

# CROCK·POT<sup>MD</sup>

◆ LA MIJOTEUSE D'ORIGINE ◆

Smart-Set<sup>MC</sup>



**Notice d'emploi et recettes**

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

[www.crock-pot.ca](http://www.crock-pot.ca)

## INSTRUCTIONS RELATIVES AU SERVICE

1. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster une fonction mécanique ou électrique de l'appareil, ceci annulerait la garantie.
2. Si l'appareil doit être remplacé, veuillez le retourner au magasin où vous l'avez acheté, dans son emballage d'origine et de concert avec le reçu de caisse. Si ce retour a lieu plus de 30 jours après la date de l'achat, veuillez consulter la garantie ci-incluse.
3. Si vous avez toute question ou observation relative au fonctionnement, ou si vous croyez que l'appareil a besoin d'être réparé, veuillez écrire à notre service à la clientèle au 1-800-323-9519 ou bien visiter [www.crock-pot.ca](http://www.crock-pot.ca).

## GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions ou, si au Canada, Sunbeam Corporation (Canada), faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement, « JCS »), garantit que, pendant trois ans à compter de la date d'achat, ce produit sera exempt de vices de matériaux et de fabrication. JCS se réserve le droit de choisir entre réparer ou remplacer cet article ou toute pièce de celui-ci dont la défektivité a été constatée au cours de la période de garantie. Le remplacement se fera au moyen d'un produit neuf ou résiné ou bien d'une pièce neuve ou résinée. Si l'article n'est plus disponible, il sera remplacé par un article semblable, de valeur égale ou supérieure. La présente constitue votre garantie exclusive. NE TENTEZ PAS de réparer ou de régler une fonction électrique ou mécanique de ce produit. Ce faisant, vous annuleriez cette garantie.

Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur au détail original, à partir de la date de l'achat au détail initial, et elle n'est pas transférable. Veuillez conserver le reçu d'achat original. La preuve d'achat est exigée pour tout service couvert par la garantie. Les concessionnaires JCS, les centres de service et les détaillants qui vendent des articles JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer d'une manière quelconque les modalités de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou l'endommagement attribuable à la négligence, à l'utilisation abusive du produit, au branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, au non-respect du mode d'emploi, au démontage et à la réparation ou à l'altération par quiconque, sauf JCS ou un centre de service agréé JCS. Cette garantie ne couvre pas non plus les cas de force majeure comme incendies, inondations, ouragans et tornades.

Quelles sont les limites de la responsabilité de JCS?

JCS n'assume aucune responsabilité pour les dommages accessoires ou indirects résultant du non-respect de toute garantie ou condition explicite, implicite ou générale.

Sauf dans la mesure interdite par la législation pertinente, toute garantie implicite de qualité marchande ou d'application à un usage particulier est limitée à la durée de la garantie ou condition ci-dessus.

JCS décline toutes autres garanties, conditions ou représentations expresses, sous-entendues, générales, ou autres.

JCS n'assume aucune responsabilité pour les dommages, quels qu'ils soient, résultant de l'achat, de l'utilisation normale ou abusive ou de l'incapacité à utiliser le produit, y compris les dommages accessoires, les dommages-intérêts particuliers, les dommages immatériels et les dommages similaires ou pertes de profits; ou bien pour les violations de contrat, fondamentales, ou autres, ou les réclamations contre l'acheteur par un tiers.

Certaines provinces ou juridictions et certains états interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou indirects, ou ne permettent pas la limitation de la durée d'application de la garantie implicite, de sorte que vous pouvez ne pas être assujéti aux limites ou exclusions énoncées ci-dessus.

Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'une province, d'un état ou d'une juridiction à l'autre.

Comment obtenir le service prévu par la garantie

### Aux États-Unis

Pour toute question en ce qui concerne la garantie ou pour obtenir le service que prévoit la garantie, composez le 1 800 323-9519 et nous vous fournirons l'adresse d'un centre de service proche.

### Au Canada

Pour toute question en ce qui concerne la garantie ou pour obtenir le service que prévoit la garantie, composez le 1 800 323-9519 et nous vous fournirons l'adresse d'un centre de service proche.

Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, située à Boca Raton, Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé au 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Pour tout autre problème ou réclamation en relation avec ce produit, veuillez écrire à notre département du Service à la clientèle. **VEUILLEZ NE PAS RETOURNER CE PRODUIT À AUCUNE DE CES ADRESSES OU À L'ÉTABLISSEMENT D'ACHAT.**

## Table des matières

<b>Mesures de précaution importantes</b> .....	F2
<b>Introduction</b> .....	F4
<b>Familiarisez-vous avec votre mijoteuse Smart-Set<sup>MC</sup></b> .....	F5
<b>Avant d'utiliser votre mijoteuse Smart-Set<sup>MC</sup></b> .....	F5
<b>Assemblage</b> .....	F5
<b>Mode d'emploi de votre mijoteuse Smart-Set<sup>MC</sup></b> .....	F6
Mode de cuisson automatique .....	F7
Mode de minuterie numérique .....	F9
Mode de double cycle avec minuterie numérique .....	F10
Mode manuel .....	F11
Remarques concernant l'utilisation .....	F12
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	F13
<b>Trucs et astuces de cuisson</b> .....	F14
<b>Recettes</b> .....	F18
Déjeuner et boissons .....	F21
Entrées et accompagnements .....	F26
Plats principaux .....	F34
Volaille .....	F34
Porc et saucisse .....	F45
Boeuf .....	F54
Végétarien .....	F63
Soupes et potages .....	F66
Fêtes et occasions spéciales .....	F72
Desserts .....	F82
<b>Instructions de service</b> .....	F88
<b>Garantie</b> .....	F88

# MESURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES

Certaines consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées lors de l'utilisation de votre appareil électrique, y compris :

1. Lisez toutes les directives avant d'utiliser cet appareil.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées.
3. Pour éviter de vous électrocuter, n'immergez pas le cordon, la fiche, le cordon de la sonde thermique, ni la base chauffante.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lors de l'utilisation par ou près des enfants.
5. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'y insérer ou d'en retirer toute pièce.
6. N'utilisez pas l'appareil si l'appareil, sa fiche ou son cordon sont endommagés, ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement. Retournez l'appareil au fabricant (consultez la garantie) pour vérification, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, une électrocution ou causer des blessures.
8. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon traîner sur le dessus d'une table ou d'un comptoir. Ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur au gaz ou électrique ou d'un four chaud.
11. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds. Utilisez toujours des gants de cuisson lorsque vous déplacez votre mijoteuse chaude.
12. N'utilisez l'appareil qu'à ce pour quoi il a été conçu.
13. Évitez les changements de température soudains, comme l'insertion d'aliments réfrigérés dans un pot chauffé.
14. Pour débrancher l'appareil, appuyez sur la touche OFF et retirez la fiche de la prise murale.
15. Gardez l'appareil à au moins 15 cm (6 po) des murs et assurez-vous qu'il y ait un espace vide d'au moins 15 cm (6 po) tout autour de lui.
16. ATTENTION: Pour éviter dommages ou chocs, ne faites cuire que dans le pot en grès, absolument jamais dans la base chauffante.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est conçu pour un USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Ne tentez pas de procéder à l'entretien de cet appareil.

Cet appareil est doté d'un court cordon d'alimentation afin de réduire les risques de s'emmêler dans le cordon ou de trébucher. UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE PEUT ÊTRE EMPLOYÉE AVEC PRUDENCE. LA VALEUR NOMINALE DE LA RALLONGE DOIT ÊTRE ÉGALE OU SUPÉRIEURE À LA VALEUR NOMINALE DE LA MIJOTEUSE. Placez la rallonge de manière à ce qu'elle ne dépasse pas du comptoir ou de la table, ou qu'on ne puisse la tirer ou trébucher dessus accidentellement.



### FICHE POLARISÉE

Cet appareil est doté d'un cordon à fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques d'électrocution, cette fiche ne s'insère que d'un seul sens dans la prise électrique. Si la fiche ne s'insère pas dans la prise, retournez la fiche. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne contournez pas ce dispositif de sécurité et n'altérez la fiche d'aucune façon. Si la fiche est lâche dans la prise CA ou si la prise CA semble chaude, n'employez pas cette prise.

**AVIS IMPORTANT :** Certaines surfaces de comptoir et de table, comme le Corian<sup>MD</sup> ou des surfaces semblables, ne sont pas conçues pour résister à la chaleur prolongée générée par certains appareils. Nous vous recommandons de poser une plaque chauffante ou un sous-plat sous votre mijoteuse afin d'éviter d'endommager la surface.

**REMARQUE :** Au moment de la première utilisation de cet appareil, vous détecterez peut-être une légère fumée ou odeur. Cela est normal pour plusieurs appareils chauffants et disparaîtra après quelques utilisations.

**REMARQUE :** Soyez prudent lorsque vous placez le pot de grès sur une surface de cuisson de céramique ou de verre poli, que ce soit sur une cuisinière, un comptoir, une table, ou autre. Étant donnée la nature du grès, le fond de surface rugueux du pot pourrait égratigner certaines surfaces si la prudence n'est pas observée. Utilisez toujours une protection coussinée sous le pot de grès avant de la déposer sur la table ou sur le comptoir.

## *Introduction*

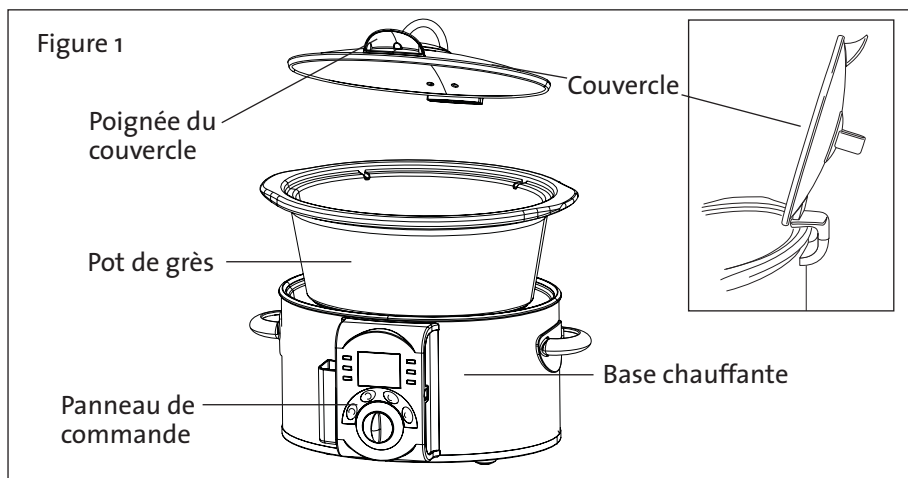
Au moment où vous pensiez que la cuisson par mijoteuse ne pouvait être plus simple, la mijoteuse Smart-Set<sup>MC</sup> vous entraîne vers un nouveau niveau de simplicité : des possibilités de cuisson avancée au toucher d'une commande vous permettent de personnaliser votre cuisson afin de concocter un repas digne des grands chefs. Qui plus est, elle s'adapte à votre horaire.

En éliminant tout le jeu de devinette, la mijoteuse Smart-Set<sup>MC</sup> vous permet de cuisiner tout type de viande à la perfection. Les options de viande pré-réglées et le thermomètre numérique assurent une saveur optimale, tandis que la mijoteuse passe automatiquement au mode RÉCHAUD une fois les aliments cuits, afin que votre repas soit toujours délicieux et prêt à servir, peu importe votre horaire chargé. La mijoteuse Smart-Set<sup>MC</sup> suit une recette sans supervision constante, même si la recette exige un changement de température quelques heures après le début de la cuisson. Enfin, votre temps sera passé à savourer votre repas maison, pas à le préparer!

Votre famille et vos invités seront certainement impressionnés, non seulement par le goût délicieux de vos créations culinaires réalisées avec le Smart-Set<sup>MC</sup>, mais aussi par les qualités uniques de votre mijoteuse en matière de fonctions et d'esthétique. Avec sa capacité de 5,6 litres, son couvercle à charnière pratique pour le service et son mode RÉCHAUD, la mijoteuse Smart-Set<sup>MC</sup> sera au centre de vos soupers de famille et le point de mire de votre vaisselier. Que vous soyez un chef à la maison exigeant en matière de précision ou un amateur connu pour trop ou trop peu cuire les aliments, la mijoteuse Smart-Set<sup>MC</sup> jouera sous peu un rôle indispensable dans la préparation de vos repas.

