grès sont lavables au lave-vaisselle.

ENTRETIEN DU POT EN GRÈS DE LA MIJOTEUSE CROCK-POT®

Le pot en grès de votre mijoteuse Crock-Pot® ne supporte pas mieux les changements brusques de température que ne le ferait un autre article en céramique fine.

- Les aliments congelés (légumes et crevettes par ex.) – sont utilisables dans les recettes. Ne faites cependant pas cuire et dégeler des gros morceaux (rôtis ou volailles) sans ajouter au moins 250 mL de liquide tiède. Voyez les conseils pratiques.
- Ne placez pas de denrées froides dans le pot en grès s'il a été chauffé ou est chaud au toucher. Ne préchauffez pas la mijoteuse Crock-Pot® à moins d'avis contraire. Le pot en grès devrait être à la température ambiante quand vous y versez des ingrédients chauds.
- Utilisez de l'eau chaude pour laver le pot en grès immédiatement après l'utilisation. Ne versez surtout pas d'eau froide dans le pot en grès chaud.
- Ne placez surtout jamais le couvercle dans un four à micro-ondes.
- Les pots en grès amovibles sont utilisables dans les fours ordinaires et à micro-ondes. Ne les utilisez ni sur les brûleurs à gaz ou électriques ni sous le gril.

CONSEILS PRATIQUES

- La Crock-Pot® ne convient ni pour conserver les aliments ni pour réchauffer les restes.
- Le sélecteur offre deux positions de température: **LOW** (bas) est idéal pour cuire « toute la journée ». Une heure à **HIGH** (haut) équivaut à 2 heures ou 2,5 heures à **LOW** (bas).
- Herbes et épices entières procurent le goût le plus fin lors du mijotage. Si vous utilisez des épices moulues, incorporez-les pendant la dernière heure de cuisson.
- Le fond de la mijoteuse ne chauffant pas, remplissez toujours le pot en grès au moins à moitié pour pouvoir respecter les durées recommandées. Vous pouvez bien sûr faire cuire de plus petites quantités, en modifiant la durée de cuisson.
- Vous pouvez remplacer un certain volume du liquide par une quantité égale d'un autre liquide (une boîte de 284 mL de soupe et 125 mL d'eau par une boîte de 420 mL de tomates, par ex., OU 125 mL de bouillon (de bœuf ou poulet) par 125 mL de vin, etc.
- Faites bouillir les haricots secs, spécialement les haricots rouges, avant de les utiliser dans une recette. Couvrez-les de 3 fois leur volume d'eau non salée et portez-les à ébullition. Faites-les bouillir 10 minutes puis jetez l'eau de cuisson.

Les haricots doivent avoir complètement ramolli avant de les mélanger avec du sucre ou des ingrédients acides. (REMARQUE : Le sucre et les acides ont tendance à empêcher les haricots de ramollir.) Après 10 minutes d'ébullition, baissez le feu, couvrez et faites cuire 1,5 h ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Vous pouvez, si vous le désirez, les faire tremper avant la cuisson. Dans ce cas jetez l'eau de trempage ou de cuisson.

- Ne faites pas décongeler ou cuire les viandes congelées (poulet ou rôti, par ex.) dans la mijoteuse à moins d'y avoir préalablement mis au moins 250 mL de liquide tiède. Ce liquide agit comme « tampon » et prévient les changements brusques de température. Quand la recette contient de la viande congelée, prolongez la cuisson de 4 à 6 heures à **LOW** (bas) ou 2 heures à **HIGH** (haut).
- Ne posez pas la mijoteuse chaude et pleine sur une table en bois finie.

QUESTIONS ET RÉPONSES

Q « *Que dois-je faire si le mets n'est pas cuit après 8 heures, bien que la recette indique une durée de cuisson de 8 à 10 heures?* »

R Les variations de tension, courantes partout, l'altitude ou la grande humidité en sont la cause. Les faibles fluctuations n'atteignent généralement pas le fonctionnement des électroménagers mais elles peuvent légèrement affecter la durée de cuisson. Ne comptez pas le temps trop juste puisqu'il est presque impossible de trop cuire les aliments. L'expérience vous apprendra vite s'il faut écourter ou prolonger la cuisson.