Il ne vous faudra qu'un seul repas pour comprendre pourquoi la mijoteuse Smart-Set<sup>MC</sup> est le choix du chef!

## Familiarisez-vous avec votre mijoteuse Smart-Set<sup>MC</sup>



## Avant d'utiliser votre mijoteuse Smart-Set<sup>MC</sup>

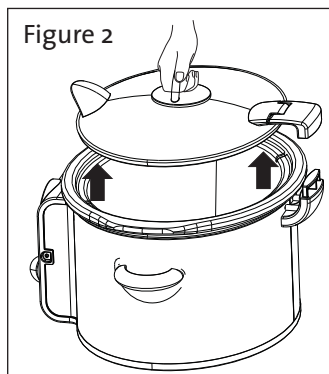
Avant d'utiliser votre mijoteuse, nettoyez le couvercle, le pot de grès, la sonde thermique et le boîtier de la sonde à l'eau savonneuse tiède. Séchez complètement.

N'immergez JAMAIS la base chauffante.

### Assemblage

1. Placez le pot de grès dans la base chauffante.
2. Abaissez le couvercle à l'horizontale, dans le pot de grès. Alignez bien la charnière du couvercle de sorte qu'elle s'insère dans la charnière correspondante sur la base chauffante (figure 2).
3. Utilisez toujours la poignée lorsque que vous soulevez et abaissez le couvercle (figure 1).

Attention : Lorsque vous démontez l'appareil, commencez TOUJOURS par retirer le couvercle, puis retirez le pot de grès.



## Mode d'emploi de votre mijoteuse Smart-Set<sup>MC</sup>

Figure 3

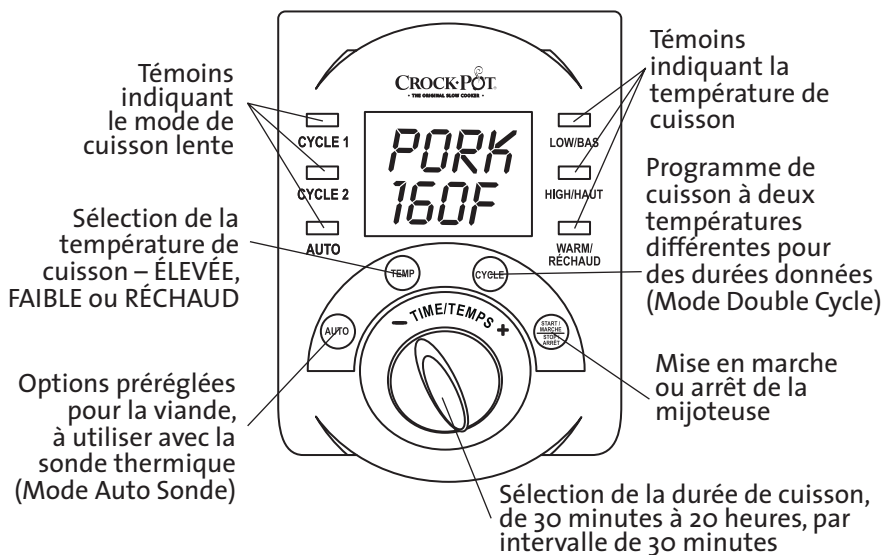
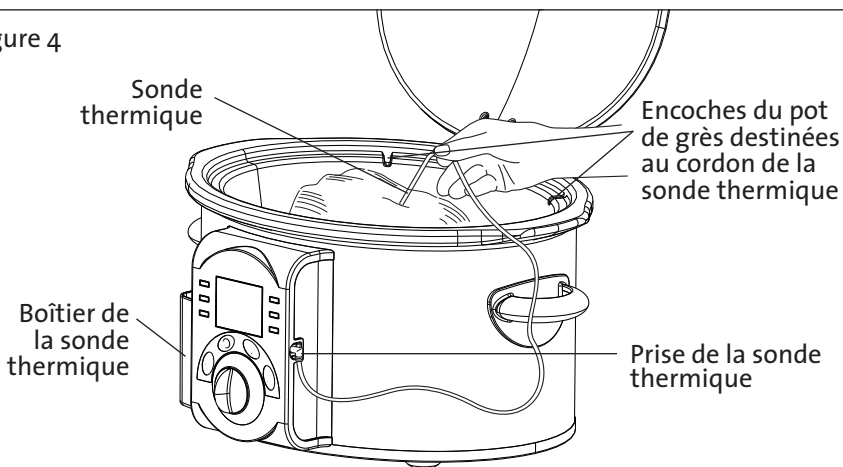


Figure 4





## Mode de cuisson automatique

*Le mode de cuisson automatique cuisine votre repas selon un réglage de température et de durée. Votre repas est prêt lorsque sa température interne est sécuritaire et lorsqu'il a mijoté suffisamment longtemps pour acquérir la saveur optimale. Les options de viande pré-réglées et le thermomètre numérique assurent des résultats parfaits, peu importe la taille ou la coupe de la viande. La mijoteuse Smart-Set<sup>MC</sup> passe automatiquement au mode RÉCHAUD, afin que votre repas soit toujours délicieux et prêt à servir. Utilisez ce mode lorsque le goût est votre principale préoccupation : il a été conçu pour vous offrir un résultat optimal, à tout coup.*

1. Placez le pot de grès dans la base chauffante.
2. Préparez vos ingrédients et placez-les dans le pot de grès.
3. Branchez le cordon de la sonde thermique dans la prise de la sonde thermique sur la base chauffante (figure 4).
4. Insérez la sonde thermique dans le morceau de viande le plus épais, ou au centre du plat. Fixez le couvercle à la base chauffante, en laissant le cordon de la sonde thermique s'insérer dans l'encoche du pot de grès, sous le couvercle fermé (figure 4).

REMARQUE : Si le cordon de la sonde thermique est retiré de sa prise lorsque l'appareil est branché à l'alimentation électrique, la mijoteuse émettra un bip et affichera PROBE OUT (sonde retirée), jusqu'à ce que le cordon de la sonde thermique soit rebranché dans sa prise.

5. Branchez la base chauffante dans une prise standard.
6. Appuyez sur la touche AUTO pour consulter et sélectionner BEEF (bœuf), POUL (volaille), PRK1 (porc avec les os), PRK2 (porc désossé), CHL (chili) ou STEW (ragoût).
7. Appuyez sur la touche TEMP pour sélectionner la température ÉLEVÉE ( HIGH ) ou FAIBLE ( LOW ).
8. Appuyez sur la touche DÉMARRER/ARRÊTER (  $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$  ) pour commencer la cuisson. L'affichage supérieur indique la sélection AUTO, tandis que l'affichage inférieur indique la température interne de la nourriture et que le témoin de température correspondant s'illumine. L'affichage inférieur reflète les changements de la température interne.
9. Une fois la température interne de la viande ayant atteint le niveau de sécurité, la mijoteuse émet un bip; l'affichage supérieur indique « SIMR » et l'affichage inférieur indique la durée de cuisson\* supplémentaire (consultez le tableau de la page 17) avant d'entamer le décompte. À ce moment, la nourriture mijote, jusqu'à ce qu'elle atteigne la saveur optimale.

## Mode de cuisson automatique (suite)

10. Lorsque la durée de cuisson est terminée, la mijoteuse émet deux bips et la température passe au mode RÉCHAUD ( WARM ). L'affichage supérieur indique RÉCHAUD ( WARM ) et l'affichage inférieur est éteint.
11. Pour modifier un réglage après avoir appuyé sur la touche DÉMARRER/ARRÊTER (  $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$  ), vous devez effectuer vos nouvelles sélections et appuyer sur la touche DÉMARRER/ARRÊTER (  $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$  ) afin que la mijoteuse reconnaisse les nouveaux réglages.
12. Appuyez sur la touche DÉMARRER/ARRÊTER (  $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$  ) pour éteindre la mijoteuse. Débranchez-la de la prise murale.

## Remarques importantes concernant la sonde thermique

- Nettoyez la sonde thermique et son boîtier à l'eau chaude savonneuse avant et après chaque utilisation.
- Placez la sonde thermique dans la partie la plus épaisse de la viande, du rôti ou du plat avant de programmer le Mode de cuisson Auto Sonde.
- Insérez la sonde thermique dans la partie la plus épaisse du plat, de façon à ce qu'elle ne touche ni à un os ni au gras.
- Laissez la sonde thermique dans le plat tout au long du cycle de cuisson.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la sonde thermique du plat : la sonde thermique est CHAUDE!

## Mode de minuterie numérique

*Le mode de minuterie automatique vous permet de régler la durée et la température auxquelles votre repas sera cuisiné, de 30 minutes à 20 heures (par intervalle d'une demi-heure), et de suivre le progrès du décompte affiché numériquement. Une fois la cuisson terminée, la mijoteuse Smart-Set<sup>MC</sup> passe automatiquement au mode RÉCHAUD afin que votre repas demeure chaud jusqu'au moment de servir. Le mode de minuterie automatique est génial pour faciliter la planification des repas : il n'exige aucune supervision et vous informe exactement du moment où votre repas sera prêt. Il est idéal pour les recettes qui nécessitent une seule température constante pendant toute la durée de la cuisson.*

1. Placez le pot de grès dans la base chauffante.
2. Préparez vos ingrédients et placez-les dans le pot de grès.
3. Fixez le couvercle à la base chauffante. Branchez la base chauffante à une prise d'alimentation standard.
4. Appuyez sur la touche TEMP pour sélectionner la température FAIBLE ( LOW ) ou ÉLEVÉE ( HIGH ). Le témoin de la température sélectionnée clignote. Consultez la section « Conversion de vos recettes » pour des renseignements sur les réglages de température.
5. Tournez le cadran MINUTERIE ( SET TIME ) pour sélectionner la durée de cuisson à la température sélectionnée. Le témoin de température s'illumine et la durée clignote dans l'affichage supérieur.
6. Appuyez sur la touche DÉMARRER/ARRÊTER (  $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$  ) pour commencer la cuisson. L'affichage supérieur indique la durée entrée et le décompte commence. Le témoin de température correspondant demeure allumé. Lorsque la durée choisie est terminée, la mijoteuse émet deux bips et passe en mode RÉCHAUD. L'affichage supérieur indique RÉCHAUD ( WARM ), le témoin RÉCHAUD ( WARM ) s'illumine et le témoin de température s'éteint.
7. Appuyez sur la touche DÉMARRER/ARRÊTER (  $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$  ) pour éteindre la mijoteuse. Débranchez-la de la prise murale.

## Mode de double cycle avec minuterie numérique

*Le mode de double cycle fonctionne de la même façon que le mode de minuterie numérique, sauf qu'il va un peu plus loin! Ce mode vous permet de régler votre mijoteuse pour une cuisson à une température pendant une durée donnée, puis de passer automatiquement à une autre température pour une durée supplémentaire, avant de passer au mode RÉCHAUD. Vous pouvez personnaliser vos recettes pendant votre absence, ce qui vous offre un plus grand contrôle sur le procédé de cuisson.*

1. Placez le pot de grès dans la base chauffante.
2. Préparez vos ingrédients et placez-les dans le pot de grès.
3. Fixez le couvercle à la base chauffante. Branchez la base chauffante à une prise d'alimentation standard.
4. Appuyez sur la touche TEMP pour sélectionner la température FAIBLE ( LOW ) ou ÉLEVÉE ( HIGH ). Le témoin de la température sélectionnée clignote. Consultez la section « Conversion de vos recettes » pour des renseignements sur les réglages de température.
5. Tournez le cadran MINUTERIE ( SET TIME ) pour sélectionner la durée de cuisson à la température sélectionnée. La durée clignote dans l'affichage supérieur et le témoin de température s'illumine.
6. Appuyez sur la touche CYCLE et la durée indiquée dans l'affichage supérieur cesse de clignoter et s'affiche en mode ombragé, tandis que l'autre température clignote.
7. Tournez le cadran MINUTERIE ( SET TIME ) pour sélectionner la durée de cuisson à la 2<sup>e</sup> température. La durée clignote dans l'affichage inférieur et le 2<sup>e</sup> témoin de température s'illumine.
8. Appuyez sur la touche DÉMARRER/ARRÊTER (  $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$  ) pour commencer la cuisson. La durée de l'affichage inférieur cesse de clignoter et s'affiche en mode ombragé, le premier témoin de température s'illumine, l'affichage supérieur s'éclaircit et commence le décompte, tandis que le deuxième témoin de température s'éteint. Lorsque la mijoteuse a fonctionné pendant la durée sélectionnée pour le CYCLE 1, elle émet un bip en passe au programme CYCLE 2 pour la durée sélectionnée. Une fois le CYCLE 2 terminé, la mijoteuse émet deux bips et passe en mode RÉCHAUD ( WARM ). La mijoteuse demeure en mode RÉCHAUD ( WARM ) jusqu'à ce que vous l'éteigniez.