Q « *Dois-je couvrir la mijoteuse Crock-Pot®? Faut-il que je brasse?* »

R La mijoteuse doit être couverte. La déperdition de chaleur se regagne lentement lors de la cuisson au réglage **LOW** (bas). Il s'échappe une quantité importante de chaleur à chaque fois que vous soulevez le couvercle et il faut donc prolonger la cuisson. Évitez d'enlever trop souvent le couvercle pour vérifier le degré de cuisson ou pour brasser. Ne retirez jamais le couvercle au cours des 2 premières heures de cuisson des pains et des gâteaux. Il est inutile de brasser au réglage **LOW** (bas). Lors de la cuisson plus courte au réglage **HIGH** (haut), brasser de temps à autre uniformise les saveurs.

Q « *Comment épaissit-on les jus ou fait-on la sauce?* »

R Ajoutez du tapioca cuisant vite à toute recette pour obtenir une sauce épaisse. Ajoutez ce tapioca tout au début et il épaissira en cuisant. Vous pouvez également sortir les aliments du pot pour ne conserver que les jus puis délayer 125 mL de farine (ou d'amidon de maïs) et 125 mL d'eau ou 4 cuillerées à table de beurre fondu. Versez la pâte lisse dans le pot en grès, brassez bien puis réglez le sélecteur à **HIGH** (haut). La sauce sera prête à l'ébullition (il faut compter environ 15 minutes).

Q « *Puis-je faire cuire un rôti sans ajouter d'eau?* »

R Oui, à condition de le faire cuire à **LOW** (bas). Nous conseillons d'en mettre un peu car le jus résultant est succulent. Plus la viande est marbrée, moins il faut d'eau. Le liquide est principalement requis pour bien amollir et cuire les légumes.

GUIDE D'ADAPTATION DES RECETTES

Ce guide a été élaboré pour vous aider à adapter vos recettes favorites et celles que vous recueillez d'amis, de revues, de journaux, et autres. Notre but est d'accélérer la préparation, de réduire la quantité de vaisselle utilisée et de simplifier la cuisson. Tous les ingrédients peuvent souvent être réunis dans le pot en grès pour mijoter toute la journée. L'utilisation d'une mijoteuse élimine nombre d'étapes de la préparation. Quelques conseils :

- Prévoyez toujours une durée de cuisson suffisante.*
- Utilisez toujours le couvercle pour la cuisson.
- Réduisez la quantité d'eau que suggèrent certaines recettes.
- Rappelez-vous que les liquides ne s'évaporent pas comme avec les méthodes ordinaires. Vous aurez très souvent plus de liquide en fin de cuisson que moins.
- Le mets se prépare en une seule opération, maintes phases de la préparation sont donc ainsi éliminées. Vous réunissez tous les ingrédients dans le pot en grès (en ajoutant le liquide en dernier) puis faites cuire de 8 à 12 heures.
- Les légumes ne surcuisent pas – comme ce serait le cas dans le four ou sur la cuisinière, vous pouvez donc rassembler tous les ingrédients dans le pot. Exception : Le lait et la crème (ordinaire ou sure) ne s'ajoutent que pendant la dernière heure de cuisson.

GUIDE DES DURÉES DE CUISSON

*En général, les mélanges de viande et de légumes requièrent au moins 8 heures de cuisson à **LOW** (bas).

LA RECETTE INDIQUE	AU RÉGLAGE BAS...	ET À HAUT...
15 à 30 minutes	4 à 6 heures	1,5 à 2 heures
35 à 45 minutes	6 à 10 heures	3 à 4 heures
50 minutes à 3 heures	8 à 18 heures	4 à 6 heures

PÂTES ALIMENTAIRES ET RIZ

Si la recette comprend des pâtes alimentaires, faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient un peu fermes sous la dent, avant de les déposer dans la mijoteuse. Si les ingrédients de la recette comprennent du riz, mélangez-le aux autres ingrédients et ajoutez 50 mL de liquide pour chaque 50 mL de riz cru. Utilisez de préférence du riz «converted» à longs grains.

LIQUIDES

Utilisez-en moins – à peu près la moitié moins – 250 mL de liquide suffisent pour toute recette, à moins qu'elle ne contienne des pâtes alimentaires ou du riz.

HARICOTS

Faites bouillir les haricots secs, spécialement les haricots rouges avant de les incorporer dans une recette. Couvrez-les de 3 fois leur volume d'eau non salée, portez-les à ébullition puis faites-les bouillir 10 minutes. Jetez l'eau de cuisson.

Les haricots doivent avoir complètement ramolli avant d'être ajoutés à sucre ou ingrédients acides (ceux-ci ayant tendance à les durcir et à les empêcher de ramollir). Après 10 minutes d'ébullition, baissez le feu puis faites-les cuire 1,5 heure ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Vous pouvez les faire tremper avant la cuisson. Jetez l'eau de trempage ou d'ébullition.

FAIRE SAUTER LES LÉGUMES

Généralement inutile! Ajoutez les légumes tranchés ou hachés aux autres ingrédients. Seule exception: Ayant un goût prononcé, l'aubergine devrait être à moitié cuite ou sautée. La saveur et l'arôme des légumes se développant entièrement lors du mijotage, vous vous régalez même si vous réduisez les quantités. Tranchez ou hachez les légumes lorsque possible car ils cuisent moins vite que la viande.

HERBES AROMATIQUES ET ÉPICES

Herbes aromatiques et épices entières sont préférables, mais leur saveur risque d'être prononcée – réduisez donc la quantité de moitié. Ajoutez les aromates moulus durant la dernière heure de cuisson.

LAIT

Le lait, la crème et la crème sure se séparent pendant la longue cuisson. Lorsque possible, ne les incorporez que pendant la dernière heure de cuisson. Les soupes condensées peuvent remplacer le lait, ou autre; elles ont l'avantage de pouvoir mijoter longtemps.

SOUPES

Certaines recettes disent d'utiliser 2 ou 3 litres d'eau. Déposez tous les ingrédients solides dans le pot en grès puis ajoutez l'eau nécessaire pour les recouvrir, pas plus. Si vous préférez une soupe moins épaisse, vous pourrez toujours l'éclaircir avant de la servir.

Quand des soupes à base de lait n'utilisent pas d'autre liquide pour la cuisson initiale, employez 250 à 500 mL d'eau et ajoutez le lait ou la crème nécessaire pendant la dernière heure de cuisson.

VOTRE MIJOTEUSE CROCK-POT® OVALE

Une mijoteuse Crock-Pot® ovale se prête à la cuisson d'un grand nombre de vos mets favoris. Guidez-vous sur les recettes fournies pour adapter vos propres recettes ou bien mettez de nouveaux plats au menu!

PAR EXEMPLE...

- Les morceaux de viande avec os, tels les côtes, la longe et les morceaux de dinde vont facilement dans la mijoteuse. Vous pouvez également y mettre deux plaques de côtes (de 1 à 1,5 kg chacune). Les carrés de porc et jambons non désossés de 1,5 à 2,5 kg peuvent désormais mijoter à la perfection, de même que les pilons, cuisses et poitrines de dinde pesant jusqu'à environ 3 kg.
- Il est dorénavant inutile de couper les gros morceaux de viande pour les placer de plus petits morceaux les uns sur les autres. La forme est parfaite pour palette, côtelettes et rouelle de jambon.
- Si vous préférez des rôtis plus petits, disons de 1 à 2 kg, vous pouvez les entourer d'un tas de légumes. Placez pommes de terre et carottes autour d'un morceau à braiser et beaucoup de chou autour du bœuf salé.
- Les spécialités – côtelettes, feuilles de chou et poivrons farcis, ainsi que les roulades et pommes peuvent être disposés en une seule couche, ce qui facilite la cuisson et le service.
- Utilisez votre mijoteuse comme plat de service pour casseroles, soupes et ragoûts. Et n'oubliez pas que sa grandeur et son esthétique la rendent parfaite pour les buffets.