9. Pour modifier un réglage après avoir appuyé sur la touche DÉMARRER/ARRÊTER (  $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$  ), vous devez effectuer vos nouvelles sélections et appuyer sur la touche DÉMARRER/ARRÊTER (  $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$  ) afin que la mijoteuse reconnaisse les nouveaux réglages.
10. Appuyez sur la touche DÉMARRER/ARRÊTER (  $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$  ) pour éteindre la mijoteuse. Débranchez-la de la prise murale.

## Mode manuel

*En mode manuel, vous n'avez qu'à régler une température pour que la mijoteuse cuise à cette température, jusqu'à ce que vous passiez à une autre température ou que vous l'éteigniez. Vous voudrez peut-être utiliser ce mode lorsque vous serez incertain de la durée de cuisson de votre repas, ou si vous avez du temps à passer dans la cuisine et que vous souhaitez superviser la cuisson de plus près.*

1. Placez le pot de grès dans la base chauffante.
2. Préparez vos ingrédients et placez-les dans le pot de grès.
3. Fixez le couvercle à la base chauffante. Branchez la base chauffante à une prise d'alimentation standard.
4. Appuyez sur la touche TEMP pour sélectionner la température FAIBLE ( LOW ) ou ÉLEVÉE ( HIGH ). La température sélectionnée clignote dans l'affichage supérieur. Consultez la section « Conversion de vos recettes » pour des renseignements sur les réglages de température.  
Le RÉCHAUD sert UNIQUEMENT à garder un plat déjà cuit à la température de service idéale, jusqu'à ce que vous soyez prêt à manger. NE CUISINEZ PAS en mode RÉCHAUD ( WARM ).
5. Appuyez sur la touche DÉMARRER/ARRÊTER (  $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$  ) pour commencer la cuisson. La température de cuisson sélectionnée est indiquée dans l'affichage supérieur et le témoin de température correspondant s'illumine.
6. Pour modifier un réglage après avoir appuyé sur la touche DÉMARRER/ARRÊTER (  $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$  ), vous devez effectuer vos nouvelles sélections et appuyer sur la touche DÉMARRER/ARRÊTER (  $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$  ) afin que la mijoteuse reconnaisse les nouveaux réglages.
7. Appuyez sur la touche DÉMARRER/ARRÊTER (  $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$  ) pour éteindre la mijoteuse. Débranchez-la de la prise murale.

## Remarques concernant l'utilisation

- Si une panne de courant survient, l'affichage et les témoins clignotent au retour de l'alimentation. Tous les réglages de la mijoteuse sont effacés et doivent être réinitialisés. Cependant, la nourriture pourrait être dangereuse pour la santé. Si vous ne connaissez pas la durée de la panne, nous vous suggérons de jeter la nourriture.
- Pour les recettes qui exigent un intervalle de durée, choisissez la durée la plus près du réglage de votre mijoteuse. Par exemple, pour faire une recette qui exige une durée de cuisson de 7 à 9 heures à température FAIBLE ( LOW ), réglez votre mijoteuse à 8 heures.
- Pour éviter une surcuisson ou la sous-cuisson des aliments, remplissez toujours le pot de grès de  $\frac{1}{2}$  à  $\frac{3}{4}$  du rebord afin de vous conformer aux durées de cuisson (à l'exception de certains gâteaux ou tartes, et à moins d'un avis contraire d'une recette de mijoteuse). Ne remplissez pas trop le pot de grès.
- Faites toujours cuire à couvert pour la durée recommandée. Ne retirez pas le couvercle pendant les deux premières heures de cuisson.
- Portez toujours des gants de cuisson pour manipuler le couvercle.
- Débranchez l'appareil à la fin de la cuisson et avant le nettoyage.
- Ne rangez pas d'aliments dans le pot de grès de la mijoteuse.
- N'utilisez pas la mijoteuse comme réchaud.
- Le pot de grès amovible convient au four conventionnel et aux micro-ondes. N'utilisez pas le pot de grès amovible sur un brûleur au gaz ou électrique, ni sous le gril. Consultez le tableau ci-dessous.

PIÈCE	VA AU LAVE-VAISSELLE	VA AU FOUR	VA AUX MICRO-ONDES	VA SUR LE FEU
Base chauffante	Non	Non	Non	Non
Pot de grès	Oui	Oui	Oui	Non
Couvercle	Oui	Non	Non	Non
Sonde thermique	Non	Non	Non	Non
Boîtier de la sonde thermique	Oui	Non	Non	Non

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### Pot de grès et couvercle

- Réglez TOUJOURS la mijoteuse à l'arrêt, débranchez-la à la prise de courant et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.
- Le pot de grès et le couvercle amovibles vont au lave-vaisselle ou peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de composé nettoyant abrasif; un linge, une éponge ou une spatule de caoutchouc viendra normalement à bout des saletés. Éliminez les taches d'eau ou autres taches à l'aide d'un nettoyant non abrasif ou du vinaigre.
- Lavez votre pot de grès à l'eau chaude tout de suite après la cuisson. Ne versez pas d'eau froide si le pot de grès est chaud. Comme toute céramique fragile, le pot de grès ne résistera pas aux changements soudains de température et pourrait craquer.
- Si le pot de grès a été préchauffé ou qu'il est chaud au toucher, n'y mettez pas d'aliments froids. Ne préchauffez pas votre mijoteuse à moins que la recette ne l'exige. Le pot de grès doit être à la température de la pièce lorsque vous y mettez des aliments, chauds ou froids.

### Base chauffante

- L'extérieur de la base chauffante doit être nettoyé à l'aide d'un linge doux et de l'eau tiède savonneuse. Essayez pour sécher. N'utilisez pas de détergent abrasif.

MISE EN GARDE : N'immergez jamais la base chauffante.

### Sonde thermique et boîtier

- La sonde thermique peut être lavée à l'eau tiède savonneuse et séchée en l'essuyant.
- Le boîtier de la sonde thermique est amovible, ce qui permet son nettoyage. Glissez le boîtier vers le haut pour le retirer.
- Le boîtier va au lave-vaisselle (panier supérieur seulement) ou peut être lavé à l'eau tiède savonneuse et séché en l'essuyant.

## *Trucs et astuces de cuisson*

### **Pâtes et riz**

- Si vous convertissez une recette qui exige des nouilles, macaronis ou pâtes sèches, faites-les d'abord cuire sur le feu, al dente, avant de les mettre dans la mijoteuse.
- Si vous convertissez une recette qui exige du riz cuit, mélangez le riz cru avec les autres ingrédients et ajoutez  $\frac{1}{4}$  tasse de liquide supplémentaire pour chaque  $\frac{1}{4}$  tasse de riz cru. Pour de meilleurs résultats, utilisez du riz précuit à grain long dans la cuisine de tous les jours.

### **Haricots**

- Les haricots doivent être ramollis complètement avant de les combiner avec des aliments sucrés ou acides. Le sucre et l'acide ont un effet durcissant sur les haricots qui les empêche de ramollir.
- Les haricots séchés, particulièrement les haricots rouges, doivent être bouillis avant d'être intégrés à la recette. Couvrez les haricots de trois fois leur volume d'eau non salée et faites bouillir. Faites bouillir 10 minutes, réduisez le feu, couvrez et laissez mijoter 1  $\frac{1}{2}$  heure, ou jusqu'à ce que les haricots soient tendres. Le trempage, si désiré, doit être effectué avant de bouillir. Jetez l'eau de trempage ou de bouillon.
- Des haricots cuits en conserve peuvent être utilisés en substitut des haricots séchés.

### **Légumes**

- Plusieurs légumes tirent profit d'une durée de cuisson prolongée à faible température, qui permettent à leur pleine saveur d'éclorre. Ils n'ont pas tendance à surcuire dans la mijoteuse comme ce serait le cas au four ou sur le feu.
- Pour une recette combinant viandes et légumes, placez les légumes dans le pot de grès avant la viande. Les légumes prennent normalement plus de temps à cuire que la viande dans la mijoteuse.
- Placez les légumes sur les côtés ou dans le fond du pot de grès pour favoriser la cuisson. Mélangez les légumes hachés ou tranchés avec les autres ingrédients.
- Étant donné la forte saveur de l'aubergine, vous devriez étuver ou faire sauter l'aubergine avant de la mettre dans la mijoteuse.



## Liquides

- Il n'est pas nécessaire d'utiliser plus d' $\frac{1}{2}$  à 1 tasse de liquide dans la plupart des cas : les jus de la viande et des légumes se préservent mieux à la mijoteuse qu'en mode de cuisson conventionnelle. Lorsque vous convertissez une recette conventionnelle en recette de mijoteuse, utilisez environ la moitié des quantités de liquide recommandées, sauf dans le cas des recettes contenant du riz cru ou des pâtes sèches (voir page précédente).

## Lait

- Le lait, la crème et crème sûre peuvent se séparer pendant une cuisson prolongée. Au possible, versez-les dans la recette dans les quinze à trente dernières minutes de la cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient intégrés et juste assez chauds.
- La soupe concentrée peut remplacer le lait et peut être cuite longtemps.

## Soupes

- Certaines recettes de soupe exigent 8 à 12 tasses d'eau. Mettez d'abord les autres ingrédients de la soupe dans la mijoteuse et n'ajoutez de l'eau que pour les couvrir. Si vous désirez une soupe plus claire, ajoutez plus de liquide au moment de servir.
- Si une recette de soupe à base de lait n'exige aucun autre liquide pour la cuisson initiale, ajoutez 1 à 2 tasses d'eau. Étant donné que le lait, la crème ou la crème sûre se sépareront au-delà du point d'ébullition, mélangez-les doucement à la fin de la cuisson.

## Viandes

- Éliminez le gras de la viande, essuyez-la ou rincez-la bien et séchez-la en tapotant avec du papier essuie-tout. Faites brunir la viande dans un poêlon ou une rôtissoire afin d'égoutter les gras avant la cuisson à la mijoteuse. Cela augmente en outre la saveur de votre plat.
- Les gros rôtis, poulets et jambons conviennent parfaitement à votre mijoteuse. Choisissez un rôti ou un jambon désossé de 2 à 4 livres pour une mijoteuse de 3,8 litres, de 2,5 à 5 livres pour une mijoteuse de 4,7 litres et de 3 à 6 livres pour une mijoteuse de 5,6 litres.
- Les coupes avec os comme les côtes, les surlonges ou les morceaux de dinde conviennent bien à votre mijoteuse. Faites cuire des pilons, cuisses et poitrines de dinde, jusqu'à 4 livres pour une mijoteuse de 3,8 litres, 5 livres pour une mijoteuse de 4,7 litres et 6 livres pour une mijoteuse de 5,6 litres.

- Si vous choisissez un plus petit rôti, modifiez la quantité de légumes ou de pommes de terre, de sorte que le pot de grès est plein à moitié ou aux trois quarts.
- N'oubliez jamais : la taille de la viande et la durée de cuisson recommandées ne sont que des estimations. Le poids exact d'un rôti pouvant être cuit à la mijoteuse dépend de sa coupe, de la configuration de la viande et de la structure des os.
- Coupez la viande en plus petits morceaux pour une recette avec des haricots, des fruits ou des légumes légers comme les champignons, les oignons en dés, les aubergines ou les légumes finement tranchés. Cela permettra aux aliments de cuire au même rythme.
- Les viandes maigres comme le poulet ou le filet de porc cuisent plus vite que les viandes avec plus de tissu conjonctif et de gras, comme un bloc d'épaule de bœuf ou une épaule de porc.
- La viande doit être placée de sorte qu'elle repose dans le pot de grès et ne touche pas le couvercle.
- Si vous faites cuire des viandes surgelées (comme un rôti ou un poulet), vous devez d'abord verser au moins 1 tasse de liquide tiède. Le liquide agira comme « coussin » pour empêcher le changement soudain de température. Ajoutez 4 heures de cuisson à faible température ou 2 heures à température élevée pour la plupart des recettes contenant de la viande en cube surgelée. Les grosses coupes de viande surgelée prendront peut-être plus de temps à décongeler et à attendrir.

## Poissons

- Le poisson cuit rapidement et devrait être mis en fin de cuisson, pendant les quinze à soixante dernières minutes de cuisson.

## Spécialités culinaires

- Les spécialités culinaires, comme les côtelettes farcies ou les roulés de viande, les cigares au chou, les poivrons farcis ou les pommes au four, peuvent être placées en une seule couche afin de cuire uniformément et de bien se présenter.

Visitez le site Web Crock-Pot<sup>MD</sup> à [www.crock-pot.ca](http://www.crock-pot.ca) pour plus de trucs et astuces, de questions et réponses et de recettes.

## Tableau des programmes automatiques

Les programmes automatiques sont conçus pour faciliter la programmation de plats classiques à la mijoteuse. Le chapitre Plats principaux offre plusieurs recettes pour chaque programme (p. 34). Le tableau de la page suivante indique la durée totale de cuisson pour chaque programme de cuisson automatique. Le programme passera automatiquement en mode RÉCHAUD une fois le cycle terminé.

COUPE DE VIANDE	AFFICHAGE	POIDS DE LA VIANDE	DURÉE TOTALE DE CUISSON TEMP. FAIBLE	DURÉE TOTALE DE CUISSON TEMP. ÉLEVÉE
Porc 1 (avec les os)	PRK1	6-7 livres	9½ heures	7½ heures
Porc 2 (désossé)	PRK2	3-4 livres	6 heures	5 heures
Volaille	POUL	6 livres	7½ heures	6¼ heures
Boeuf	BEEF	3-4 livres	8 heures	5¾ heures
Ragoût	STEW	3 livres	6 heures	4¾ heures
Chili	CHIL	1-3 livres	6½ heures	6 heures

## Conversion de vos recettes

Lorsque vous réglez votre mijoteuse, vous avez toujours la possibilité de faire cuire les aliments plus rapidement ou plus lentement en choisissant le réglage ÉLEVÉ ou FAIBLE. Lorsque vous convertissez vos propres recettes, consultez le tableau ci-dessous, qui vous suggère des durées de cuisson pour les plats classiques à la mijoteuse. Rappelez-vous que ceci n'est qu'un guide. La durée précise varie selon la quantité, la coupe de viande et les autres liquides et ingrédients. Nombre de plats de mijoteuse prennent normalement environ 3 à 4 heures à température élevée et 7 à 8 heures à faible température pour mijoter. Après cette durée, la plupart des viandes à la mijoteuse commencent à peine à s'attendrir et pourront exiger plus de temps avant que les os ne s'en détachent.

FAIBLE	ÉLEVÉE	FAIBLE	ÉLEVÉE
7 heures	3 heures	10 heures	6 heures
8 heures	4 heures	11 heures	7 heures
9 heures	5 heures	12 heures	8 heures

## Recettes Smart-Set<sup>MC</sup>

### Déjeuner et boissons ..... F21

<i>Pouding au pain aux baies du déjeuner</i> .....	F21
<i>Œufs et bacon primavera</i> .....	F22
<i>Gruau céréalié fruité</i> .....	F23
<i>Compote de fruits mélangés</i> .....	F24
<i>Thé Chai épice</i> .....	F25
<i>Cidre cuit</i> .....	F25

### Entrées et accompagnements ..... F26

<i>Côtelettes asiatiques</i> .....	F26
<i>Champignons farcis</i> .....	F27
<i>Ailes de poulet Teriyaki</i> .....	F28
<i>Bouchées de porc piquantes au sésame</i> .....	F28
<i>Riz sauvage aux fruits et aux noix</i> .....	F29
<i>Risotto à la courge Butternut</i> .....	F30
<i>Asperge en paquet parchementé</i> .....	F31
<i>Quinoa et baies des champs</i> .....	F32
<i>Purée de pommes de terre à l'ail</i> .....	F32
<i>Polenta crémeuse au parmesan</i> .....	F33

### Plats principaux..... F34

#### Volaille..... F34

<i>Souvenirs méditerranéens</i> .....	F34
<i>Chili à la dinde aux trois haricots</i> .....	F35
<i>Pot-au-feu au poulet</i> .....	F36
<i>Poulet rôti crémeux et prosciutto</i> .....	F37
<i>Poulet braisé de Bourgogne</i> .....	F38
<i>Poitrines de poulet farcies aux épinards et au fromage feta</i> .....	F40
<i>Poulet et artichauts</i> .....	F41
<i>Poulet aux oignons verts et au vin blanc</i> .....	F42
<i>Curry de poulet aux pêches et aux raisins</i> .....	F43

## **Porc et saucisse** ..... F45

*Sandwiches étirés au porc* ..... F45

*Burritos faciles au porc* ..... F46

*Picadillo au porc aigre-doux* ..... F47

*Surlonge de porc aux figues, abricots et  
champignons shiitakes* ..... F48

*Rôti de porc automnal à l'étouffée* ..... F49

*Rôti de porc désossé à l'ail et au romarin* ..... F50

*Côtelettes de porc de campagne* ..... F51

*Petites côtes levées de dos* ..... F52

*Kielbasa braisé à la bière* ..... F52

*Sous-marins à la saucisse et au poivre* ..... F53

## **Boeuf** ..... F54

*Pointe de poitrine de bœuf au whiskey  
et à l'érable* ..... F54

*Carne Relleno* ..... F55

*Bouts de côtes de bœuf revigorantes* ..... F56

*Ragoût à la bière aux oignons  
caramélisés et au fenouil* ..... F57

*Boeuf braisé réconfortant pour l'hiver* ..... F58

*Bifteck de flanc coréen facile* ..... F59

*Chili aux six poivres* ..... F60

*Ragoût de bœuf, de bacon et de champignons* ..... F61

## **Végétarien** ..... F63

*Chili végétarien consistant* ..... F63

*Ragoût aux champignons et à l'orge* ..... F64

*Sauce à pizza ou pour pâtes facile* ..... F65

## **Soupes et potages** .....F66

*Soupe aux haricots noirs Chipotle* .....F66

*Soupe au curry de courge Butternut* ..... F67

*Soupe tortilla au poulet* ..... F68

*Le potage du mendiant* .....F69

*Soupe thaïlandaise aux crevettes avec lime et chili...* F70

*Chaudrée de palourdes de la Nouvelle-Angleterre ...* F71

*Gratin de pommes de terre et de jambon* .....F72

## **Fêtes et occasions spéciales** .....F72

*Artichauts farcis* .....F72

*Canard au porto et aux champignons*

*glacé aux cerises* .....F73

*Pain de maïs maison* .....F74

*Chou et corned-beef* .....F75

*Farce aux pommes, au bacon*

*et aux pacanes rôties* ..... F76

*Darnes de saumon aux agrumes* .....F77

*Jambon des Fêtes au gingembre et au bourbon* ..... F78

*Dinde farcie aux pacanes et aux cerises* ..... F78

*Casserole de patates douces garnies*

*de biscuit au gingembre* ..... F79

*Ragoût d'agneau au xérès et au thym* .....F80

*Gratin de pommes de terre et de jambon*..... F81

## **Desserts** ..... F82

*Crème brûlée* ..... F82

*Gâteau chocolat-noisettes à la polenta* ..... F83

*Beurre de pomme* ..... F84

*Soufflé à l'orange* ..... F85

*Poires pochées au gingembre et à la cannelle* .....F86

## Déjeuner et boissons

### *Pouding au pain aux baies du déjeuner*

1 c. à table de beurre

8 tasses de pain en cubes d'un pouce, préférablement un pain italien dense, un pain au levain ou un pain de campagne

3 tasses de fraises fraîches\* tranchées

2 tasses de bleuets frais\*

7 gros œufs, battus

5 à 7 tasses de lait (1 % ou plus gras) - 5 tasses pour la cuisson à faible température

1½ tasse de cassonade (2 tasses si vous faites le pouding au pain pour le dessert)

2½ c. à table de cannelle

*\*Si vous faites cette recette à un moment où les baies fraîches ne sont pas en saison, un mélange de baies surgelées non sucrées peut être utilisé (fraises, framboises, bleuets et mûres). Faites décongeler les baies avant de les utiliser ou prolongez légèrement la durée de cuisson si vous les prenez directement du congélateur.*

1. Beurrez l'intérieur du pot de grès.
2. Déposez le pain et les baies dans le pot de grès et remuez pour mélanger.
3. Versez le reste des ingrédients dans un bol séparé et fouettez pour mélanger.
4. Versez sur le pain et les baies et remuez pour mélanger.
5. Couvrez. Faites cuire pendant 5 à 6 heures à faible température ou 3 heures à température élevée, jusqu'à ce que le pain prenne au milieu.
6. Retirez du feu. Laissez refroidir et réservez avant de servir (cela permettra au pain de réabsorber le liquide des baies, etc.).

Donne 10 à 12 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F21



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Œufs et bacon primavera

Aérosol de cuisson antiadhésif

3 à 4 tasses de pain croûté en dés (dés d' $\frac{3}{4}$  à 1 pouce)

$\frac{1}{2}$  livres de bacon, coupé en dés d' $\frac{1}{2}$  pouce

2 tasses de champignons frais tranchés (environ 6 onces de champignons entiers),  
comme le cremini ou bella miniature

2 tasses d'épinards frais, tranchés, les tiges enlevées

8 œufs

$\frac{1}{2}$  tasse de lait

$\frac{3}{4}$  tasse de piment rouge rôtis, égouttés et hachés

1 tasse de fromage râpé, comme du cheddar ou du Monterey Jack

Sel et poivre

1. Vaporisez le pot de grès d'aérosol antiadhésif.
2. Versez le pain dans le fond du pot de grès.
3. Faites chauffer un poêlon à feu moyen et faites cuire le bacon, jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Retirez tout sauf 1 c. à table de la graisse fondue. Mettez les champignons et les épinards et remuez pour enrober. Faites cuire de 1 à 2 minutes, ou jusqu'à ce que les épinards ramollissent.
4. Dans un autre bol, battez les œufs et le lait. Versez le reste des ingrédients et mélangez. Versez dans le pot de grès.
5. Couvrez. Faites cuire pendant  $3\frac{1}{2}$  à 4 heures à faible température ou  $2\frac{1}{2}$  heures à température élevée, jusqu'à ce que les œufs soient fermes mais humides au milieu.
6. Assaisonnez de sel et de poivre avant de servir.

Donne 6 à 8 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F22



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.



## Gruau céréaliier fruité



Aérosol de cuisson antiadhésif ou beurre pour graisser le pot de grès

*1/4 tasse d'avoine à l'ancienne (pas à cuisson rapide)*

*1 tasse de barre céréalière régulière, à la cannelle ou aux pommes*

*2 tasses de lait, ou plus si désiré au service*

*1 tasse d'eau*

*1/4 c. à thé de sel*

*1 c. à thé de cannelle*

*1/4 tasse de pommes, pelées, écorées et coupées en cubes d'1 pouce*

*1/4 tasse de poires, pelées, écorées et coupées en cubes d'1 pouce*

*1/4 tasse de noix de Grenoble, rôties*

*1/4 tasse de sirop d'érable ou de cassonade (facultatif)*

1. Graissez le pot de grès d'aérosol de cuisson ou de beurre.
2. Mettez l'avoine, la barre céréalière, le lait, l'eau, le sel, la cannelle et les fruits dans le pot de grès. Mélangez doucement les ingrédients.
3. Couvrez. Faites cuire pendant 2 heures à température élevée, puis pendant 1 à 2 heures à faible température.
4. Faites rôtir les noix sur une grande plaque de cuisson, sur la grille supérieure du gril, pendant environ 4 minutes. Retournez fréquemment.
5. Mélangez les noix dans le pot de grès.
6. Versez le gruaü à la cuiller dans des bols et servez chaud. Ajoutez du lait, du sirop d'érable et de la cassonade, au goût.