Rappelez-vous que le poids de la viande n'est donné qu'à titre indicatif. Le poids du rôti qu'est capable d'accepter la mijoteuse Crock-Pot® ovale dépend entièrement de la forme du morceau ainsi que des os. Ne remplissez pas le pot en grès de façon excessive. Une fois placée dans le pot, la viande ne doit pas pousser le couvercle et l'entr'ouvrir.

LES RECETTES

BŒUF BRAISÉ CLASSIQUE

*1 morceau de croupe, de poitrine ou
d'épaule de 1,5 kg, sans os*

125 mL d'eau ou de bouillon de bœuf

2 grosses carottes, coupées en rondelles minces

5 mL de sel

*2 pommes de terre moyennes,
en rondelles minces*

1 oignon, coupé en rondelles

2 mL de poivre noir moulu

Mettez les légumes au fond du pot en grès. Salez et poivrez la viande puis placez-la dans le pot, sur les légumes. Ajoutez le liquide. Couvrez et faites cuire de 10 à 12 heures à **LOW** (bas) ou 5 à 6 heures à **HIGH** (haut). Donne 12 à 14 portions.

BŒUF SALÉ AU CHOU

3 carottes, coupées en rondelles épaisses

2 oignons moyens, coupés en quartiers

1 petit chou pommé (ou la moitié d'un gros), coupé en quartiers

1 pointe de poitrine de 1,5 kg

250 mL d'eau

Déposez tous les ingrédients, sauf le chou, dans le pot en grès dans l'ordre donné. Couvrez et faites cuire de 8 à 10 heures à **LOW** (bas) ou 5 à 6 heures à **HIGH** (haut). Ajoutez le chou en le poussant dans le liquide pour le mouiller. Réglez le sélecteur à **HIGH** et faites cuire 2 ou 3 heures de plus. Donne 12 à 14 portions.

ROULADES DE BŒUF À LA FAJITA

2 biftecks (intérieur de ronde ou flanc) de
450 à 600 g ch., d'env. 0,6 cm d'épaisseur
15 mL d'huile d'olive
125 mL de poivron vert haché
30 mL de cilantro frais, haché fin
30 mL de jus de lime

1 boîte (50 mL) de piments verts, hachés
1 oignon moyen, haché
125 mL de poivron rouge haché
2 gousses d'ail, émincées
1 jalapeño, épépiné et haché fin
250 mL de salsa ou sauce piquante, divisée

Frottez les faces de la viande avec l'huile d'olive. Réunissez les ingrédients restants – sauf la salsa – dans un bol et mélangez-les. Mettez la moitié du mélange de légumes de côté. À la cuiller, étalez uniformément le reste du mélange de légumes sur la viande. Roulez les biftecks à partir du bout étroit, comme des roulés à la gelée. Ficelez-les puis placez-les dans la Crock-Pot®. Étalez 60 mL de salsa sur les roulades. Couvrez et faites cuire de 8 à 10 heures à **LOW** (bas) ou 4 à 5 heures à **HIGH** (haut). Incorporez 125 mL de salsa au mélange mis de côté. Couvrez et réfrigérez. À la cuiller, déposez la salsa restante sur les roulades au cours des 15 dernières minutes de cuisson. Tranchez la viande et servez-la avec le mélange de légumes et de salsa. Donne 8 portions.

CÔTES LEVÉES À LA SAUCE BARBECUE

2 plaques de côtes levées (1,25 à 1,5 kg chacune) 2 mL de sel
2 mL de poivre noir moulu 1 oignon, coupé en rondelles
1 pot de 500 mL de sauce barbecue

Frottez les côtes avec le sel et le poivre. Coupez les plaques de côtes en portions. Posez-les alors dans une lèchefrite et faites-les brunir sous le gril pendant environ 15 minutes. Égouttez-les. Mettez l'oignon puis les côtes dans le pot en grès et nappez-les de sauce barbecue. Couvrez et faites cuire de 8 à 10 heures à **LOW** (bas) ou 4 à 5 heures à **HIGH** (haut). Donne 3 ou 4 portions.

CÔTELETTES DE PORC AU RIZ

125 mL de riz brun 175 mL de riz «converté» blanc
50 mL de beurre ou de margarine 125 mL d'oignon haché
1 boîte de 100 mL de tranches de champignons 5 mL de thym déshydraté, divisé
2 mL de sauge réduite en poudre 2 mL de sel
1 mL de poivre noir moulu 4 côtelettes de porc sans os, 2 à 2,5 cm d'épais.
1 boîte de 320 mL de consommé de bœuf 30 mL de sauce Worcestershire
2 mL de paprika 1 mL de muscade moulue

Vaporisez l'intérieur du pot en grès d'un enduit végétal. Combinez les riz et le beurre dans une poêle à frire. Faites sauter à feu moyen-haut, en brassant de temps en temps, jusqu'à ce que le riz ait une apparence dorée. Retirez du feu; ajoutez l'oignon, les champignons, 2 mL de thym, la sauge, le sel et le poivre. Versez ce mélange de riz dans le pot en grès et disposez les côtelettes de porc dessus. Mélangez le consommé et la sauce Worcestershire; versez sur les côtelettes. Combinez alors le thym restant, le paprika et la muscade; saupoudrez-en la viande. Couvrez et faites cuire de 7 à 9 heures à **LOW** (bas) ou 4 à 5 heures à **HIGH** (haut). Donne 4 à 6 portions.

TIMBALE DE DINDE À CROÛTE DE PAIN DE MAÏS

1 poitrine de dinde de 1 kg, coupée en dés de 1,3 cm
500 mL de petits pois et carottes congelés, ou de macédoine de légumes congelée
175 mL de farine tout usage, divisée
2 mL de poivre noir moulu
2 carottes, coupées en rondelles
2 pommes de terre, épluchées et hachées

2 gousses d'ail émincées
50 mL de xérès
500 mL de bouillon de poulet
5 mL de sel
1 mL de Cayenne
2 branches de céleri, coupées en tranches
2 oignons moyens, hachés
100 mL de tranches de champignons, égouttées

PAIN DE MAÏS

250 mL de farine tout usage
15 mL de levure chimique
30 mL de sucre
250 mL de lait

250 mL de farine de maïs jaune
5 mL de sel
1 œuf légèrement battu
50 mL d'huile végétale

Dans un bol, assaisonnez la moitié de la farine de sel, poivre noir et Cayenne. Enfarinez les dés de dinde puis placez-les dans le pot. Ajoutez-y les carottes, le céleri, les pommes de terre, les oignons, les petits pois et carottes congelés (ou la macédoine), l'ail et les champignons. Arrosez-les de bouillon et de xérès. Brassez pour mélanger. Couvrez et faites cuire de 7 à 9 heures à **LOW** (bas) ou 4 à 5 heures à **HIGH** (haut).

Réglez le sélecteur à **HIGH** (haut) tandis que vous préparez la croûte. Préchauffez votre four à 200 °C / 400 °F. Délayez la farine restante avec 100 mL d'eau froide pour obtenir une pâte sans grumeaux ; versez celle-ci dans le pot en grès. Faites cuire environ 15 minutes – jusqu'à l'épaississement – en brassant de temps à autre.

Pour faire le pain de maïs : combinez les farines, la levure chimique, le sel et le sucre dans un bol. Ajoutez-y l'œuf, le lait et l'huile végétale. Versez sur le ragoût. Levez le pot en grès hors de la base et placez-le dans le four préchauffé. Faites cuire de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le pain de maïs soit bien doré. Laissez reposer 15 minutes avant de servir. Donne 8 portions.