Donne 6 à 8 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F23



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Compote de fruits mélangés

1 tasse d'eau

1 tasse de sucre, ou au goût

1/2 tasse de cassonade

2 tasses de pieds de rhubarbe fraîche, lavés et coupés en cubes de 2 pouces

4 tasses de fraises fraîches, rincées, décortiquées et coupées en deux

2 tasses de framboises fraîches

2 tasses de bleuets frais

2 c. à thé de vanille

1 1/2 c. à table de cannelle moulue

1/4 c. à thé de muscade moulue

1. Mélangez l'eau, les sucres et la rhubarbe dans le pot de grès.
2. Couvrez. Faites cuire 30 minutes à température élevée.
3. Mettez les fraises, les framboises et les bleuets dans le pot de grès.
4. Versez la vanille, la cannelle et la muscade sur les fruits. Remuez doucement les fruits une ou deux fois afin de bien distribuer les ingrédients. Reposez le couvercle sur le pot de grès.
5. Retirez le pot de grès de la base chauffante et laissez le mélange refroidir sans brasser. La compote peut être servie chaude, à température de la pièce ou réfrigérée. Si vous ne la consommez pas immédiatement, versez-la dans un grand bol, couvrez et réfrigérez. La compote peut demeurer au réfrigérateur jusqu'à quatre jours.

Suggestion pour le service : servez sur du pain doré, des gaufres, le yogourt, la crème glacée, un quatre-quarts ou le gruau céréaliier fruité (p. 23).

Donne 8 à 10 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F24



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Thé Chai épice

8 tasses d'eau  
8 sacs de thé noir  
 $\frac{1}{2}$  à  $\frac{3}{4}$  tasse de sucre  
16 clous de girofle  
16 graines de cardamome entières, gousses retirées  
5 bâtons de cannelle entiers  
8 tranches de gingembre frais  
1 tasse de lait

1. Mettez l'eau, le thé, le sucre, les clous de girofle, la cardamome, la cannelle et le gingembre dans le pot de grès. Couvrez. Faites cuire pendant 3 à 5 heures à faible température ou 2 à 2  $\frac{1}{2}$  heures à température élevée.
2. Tamisez le mélange, jetez les solides (peut être couvert et réfrigéré jusqu'à 3 jours).
3. Versez le lait juste avant de servir. Servez chaud ou glacé.

Donne 16 portions

## Cidre cuit



1 gallon de cidre de pomme  
 $\frac{1}{8}$  tasse de cassonade  
15 clous de girofle  
10 piments de la Jamaïque entiers  
5 bâtons de cannelle entiers

1. Mélangez tous les ingrédients dans le pot de grès.
2. Couvrez. Faites cuire pendant 30 minutes à température élevée, puis jusqu'à 5 heures à faible température. Plus les épices demeurent longtemps dans le mélange, plus forte sera l'amertume.

Donne 16 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F25



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

# Entrées et accompagnements

## *Côtelettes asiatiques*



*2 carrés complets de petites côtes levées de dos de porc  
6 onces de sauce Hoisin  
1 once de gingembre frais  
4 onces de cerises marasquin  
4 onces de vinaigre de riz  
Eau pour couvrir  
Oignons verts hachés*

1. Séparez chaque carré de côtes en trois sections.
2. Mélangez tous les ingrédients dans le pot de grès.
3. Couvrez. Faites cuire pendant 8 à 10 heures à faible température ou 6 à 8 heures à température élevée.
4. Garnissez d'oignons verts.

Donne 6 à 8 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F26



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Champignons farcis

15 à 20 gros champignons, de préférence des bellas miniatures, nettoyés, le pied retiré et finement haché

2 c. à table d'huile d'olive

$\frac{1}{2}$  oignon rouge moyen, en dés très fins

2 gousses d'ail, émincées

$\frac{1}{2}$  livre de galettes de saucisse

1 c. à thé de sel

$\frac{1}{2}$  c. à thé poivre noir moulu

$\frac{1}{4}$  c. à thé de paprika

$\frac{1}{4}$  tasse de persil frais, haché finement

4 onces de fromage Gruyère, râpé

1. Dans un poêlon, faites revenir à feu moyen l'huile, l'oignon, l'ail et les pieds de champignons. Faites cuire de 2 à 3 minutes, ou jusqu'à ce que l'oignon commence à mollir.
2. Versez les galettes de saucisse et écrasez d'une cuiller de bois. Assaisonnez de sel, de poivre et de paprika. Faites cuire jusqu'à léger brunissement.
3. Transférez la saucisse dans un gros bol à mélanger, avec le persil et le fromage Gruyère. Mélangez pour incorporer les ingrédients et farcissez chaque chapeau d' $\frac{1}{2}$  c. à table du mélange. Déposez dans le pot de grès, couvrez et faites cuire à température élevée pendant 2 heures.

Donne 6 à 10 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F27



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Ailes de poulet Teriyaki

3 à 4 livres d'ailes de poulet

$\frac{1}{4}$  tasse de sauce soya

$\frac{1}{4}$  tasse de xérès

$\frac{1}{4}$  tasse de miel

1 c. à table de sauce Hoisin

1 c. à table de jus d'oranges

2 gousses d'ail, émincées

1 piment rouge Chipotle, émincé (facultatif)

1. Déposez les ailes dans le pot de grès. Mélangez le reste des ingrédients dans un bol et versez sur les ailes.
2. Couvrez. Faites cuire pendant 3 à 3  $\frac{1}{2}$  heures à faible température ou 1  $\frac{1}{2}$  à 2 heures à température élevée.

Donne 6 à 8 portions

## Bouchées de porc piquantes au sésame

3 livres de longe de porc, coupée en dés de  $\frac{3}{4}$  pouce

1 boîte de 4 onces de piments verts tranchés, égouttés

$\frac{1}{2}$  tasse de sauce soya

2 c. à table de fécule de maïs

$\frac{1}{4}$  tasse de cassonade, tassée

$\frac{1}{4}$  tasse de jus de pommes

2 c. à table de vinaigre de riz

1 c. à table de graines de sésame

2 gousses d'ail, émincées

$\frac{1}{4}$  c. à thé de gingembre moulu

1. À l'aide d'un petit couteau coupant, découpez une fente dans un cube de porc et farcissez-le d'une tranche de piment vert tranché. Insérez un cure-dent sur le dessus pour retenir le piment. Répétez avec le reste du porc et déposez les cubes au fond du pot de grès.
2. Dans un bol, faites dissoudre la fécule de maïs dans la sauce soya. Intégrez le reste des ingrédients et versez sur le porc. Couvrez. Faites cuire pendant 3 à 3  $\frac{1}{2}$  heures à faible température ou 1  $\frac{1}{2}$  à 2 heures à température élevée.

Donne 6 à 8 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F28



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Riz sauvage aux fruits et aux noix

2 tasses de riz sauvage, rincé\*  
5 à 6 tasses de bouillon de poulet  
1 tasse de jus d'oranges  
2 c. à table de beurre, fondu  
1/2 tasse de canneberges séchées  
1/2 tasse de raisins, hachés  
1/2 tasse d'abricots séchés, hachés  
1/2 tasse d'amandes râpées, rôties  
1 c. à thé de cumin  
2 oignons verts, tranchés finement  
2 à 3 c. à table de persil frais haché  
Sel et poivre

*\*Si vous utilisez un mélange de riz sauvage et d'autres types de riz, la durée de cuisson pourra être réduite.*

1. Mélangez le riz sauvage, les canneberges, les raisins, les abricots et les amandes dans le pot de grès.
2. Mélangez le bouillon, le jus d'oranges, le beurre et le cumin dans un bol de taille moyenne. Versez le mélange sur le riz et mélangez bien.
3. Couvrez. Faites cuire pendant 7 heures à faible température ou 2 1/2 à 3 heures à température élevée. Mélangez une fois, en ajoutant plus de bouillon chaud au besoin.
4. Une fois le riz tendre sous la dent, saupoudrez des oignons verts et du persil. Ajustez l'assaisonnement. Faites cuire pendant 10 minutes de plus et servez.

Donne 6 à 8 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F29



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Risotto à la courge Butternut

4 c. à table d'huile d'olive extra vierge

4 c. à table de beurre non salé

1 $\frac{1}{2}$  tasse d'oignon Vidalia, haché

2 $\frac{1}{2}$  tasses de risotto, tel l'Arborio Superfino

3 tasses de courge Butternut, pelée, égrenée et coupée en cubes d'1 pouce

6 tasses de bouillon de poulet

2 c. à table de basilic frais, haché

$\frac{1}{4}$  tasse de fromage Pecorino Romano, et un peu d'extra pour saupoudrer  
Sel et poivre

1. Dans un poêlon, à feu moyen, chauffez l'huile et le beurre et faites sauter les oignons jusqu'à ce qu'ils soient tendres, entre 6 et 8 minutes.
2. Versez le riz sur les oignons et, à l'aide d'une cuiller de bois, enrobez les grains du mélange de beurre et d'huile. Cuire en remuant à l'occasion pendant environ 4 minutes.
3. Transvidez le riz dans le pot de grès. Ajoutez la courge et le bouillon. Mélangez doucement. Couvrez. Faites cuire 2 à 3 heures à température élevée.
4. Au moment de servir, saupoudrez de basilic et du fromage en extra, au goût. Assaisonnez au goût avec du sel et du poivre fraîchement moulu.

Donne 10 à 12 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F30



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.



## Asperge en paquet parchementé

*Papier parchemin*

*1 bouquet d'asperges, le pied coupé*

*Sel et poivre*

*Une pincée de sucre*

*Zeste de citron*

*Un filet d'huile d'olive extra vierge*

1. Coupez le papier parchemin en forme de gros cœur. Déposez les asperges au centre, d'un côté. Assaisonnez de sel et de poivre. Saupoudrez de sucre et de zeste de citron. Versez-y un filet d'huile d'olive.
2. Fermez la moitié du cœur par-dessus les asperges, en faisant un pli au centre. Formez un paquet, compressez et repliez les bords pour sceller.
3. Déposez les paquets dans le pot de grès. Couvrez. Faites cuire pendant 1 heure à température élevée, en vérifiant la cuisson après 1/2 heure. Les asperges sont prêtes lorsqu'elles sont vert éclatant et al dente. Ouvrez un paquet et servez immédiatement.

Donne 4 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F31



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Quinoa et baies des champs

- 3 tasses de quinoa importé
- 4 tasses de jus d'oranges
- $\frac{1}{4}$  tasse de cassonade
- 2 c. à table de beurre
- 1 pincée de sel
- $\frac{1}{2}$  tasse de canneberges séchées
- $\frac{1}{2}$  tasse de bleutes séchées
- 1 c. à thé de cannelle
- 1 c. à thé de zeste d'orange
- $\frac{1}{4}$  tasse de noix macadamia, rôties et hachées grossièrement

1. Déposez le quinoa dans un grand bol. Remplissez le bol d'eau et massez le quinoa entre vos doigts. Égouttez en un fin jet et répétez ce procédé trois fois de plus, ou jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de mousse.
2. Transférez le quinoa dans le pot de grès. Ajoutez-y le jus, la cassonade, le beurre et le sel. Remuez doucement pour mélanger les ingrédients. Couvrez. Faites cuire  $1\frac{1}{2}$  à 2 heures à température élevée.
3. Avant de servir, intégrez les fruits séchés, la cannelle, le zeste et les noix.

Donne 8 à 10 portions

## Purée de pommes de terre à l'ail

- 4 livres de pommes de terre, coupées
- 4 à 6 gousses d'ail, pelées
- 3 tasses de bouillon de légumes ou de poulet, ou d'eau
- 1 bâton de beurre, coupé en petits morceaux
- $\frac{1}{2}$  tasse de crème épaisse
- Sel et poivre au goût

1. Déposez les pommes de terre et l'ail dans le pot de grès. Versez assez de bouillon dans le pot de grès pour couvrir les pommes de terre. Couvrez. Faites cuire 4 à 5 heures à température élevée, ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
2. Égouttez le bouillon. Mettez le beurre et la crème et pilez à l'aide d'un pilon à pommes de terre, jusqu'à la consistance désirée.
3. Assaisonnez de sel et de poivre et servez chaud.

Donne 8 à 10 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F32



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## *Polenta crémeuse au parmesan*

---

9 tasses de bouillon de poulet ou d'eau  
4 c. à table de beurre  
1 feuille de laurier  
3 tasses de polenta instantanée  
3 tasses de parmesan râpé

1. Dans un chaudron sur le feu, amenez le bouillon de poulet ou l'eau à ébullition avec le beurre et la feuille de laurier.
2. Intégrez la polenta au fouet, dans un mouvement régulier pour empêcher la formation de grumeaux. Intégrez complètement le fromage râpé au fouet.
3. Déposez la polenta dans le pot de grès, couvrez et faites cuire à faible température pendant 25 à 30 minutes.

Donne 6 à 8 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F33



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

# Plats principaux

Volaille :

## *Souvenirs méditerranéens*



*Aérosol de cuisson antiadhésif*

*1 bulbe de fenouil (environ 1 à 1 ¼ livre), paré, en quartier et tranché; réservez des frondes de fenouil pour la garniture, si désiré*

*1 gros oignon, haché*

*2 carottes, hachées finement*

*2 gousses d'ail, émincées*

*1 c. à thé de sel*

*1 c. à thé de poivre noir grossièrement moulu*

*8 cuisses de poulet désossées, sans la peau, sans gras (environ 1 ½ livre)*

*2 boîtes de 14 oz de bouillon de poulet*

*1 tasse d'orzo*

*1 sac de 6 onces d'épinards miniatures (environ 4 tasses)*

*½ de tasse de fromage Asiago râpé grossièrement*

1. Vaporisez légèrement le pot de grès de l'aérosol de cuisson. Déposez le fenouil, les oignons, les carottes et l'ail dans le pot de grès. Mélangez-  
environ la moitié du sel et du poivre. Étendez le mélange uniformément au  
fond du pot de grès.
2. À l'aide de cisailles de cuisine ou d'un couteau, coupez chaque cuisse de  
poulet en 4 à 6 morceaux. Assaisonnez les morceaux de poulet avec le reste  
du sel et du poivre. Déposez le poulet par-dessus le mélange de fenouil et  
d'oignon. Versez le bouillon de poulet sur le dessus.
3. Couvrez. Faites cuire pendant 1 heure à température élevée, puis pendant 2  
heures à faible température.
4. Intégrez l'orzo. Couvrez et faites cuire pendant 1 ½ de plus à faible  
température. Vérifiez si l'orzo et le poulet sont tendres. Au besoin, ajoutez  
30 minutes à la cuisson.
5. Déposez les épinards sur le mélange de poulet et d'orzo. Ne mélangez  
pas. Couvrez et faites cuire pendant 10 à 15 minutes à faible température.  
Éteignez le feu. Intégrez les épinards dans le mélange de poulet et d'orzo.  
Si désiré, garnissez de quelques frondes de fenouil. Saupoudrez chaque  
portion de fromage Asiago.

Donne 6 à 8 portions



Cette recette est idéale pour le mode  
de cuisson automatique. Reportez-vous  
à la page 7 pour les instructions.

F34



Cette recette est idéale pour le mode  
de double cycle. Reportez-vous à la  
page 10 pour les instructions.

## Chili à la dinde aux trois haricots



Huile d'olive

1 livre de dinde de grain

1 petit oignon, haché

1 boîte de 28 oz de tomates en dés, non égouttées

1 boîte de 15 oz de haricots garbanzo, rincés et égouttés

1 boîte de 15 oz de haricots rouges, rincés et égouttés

1 boîte de 15 oz de haricots noirs, rincés et égouttés

1 boîte de 8 oz de sauce tomate

1 boîte de 4 oz de piments chili verts moyens, hachés

1 à 2 c. à thé de poudre chili

1. Couvrez un poêlon moyen de l'huile d'olive. Faites cuire la dinde et l'oignon le poêlon, à feu moyen-élevé, en remuant pour diviser la viande, jusqu'à ce que la dinde ne soit plus de couleur rose.
2. Égouttez. Déposez le mélange de dinde dans le pot de grès.
3. Ajoutez les tomates dans leur jus, les haricots, la sauce tomate, les piments, la poudre chili. Mélangez bien.
4. Couvrez. Faites cuire pendant 6 à 8 heures à faible température ou 5 à 7 heures à température élevée.

Donne 6 à 8 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F35



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Pot-au-feu au poulet



- 1 sac de 16 oz de carottes miniatures
- 1 gros oignons, coupés en quartiers
- 4 tiges de céleri de taille moyenne, coupés en morceaux d'1 pouce
- 4 pommes de terre nouvelles, en quartiers
- 2 poulets entiers de 3 livres ou 1 poulet de 6 livres
- 1 boîte de 10 oz de champignons, nettoyés
- 1/4 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de poivre noir fraîchement moulu
- 1/2 tasse d'eau, de vin blanc ou de bouillon de poulet
- 3 tiges de thym frais

1. Déposez les carottes, l'oignon, le céleri et les pommes de terre au fond du pot de grès.
2. Ajoutez-y le(s) poulet(s) et couvrez avec le reste des ingrédients.
3. Couvrez. Faites cuire pendant 8 à 10 heures à faible température ou 4 1/2 à 6 1/2 heures à température élevée.
4. Retirez le poulet et les légumes. Disposez de façon attrayante sur un plateau avant de servir.

Donne 6 à 8 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F36



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Poulet rôti crémeux et prosciutto



1 poulet entier de 2 1/2 livres, assaisonné de sel et de poivre  
1 petit oignon, haché finement  
5 onces de prosciutto ou de bacon, en dés  
1/2 tasse de vin blanc  
1 paquet de 10 oz de pois surgelés  
1/2 tasse de crème épaisse  
1 1/2 c. à table de fécule de maïs  
2 c. à table d'eau  
4 tasses de pâtes galle

1. Combinez le poulet, l'oignon, le prosciutto et le vin dans le pot de grès. Couvrez. Faites cuire pendant 7 à 9 heures à faible température ou 4 1/2 à 6 1/2 heures à température élevée.
2. Dans les 30 dernières minutes de cuisson, versez les pois surgelés et la crème épaisse dans le liquide du pot de grès.
3. Après la cuisson, retirez le poulet du pot de grès et tranchez la viande.
4. Combinez la fécule de maïs avec l'eau et ajoutez le mélange au liquide de la mijoteuse pour épaissir la sauce.
5. Pour servir, versez les pâtes à la cuiller dans des assiettes, déposez le poulet sur les pâtes et garnissez chaque portion de sauce.

Donne 6 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F37



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

# Poulet braisé de Bourgogne



2 poulets entiers de 3 livres chacun  
5 tasses de vin rouge  
8 tranches de bacon, en lanières de 1/4 pouce  
8 tiges de thym  
6 gousses d'ail, pelées et tranchées finement  
4 tasses de chapeaux de champignons, en quartiers  
4 tasses d'oignons, tranchés finement  
2 c. à table de beurre  
1/4 tasse de farine  
2 tasses de bouillon de poulet  
1 bouquet de persil italien, lavé, les tiges retirées et haché grossièrement  
Sel et poivre  
Polenta crémeuse au parmesan (p. 33)

1. Le jour avant de faire cuire le plat : Découpez le poulet, en laissant les poitrines sur les os. Séparez chaque patte en pilon et cuisse et coupez chaque poitrine en deux.
2. Déposez le poulet dans un contenant profond assez grand pour que tous les morceaux y reposent en une seule couche. Versez le vin par-dessus le poulet et ajoutez-y le thym et l'ail.
3. Couvrez et faites mariner au réfrigérateur pendant la nuit.
4. Faites cuire le bacon dans un poêlon, jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Retirez le bacon à l'aide d'une cuiller percée et déposez-le dans une assiette recouverte de papier essuie-tout, en laissant le gras dans le poêlon.
5. Faites sauter les champignons dans le poêlon, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Mélangez les oignons avec les champignons et faites sauter jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés.
6. Réduisez à feu doux et faites fondre le beurre dans le mélange. Incorporez ensuite la farine. Continuez la cuisson pendant 5 minutes, et assaisonnez ensuite de sel et de poivre. Retirez du feu.
7. Retirez le poulet de la marinade, assaisonnez de sel et de poivre et saupoudrez légèrement la peau de farine.

Suite de la recette à la page suivante.



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F38



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.



## Poulet braisé de Bourgogne (suite)



8. Faites sauter les morceaux de poulet, la peau vers le bas, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Mettez-les ensuite dans le pot de grès de la mijoteuse.
9. Versez la marinade au vin rouge dans un chaudron et amenez à douce ébullition.

Faites mijoter quelques minutes, en retirant les impuretés qui montent à la surface.

10. Ajoutez le bouillon de poulet, l'oignon caramélisé et le mélange de champignon au vin. Chauffez bien. Ajustez l'assaisonnement et versez sur le poulet.
11. Couvrez la mijoteuse et faites cuire 30 minutes à température élevée.
12. Réduisez la température et faites cuire 2 heures de plus.
13. Servez le poulet par-dessus la polenta crémeuse au parmesan (p. 33), en versant la sauce dessus à la cuiller.
14. Garnissez de bacon croustillant et de persil.

Donne 4 à 6 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F39



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Poitrines de poulet farcies aux épinards et au fromage feta

6 poitrines de poulet, désossées et sans la peau  
8 onces de fromage feta (égoutté et séché au besoin)  
3 tasses d'épinards frais, tranchés, les grosses tiges enlevées  
 $\frac{1}{2}$  tasse de tomates séchées, égouttées de l'huile et hachées (si vous utilisez des tomates séchées au soleil, trempez-les dans l'eau 10 à 15 minutes, faites sécher et hachez)  
 $\frac{1}{4}$  tasse d'huile d'olives préparées, avec le noyau\*  
1 c. à thé de zeste de citron  
1 c. à thé de basilic séché, d'origan ou de menthe  
 $\frac{1}{2}$  c. à thé de poudre d'ail  
1 boîte de 15 oz de tomates en dés, non égouttées  
Poivre noir fraîchement moulu

\*Si vous utilisez des olives dénoyautées, mettez-les dans le pot de grès dans la dernière heure de cuisson.

1. Déposez 1 poitrine de poulet dans une pellicule moulante et, à l'aide d'un poêlon ou d'un attendrisseur à viande, aplatissez à environ  $\frac{1}{4}$  pouce d'épaisseur. Répétez avec chacune.
2. Dans un bol séparé, combinez le fromage feta, les épinards, les tomates séchées, le zeste de citron, le basilic (ou l'origan ou la menthe), la poudre d'ail et le poivre, au goût. Mélangez bien.
3. Couchez le poulet la peau vers le bas sur la surface de travail et déposez environ 2 c. à table du mélange de feta dans l'extrémité la plus large de la poitrine. Roulez serré et répétez avec chacune.
4. Déposez le poulet roulé dans le pot de grès, la fermeture vers le bas et garnissez des tomates en dés et des olives.
5. Couvrez. Faites cuire pendant  $3\frac{1}{2}$  à 4 heures à faible température ou 2  $\frac{1}{2}$  heures à température élevée. Servez chaque portion recouverte d'une cuillerée de tomates et d'olives.