REMARQUE : Vous pouvez remplacer les champignons en boîte par 225 g de champignons frais, tranchés et sautés – à feu moyen – dans 30 mL de beurre. Déposez-les alors à la cuiller dans le pot en grès en même temps que les carottes et pommes de terre. Finissez la recette tel qu'indiqué. Le ragoût peut aussi être servi sans croûte ou bien recouvert de préparation pour pains moufflets à la farine de maïs.

POITRINE DE DINDE AUX AROMATES

50 mL de fromage à la crème fouetté, à saveur de légumes
1 poitrine de dinde de 1,25 à 1,5 kg, fraîche ou décongelée
15 mL de sauce soja
2 mL de basilic déshydraté

2 mL de thym déshydraté
1 mL de poudre d'ail
30 mL de beurre ou de margarine
15 mL de persil frais, haché
2 mL de sauge broyée
1 mL de poivre noir moulu

Placez la dinde dans le pot. Combinez le reste des ingrédients et badigeonnez-en la dinde. Couvrez le pot et faites cuire 8 à 10 heures à **LOW** (bas) ou 4 à 6 heures à **HIGH** (haut). Donne 10 à 12 portions.

POIVRONS VERTS FARCIS

1 boîte de 420 mL de haricots rouges, égouttés et rincés

1 paquet de 280 g de maïs congelé

50 mL de salsa

375 mL de riz cuit

1 mL de sel

500 mL de cheddar hypolipidique en filaments

5 poivrons verts, chapeaux enlevés et épépinés

1 boîte de 420 mL de tomates en dés

50 mL d'oignon haché

5 mL de sauce Worcestershire

2 mL de poivre noir moulu

Mélangez les ingrédients – sauf 125 mL de fromage et les poivrons. Garnissez les poivrons du mélange puis posez-les dans le pot en grès. Couvrez et faites cuire de 6 à 8 heures à **LOW** (bas) ou 3 à 4 heures à **HIGH** (haut). Répartissez le fromage restant sur les poivrons durant les 30 dernières minutes de cuisson. Donne 5 portions.

GIGOT D'AGNEAU RÔTI AUX AROMATES

4 grosses pommes de terre coupées en dés

6 gousses d'ail, épluchées et écrasées

4 brins de romarin frais

15 mL d'huile d'olive

5 mL de sel

Zeste d'un citron

1 gigot d'agneau désossé, paré et ficelé

125 mL de vin blanc sec

Disposez les dés de pomme de terre dans le fond du pot en grès. Dans un petit bol, mélangez le sel, l'ail, le zeste de citron et le romarin. Frottez ce mélange sur toute la surface de la viande. Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle puis faites dorer uniformément toute la surface de l'agneau. Déposez le gigot doré dans le pot en grès puis arrosez-le du vin blanc. Couvrez et faites cuire de 4 à 6 heures au réglage **LOW** (bas).

CROQUANT AUX POMMES

1,5 L de minces quartiers de pomme

250 mL de sucre en poudre

15 mL de farine tout usage

5 mL de cannelle

Jus et zeste d'un citron

125 mL de beurre fondu

500 mL de miettes de pain molles

250 mL de cassonade

Combinez les quartiers de pommes, le sucre, la farine, la cannelle et le zeste de citron dans un grand bol. Mélangez le beurre, la cassonade ainsi que les miettes de pain dans un autre bol. Dans le pot en grès, faites une couche du tiers du mélange du pain puis une couche d'un tiers du mélange de pomme. Répétez les couches jusqu'à ce que les ingrédients soient épuisés, en terminant par une couche de miettes. Couvrez et faites cuire 4 heures à **HIGH** (haut) ou jusqu'à ce que le dessert soit bouillonnant. Donne 6 portions.