Donne 6 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F40



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Poulet et artichauts



3 cuisses de poulet, désossées et sans la peau  
16 onces de champignons frais, tranchés  
2 pots de 12 onces de cœurs d'artichauts marinés, égouttés  
8 gousses d'ail, pelées et tranchées grossièrement  
1/2 tasse de vin blanc ou de bouillon de poulet  
Poivre noir  
1 à 2 livres de spaghettis cuits

1. Déposez le poulet, les champignons, les artichauts, l'ail, le vin et le poivre noir dans le pot de grès.
2. Couvrez. Faites cuire pendant 6 à 8 heures à faible température ou 5 1/2 à 6 1/2 heures à température élevée.
3. Servez sur les pâtes.

Donne 6 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F41



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Poulet aux oignons verts et au vin blanc

8 à 10 cuisses de poulet désossées, sans la peau, rincées, séchées et assaisonnées de sel et de poivre

4 grosses pommes de terre Yukon Gold, en cubes de  $\frac{3}{4}$  pouce

10 onces d'olives vertes espagnoles (avec le noyau), égouttées et rincées\*

12 oignons verts, pelés et tranchés en deux (sur la longueur)

8 tiges d'estragon frais ou 2 c. à table d'estragon séché

8 gousses d'ail, écrasées

$\frac{3}{4}$  tasse de vin blanc

$\frac{3}{4}$  tasse de fond de poulet

1  $\frac{1}{2}$  c. à table de moutarde de Dijon

Sel et poivre

*\*Si vous utilisez des olives dénoyautées, mettez-les dans le pot de grès dans la dernière heure de cuisson.*

1. Mettez le poulet, les oignons verts, les olives et l'estragon dans le pot de grès.
2. Mélangez tout le reste des ingrédients, sauf la moutarde de Dijon. Fouettez pour mélanger et versez dans le pot de grès.
3. Couvrez. Faites cuire pendant 6 heures à faible température ou 4 heures à température élevée, en retournant une ou deux fois, si possible, pour assurer une cuisson uniforme.
4. Une fois les oignons verts ramollis, transférez le poulet, les oignons verts, les olives et les pommes de terre dans un plat de service et couvrez pour garder au chaud.
5. Réglez la mijoteuse à température élevée, fouettez-y la moutarde de Dijon et poursuivez la cuisson 15 minutes, en laissant le bouillon mijoter.
6. Ajuster l'assaisonnement, versez le bouillon sur le poulet, les oignons verts, les olives et les pommes de terre. Servez.

Donne 4 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F42



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Curry de poulet aux pêches et aux raisins\*

8 à 10 cuisses de poulet désossées, sans la peau, rincées, séchées et assaisonnées de sel et de poivre

4 pêches, pelées et en tranches d' $\frac{1}{4}$  pouce, en réservant 6 tranches pour la garniture (ou 2 tasses de pêches non sucrées tranchées surgelées, en réservant 6 tranches pour la garniture)\*\*

$\frac{2}{3}$  tasses de raisins, hachés, OU  $\frac{2}{3}$  tasses de raisins de Corinthe, entiers

2 oignons verts, tranchés finement

2 c. à table d'huile d'olive

2 c. à table de gingembre frais, râpé

4 gousses d'ail, écrasées

1 c. à thé de cari

2 c. à thé de cumin

1 c. à thé de clous de girofle

$\frac{1}{2}$  tasse de fond de poulet

2 c. à table de vinaigre de cidre

$\frac{1}{2}$  c. à thé de poivre de Cayenne (au goût)

Sel et poivre

Jus de citron

\*Si vous faites cette recette à un moment où les pêches fraîches ne sont pas en saison, des pêches non sucrées tranchées surgelées peuvent être utilisées. Faites décongeler les pêches avant de les utiliser ou prolongez légèrement la durée de cuisson si vous les prenez directement du congélateur.

\*\*Pour peler une pêche, utilisez un économiseur OU faites un X sous une pêche à l'aide d'un couteau et submergez la pêche dans l'eau mijotante pendant 10 à 20 secondes. Faites refroidir sous l'eau courante ou dans un bain d'eau glacée. Lorsque la pêche est assez froide pour être manipulée, pelez la peau à l'aide d'un couteau d'office.

1. Rincez, séchez et assaisonnez les poitrines de poulet de sel et poivre.
2. Faites chauffer l'huile d'olive dans un poêlon et ajoutez-y le poulet pour le faire dorer légèrement, environ 3 minutes par côté.
3. Transférez le poulet dans le pot de grès et garnissez-le des pêches, des raisins (entiers ou de Corinthe) et des oignons verts.

Suite de la recette à la page suivante.



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F43



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## *Curry de poulet aux pêches et aux raisins (suite)*

---

4. Réservez les 8 dernières tranches de pêches enrobées dans le jus de citron et réfrigérez.
5. Mélangez le reste des ingrédients dans un bol, fouettez pour combiner et versez sur le poulet.
6. Faites cuire pendant 5 à 7 heures à faible température ou 3 à 5 heures à haute température.
7. Retirez le poulet sur un plateau de service. À l'aide d'une cuiller trouée, déposez les pêches, les raisins (entiers ou de Corinthe) et un peu de jus sur le poulet. Servez. Garnissez des pêches réservées.

Donne 4 à 5 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F44



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Porc et saucisse :

# *sandwiches farcis au porc*



### Sauce :

5 gousses d'ail, hachées  
2 tasses de jus d'oranges  
2 tasses de café  
2 tasses de cassonade  
16 onces de ketchup  
3 tasses de vinaigre balsamique  
1 tasse de mélasse  
2 c. à thé de cannelle moulue  
1/4 c. à thé de clous de girofle moulus  
2 canettes de bière

6 livres de soc de porc ou d'épaule de porc  
10 gousses d'ail  
Sel et poivre fraîchement moulu  
8 pains mollets

1. Combinez tous les ingrédients de la sauce dans un grand saucier et amenez à faible ébullition. Continuez la cuisson pendant 45 minutes à faible bouillon, en remuant occasionnellement pour empêcher que les sucres ne collent au fond du saucier.
2. Préchauffez le four à 450° F.
3. À l'aide d'un couteau, percez de profondes fentes tout autour du porc et insérez-y les gousses d'ail. Frottez le porc d'huile et assaisonnez généreusement de sel et de poivre fraîchement moulu. Déposez le porc sur une grille et mettez-le au four 25 minutes. La forte chaleur saisira le porc tout autour et lui donnera une agréable texture croustillante.
4. Déposez le porc dans le pot de grès et couvrez-le de sauce. Couvrez. Faites cuire pendant 10 à 12 heures à faible température ou 7 à 9 heures à température élevée.
5. Farcissez les pains mollets de la farce au porc.

Donne 8 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F45



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Burritos faciles au porc



1 soc de porc ou épaule de porc de 6 livres, le gras enlevé  
1 ou 2 bouteilles de votre sauce BBQ préférée  
1 paquet (8) de coquilles à burrito  
2 avocats mûrs, pelés et tranchés  
1 bouquet de coriandre, équeuté (au goût)  
1 à 2 tasses de fromage Monterey Jack ou Cheddar râpé  
Crème sûre et salsa pour la garniture

1. Déposez le porc dans le pot de grès. Couvrez. Faites cuire pendant 10 à 12 heures à faible température ou 8 à 10 heures à température élevée (peut être fait durant la nuit).
2. Réglez le four à 400°F. Séparez la viande du gras et déposez-la dans un bol séparé. Mélangez assez de sauce BBQ pour bien humecter et imprégner la viande.
3. Roulez les burritos avec le porc BBQ, l'avocat et la coriandre. Déposez dans un plat de cuisson de verre de 9x13 pouces.
4. Gratinez avec le fromage et mettez au four. Faites cuire de 5 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que le repas soit cuit et le fromage fondu. Garnissez de crème sûre et de salsa.

Donne 6 à 8 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F46



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.



## Picadillo au porc aigre-doux

2 livres de côtelettes de porc de campagne désossées, le gras en excédent enlevé et coupées en cubes d'1 pouce\*

2 c. à table d'huile d'olive

2 oignons jaunes, en dés d'1/4 pouce

4 gousses d'ail, émincées

2 boîtes de 15 oz de tomates en dés, non égouttées

6 c. à table de vinaigre de cidre

4 piments rouges Chipotle (en boîte, dans la sauce Adobo), hachés\*\*

1 tasse de raisins, hachés

1 c. à thé de cumin

1 c. à thé de cannelle

Sel et poivre fraîchement moulu

Riz blanc préparé

\*D'autres coupes de porc désossé peuvent aussi être utilisées, comme une épaule de porc parée.

\*\*Si vous utilisez des piments Chipotle séchés, trempez-les dans l'eau tiède pour les ramollir avant de les hacher – environ 20 minutes.

1. Faites chauffer l'huile d'olive dans un poêlon, ajoutez-y les oignons et l'ail et faites sauter à feu moyen-doux jusqu'à ramollissement, environ 4 minutes.
2. Ajoutez-y le porc et faites-le brunir. Transférez le tout dans le pot de grès.
3. Dans un bol séparé, mélangez les tomates, le vinaigre de cidre, les piments Chipotle, les raisins, le cumin et la cannelle. Mélangez bien et versez sur le porc.
4. Couvrez. Faites cuire pendant 6 à 8 heures à faible température ou 3 à 5 heures à température élevée, ou jusqu'à ce que le porc soit très tendre. À l'aide des dents de deux fourchettes, déchiquetez le porc. Remettez le couvercle sur le pot de grès et faites cuire 1/2 de plus à température élevée.
5. Assaisonnez de sel et de poivre et servez sur le riz.

Donne 8 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F47



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

# Surlonge de porc aux figes, abricots et champignons shiitakes



3 livres de filet de porc, rincé, séché et le gras excédentaire ou la pellicule argentée retirés

2 c. à table d'huile d'olive

3 gros oignons Vidalia, en tranches d' $\frac{1}{4}$  pouce

2 tasses de champignons shiitakes tranchés (4 ou 5 chapeaux de champignon)

20 figes séchées

1 tasse d'abricots séchés, hachés

3 c. à table de vinaigre balsamique

$\frac{1}{2}$  tasse de fond de poulet

2 c. à table de sauge fraîche, hachée

Sel et poivre fraîchement moulu

1. Faites chauffer l'huile d'olive dans un poêlon. Assaisonnez le filet de porc de sel et de poivre. Saisissez tous les côtés dans le poêlon et retirez du feu.
2. Étendez les oignons dans le fond du pot de grès, déposez le filet sur le dessus et ajoutez les champignons, figes et abricots.
3. Dans un bol séparé, combinez le vinaigre balsamique, le fond et la sauge. Versez sur les autres ingrédients.
4. Couvrez. Faites cuire pendant 6 à 8 heures à faible température ou 3 à 5 heures à température élevée, en remuant les ingrédients à plusieurs reprises pour assurer une cuisson uniforme, jusqu'à ce que la viande soit tendre et que les oignons aient ramolli.
5. Retirez le filet et laissez reposer 5 minutes. Ajustez l'assaisonnement au goût et coupez en tranches de  $\frac{3}{4}$  pouce. Pour servir, garnissez le porc de figes, d'abricots et de champignons et du bouillon.

Donne 4 à 6 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F48



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Rôti de porc automnal à l'étouffée



2 longes de porc désossées, d'environ 2 à 3 livres chacune  
4 pommes, pelées, écorées et tranchées  
2 gros oignons, pelés et tranchés  
Sel et poivre fraîchement moulu au goût

1. Assaisonnez généreusement les longes de porc avec du sel et du poivre fraîchement moulu.
2. Déposez le porc au fond du pot de grès et mettez les pommes et les oignons sur le dessus.
3. Couvrez. Faites cuire pendant 10 à 12 heures à faible température ou 6 à 8 heures à température élevée, jusqu'à ce que les viandes se détachent facilement. Transférez le porc sur une surface à découper et laissez reposer 10 minutes avant de trancher en morceaux d' $\frac{1}{2}$  à  $\frac{3}{4}$  pouce.
4. Garnissez les tranches de porc de pommes et d'oignons.