POTAGE À LA COURGE MUSQUÉE

500 mL d'oignon finement haché
1 L de bouillon de poulet
375 mL de compote de pommes
1 mL de poivre blanc
1 mL de poudre de clous de girofle
1 mL de coriandre moulue
50 mL d'huile végétale

1 courge musquée de 1,5 kg, épluchée
et coupée en dés
2 mL de sel
1 mL de poudre de muscade
1 mL de cari
1 mL de cannelle

Placez les légumes et l'huile dans une grande casserole et faites-les chauffer à feu moyen. Ajoutez l'oignon et faites cuire 5 minutes en brassant, soit jusqu'à ce que l'oignon soit translucide. Versez l'oignon dans le pot en grès. Mettez alors la courge, le bouillon de poulet, la compote de pommes, le sel, le poivre, la muscade, la poudre de clous de girofle, le cari, la coriandre ainsi que la cannelle dans le pot en grès. Couvrez et faites cuire de 4 à 6 heures à **LOW** (bas). Traitez, si vous désirez le potage au robot ou au mélangeur par petites quantités, jusqu'à ce que vous obteniez la consistance désirée. Remettez le potage dans le pot en grès et prolongez la cuisson de 2 à 4 heures à **LOW** (bas). Donne 4 à 6 portions.

CHILI MAIGRE AUX HARICOTS ET AUX POIVRONS RÔTIS

2 poivrons verts
1 gros oignon, haché
2 gousses d'ail, émincées
30 mL d'assaisonnement au chile
2 mL de cumin
1 boîte (280 mL) de pois chiches, égouttée
1 boîte (440 mL) de haricots pinto, égouttée

2 poivrons rouges
1 courgette coupée en 4 puis en
tranches de 6 mm
5 mL de feuilles d'origan déshydratées
1 boîte (280 mL) de tomates coupées en dés
avec piments verts hachés
1 boîte (440 mL) de fèves noires, égouttée

Coupez les poivrons en deux, épépinez-les puis coupez les bords pour les aplatir. Placez les morceaux sur une tôle, peau en haut et mettez-les sous le grill pour les noircir – environ 15 minutes. Scellez-les dans une poche de plastique. Laissez reposer 15 minutes, frottez la peau pour l'enlever puis hachez. Réunissez les poivrons et le reste des ingrédients dans le pot en grès. Couvrez et faites cuire de 8 à 10 heures à **LOW** (bas).

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

La compagnie Rival® garantit cet appareil exempt de défauts de fabrication et de matières premières pendant un (1) an à partir de la date de l'achat original. En cas de réclamation dans le cadre de la présente garantie, veuillez agir comme suit:

1) Au cours des 45 premiers jours à compter de la date de l'achat, retournez l'article défectueux, avec la preuve d'achat justificative, au magasin où vous l'avez acheté et il sera échangé.

2) Pendant les 12 premiers mois à compter de la date de l'achat, Rival réparera ou remplacera (gratuitement) l'article défectueux s'il est envoyé, en port payé, à un centre de réparation autorisé. Pour tout ce qui a trait au service sous garantie, veuillez visiter:

www.crockpot.com

Vous pouvez également écrire à Rival, a/s de The Holmes Group, attention: Consumer Returns, 32B Spur Drive, El Paso, TX 79906, ETATS-UNIS. Une preuve d'achat est requise pour toute demande de service sous garantie – GARDEZ VOTRE REÇU DE CAISSE à ces fins. La présente garantie n'est offerte qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas l'emploi commercial, l'emploi abusif ou l'endommagement de l'appareil (ne résultant ni d'un défaut ni d'un fonctionnement défectueux) lorsque l'utilisateur l'a en sa possession. **La compagnie Rival dénie toute responsabilité en ce qui concerne les pertes indirectes, imprévues ou commerciales par suite de l'emploi de ce produit.** Certains États et certaines provinces ne permettant pas l'exclusion ou la limitation des pertes imprévues ou indirectes, il se peut que le déni de responsabilité qui précède ne s'applique pas dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez également avoir d'autres droits, ces droits variant d'un État ou d'une province à l'autre.



©2004 The Rival Company
Une division de The Holmes Group, Inc.