Donne 10 à 12 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F49



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Rôti de porc désossé à l'ail et au romarin



2 longes de porc désossées, d'environ 2 à 3 livres chacune, rincées et séchées en tapotant

6 c. à table d'huile d'olive

8 gousses d'ail, émincées

1 c. à table de romarin frais, haché

1 citron, en tranches de  $\frac{1}{8}$  à  $\frac{1}{4}$  pouce

$\frac{1}{4}$  tasse de vin blanc

$\frac{1}{8}$  tasse de fond de poulet

Sel et poivre cachet

Ficelle de boucher

1. Déposez les longes de porc sur votre surface de travail et assaisonnez généreusement de sel et de poivre fraîchement moulu.
2. Dans un bol séparé, combinez 2 c. à table d'huile d'olive, l'ail et le romarin. Frottez-en le porc.
3. Roulez et attachez le porc bien serré à l'aide de la ficelle de boucher. Insérez les tranches de citron sous la ficelle et aux extrémités du rôti.
4. Faites chauffer la cuillère à table d'huile d'olive restante dans un poêlon à feu moyen. Saisissez les longes de porc de tous les côtés, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Transférez le tout dans le pot de grès.
5. Remettez le poêlon sur le feu et déglacez-le avec le vin blanc et le fond, à l'aide d'une cuiller de bois pour retirer tout morceau caramélisé. Versez sur le porc.
6. Couvrez. Faites cuire pendant 8 à 10 heures à faible température ou 5 à 7 heures à température élevée. Retirez du pot de grès. Laissez le rôti reposer 10 minutes avant de retirer la ficelle et de découper.
7. Ajustez l'assaisonnement au goût et versez les jus sur le porc tranché.

Donne 8 à 10 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F50



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Côtelettes de porc de campagne



3 livres de côtelettes de porc de campagne désossées, rincées et séchées en tapotant  
6 pommes fermes et croquantes (comme des Granny Smith, Macouns, Galas, Braeburns), pelées, écorées et en tranches d' $\frac{1}{4}$  pouce  
6 poireaux, les racines et la portion supérieure verte enlevées, en tranches d' $\frac{1}{4}$  pouce, sur le long, et rincés pour retirer toute saleté (environ 6 tasses)  
 $\frac{1}{4}$  tasse de vin blanc  
 $\frac{1}{4}$  tasse de fond de poulet  
4 gousses d'ail, écrasées  
2 c. à table de sauge fraîche, hachée  
Sel et poivre

1. Retirez tout gras excédentaire du porc. Assaisonnez bien de sel et de poivre et transférez dans le pot de grès.
2. Déposez les poireaux et les pommes sur le dessus du porc. Dans un bol séparé, combinez le vin, le fond, l'ail, la sauge, le sel et le poivre. Mélangez et versez dans le pot de grès.
3. Couvrez. Faites cuire pendant 7 à 9 heures à faible température ou 5 à 7 heures à température élevée, jusqu'à ce que le porc soit tendre et que les pommes et les poireaux aient ramolli, en retournant une ou deux fois pour assurer une cuisson uniforme. Ajustez l'assaisonnement au goût.
4. Déposez les poireaux et les pommes à la cuiller dans un plat de service et recouvrez du porc.

Donne 4 à 6 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F51



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## *Petites côtes levées de dos*

---

2 c. à thé de cumin moulu  
2 c. à table de poudre chili  
2 c. à table de cassonade  
4 c. à thé de coriandre moulue  
 $\frac{1}{2}$  c. à thé de cannelle moulue  
2 c. à thé de sel  
1 c. à thé de poivre noir moulu  
4 à 6 livres de petites côtes levées de dos de porc  
 $\frac{2}{3}$  tasse de bourbon  
 $\frac{1}{2}$  tasse de cassonade, tassée  
 $\frac{1}{2}$  tasse de sauce chili

1. Dans un petit bol, mélangez le cumin, la poudre chili, 2 c. à table de sucre, la coriandre, la cannelle, le sel et le poivre. Remuez pour bien mélanger et frottez partout sur les côtes.
2. Déposez les côtes dans le pot de grès. Dans un petit bol, mélangez le bourbon,  $\frac{1}{2}$  tasse de sucre et la sauce chili. Versez le tout sur les côtes.
3. Couvrez. Faites cuire pendant 8 à 10 heures à faible température ou 4 à 6 heures à température élevée. Badigeonnez les côtes de sauce à l'occasion.

Donne 8 portions

## *Kielbasa braisé à la bière*

---

5 tranches de kielbasa, en tranches d' $\frac{1}{2}$  pouce  
1 canette de bière  
2 tasses de cassonade

1. Placez les kielbasa dans le pot de grès.
2. Combinez la bière et la cassonade et versez sur les kielbasa.
3. Couvrez. Faites cuire pendant 7 à 8 heures à faible température ou 4 à 5 heures à température élevée.

Donne 12 à 15 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F52



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## *Sous-marins à la saucisse et au poivre*

6 gros poivrons rouges, tranchés finement  
4 oignons jaunes, tranchés finement  
 $\frac{1}{4}$  à  $\frac{1}{2}$  tasse d'huile d'olive extra vierge, séparée  
1 c. à table d'origan séché  
2 c. à thé flocons de persil séché  
2 c. à thé de sel  
1 c. à thé de poivre noir moulu  
1 c. à thé de flocons de poivre rouge (facultatif)  
4 livres de saucisses italiennes douces ou épicées  
Pain à sous-marin

1. Déposez les piments tranchés et les oignons dans le pot de grès. Aspergez de 2 c. à table d'huile d'olive. Ajoutez les assaisonnements. Remuez pour bien mélanger.
2. Dans un poêlon, à feu moyen-élevé, versez le reste de l'huile et faites brunir les saucisses en lot, en ajoutant plus d'huile d'olive au besoin.
3. Déposez les saucisses sur les légumes dans le pot de grès. Couvrez et faites cuire pendant 4 à 6 heures à faible température ou 2 à 4 heures à haute température. Retirez une saucisse, déposez-la dans un pain à sous-marin et couvrez-la de piments et d'oignons. Répétez avec le reste des saucisses et des légumes.

Donne 10 à 12 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F53



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Bœuf :

# Pointe de poitrine de bœuf au whiskey et à l'érable



2 pointes de poitrine de bœuf, d'environ 2 à 2½ livres chacune, entaillées des deux côtés à l'aide d'un couteau

¼ tasse d'huile d'olive

1 tasse de sirop d'érable

½ tasse de whiskey

½ tasse de cassonade

2 c. à table de purée de tomates

2 oranges, zestées et le jus extrait

4 gousses d'ail, écrasées

8 fines tranches de gingembre frais (1/16 pouce d'épaisseur)

2 c. à thé de poivre de Cayenne

2 c. à table de gros sel

1 c. à thé de poivre noir fraîchement moulu

1. Combinez le piment de Cayenne, le sel et le poivre noir moulu. Frottez le mélange sur les pointes de poitrine et déposez les pointes dans un sac à fermeture éclair, un bol ou un autre contenant.
2. Versez le reste des ingrédients dans un bol séparé et mélangez. Versez sur les pointes de poitrine et faites mariner pendant 2 heures ou toute la nuit.
3. Transférez les pointes de poitrine et la marinade dans le pot de grès. Couvrez. Faites cuire pendant 9 à 12 heures à faible température ou 4 à 6 heures à température élevée. Ajustez l'assaisonnement au goût. Découpez en fine tranche à l'encontre du grain et servez avec des cuillérées de liquide sur les pointes de poitrine.

Donne 8 à 10 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F54



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.



## Carne Relleno



2 morceaux de bifteck de flanc, d'environ 2 livres chacun,  
entaillés d'un côté  
2 boîtes de 4 oz de piments chili verts entiers (Jalapeno)  
8 onces de fromage à la crème  
2 pots de 12 onces de salsa verde préparée  
Ficelle pour attacher le roulé

1. Divisez le fromage à la crème entre les piments, et farcissez chaque piment.
2. Déposez les piments sur le steak, du côté non entaillé. Roulez le steak et attachez-le avec la ficelle.
3. Déposez sur le pot de grès. Versez la salsa verde sur la viande.
4. Couvrez et faites cuire pendant 6 à 9 heures à faible température ou 3 à 5 heures à haute température.
5. Retirez du pot de grès, coupez la ficelle et découpez en 6 morceaux. Pour servir, versez la sauce à la cuiller sur la viande.

Donne 10 à 12 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F55



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

# Bouts de côtes de bœuf revigorantes



8 bouts de côtes avec les os, d'environ 6 livres (ou 8 à 12 bouts de côtes désossés, d'environ 4 livres)

2 c. à table de gros sel

2 c. à thé de poivre noir fraîchement moulu

2 c. à table d'huile d'olive

4 carottes, en dés d' $\frac{1}{4}$  pouce

4 pieds de céleri, en dés d' $\frac{1}{4}$  pouce

2 gros oignons jaunes, en dés d' $\frac{1}{4}$  pouce

6 gousses d'ail, émincées

$\frac{2}{3}$  tasse de vin rouge

$\frac{2}{3}$  tasse de tomates broyées

$\frac{2}{3}$  tasses de vinaigre balsamique

3 feuilles de laurier

1. Assaisonnez chaque bout de côte de gros sel et de poivre noir fraîchement moulu et enrobez d'huile d'olive.
2. Faites chauffer 2 c. à table d'huile d'olive dans un grand poêlon. Saisissez les bouts de côtes pour les faire tout juste brunir, en lot au besoin, environ 2 à 3 minutes de chaque côté. Transférez le tout dans le pot de grès.
3. Garnissez la viande du céleri, des carottes, des oignons, de l'ail et des feuilles de laurier.
4. Dans un bol séparé, combinez le vin, les tomates broyées, le vinaigre, le sel et le poivre. Remuez pour bien mélanger. Versez dans le pot de grès.
5. Couvrez. Faites cuire pendant 8 à 10 heures à faible température ou 5 à 7 heures à température élevée, en retournant une ou deux fois, jusqu'à ce que les viandes se détachent facilement de l'os (ou qu'elles soient tendre à la fourchette si vous utilisez de la viande désossée).
6. Retirez les côtes du pot de grès. À l'aide d'un mélangeur à immersion (ou d'un mélangeur conventionnel), mettez la sauce en purée, en laissant une certaine consistance.
7. Versez la sauce sur les côtes et servez.

Donne 6 à 8 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F56



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Ragoût à la bière aux oignons caramélisés et au fenouil



- 2 c. à table de beurre non salé
- 2 c. à thé d'épices italiennes séchées
- 1 c. à thé d'estragon séché
- 1 livre d'oignons jaunes, tranchés finement
- 2 tasses de fenouil frais, haché
- 2 livres d'intérieur de ronde de bœuf, tranché finement
- 1 livre de chapeaux de champignons, coupés en deux
- 1 boîte de 14 oz de bouillon de boeuf
- 1 boîte de 14,5 oz de tomates en dés à l'ail rôti, non égouttées
- 1 c. à thé de paprika
- 1 bouteille de 12 oz de bière ambrée
- 1 c. à table de cassonade foncée
- 2 c. à thé d'assaisonnement à viande ou d'épices à frotter
- 1 feuille de laurier
- 6 tasses de riz blanc préparé
- $\frac{1}{4}$  tasse de persil italien frais, haché

1. Mettez le beurre dans le pot de grès et réglez à température élevée jusqu'à ce que le beurre ait fondu. Ajoutez-y l'assaisonnement italien, l'estragon, les oignons et le fenouil. Couvrez et faites cuire pendant 15 à 20 minutes à température élevée, jusqu'à caramélisation.
2. Ajoutez-y les tranches de bœuf, les champignons, le bouillon de poulet, les tomates, le paprika, la bière ambrée, la cassonade, l'assaisonnement ou les épices à frotter et la feuille de laurier. Couvrez. Faites cuire pendant 1 heure à température élevée, puis pendant 5 heures à 6 heures à faible température.
3. Retirez la feuille de laurier. Sur un grand plateau, formez un cercle avec le riz blanc et remplissez-en le centre de ragoût de bœuf. Garnissez de persil italien frais, haché.

Donne 6 à 8 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F57



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Boeuf braisé réconfortant pour l'hiver



- 2 carottes, pelées et séparées en moitiés
- 1 oignon moyen, pelé, les racines retirées et coupé en 4 portions
- 4 gousses d'ail, pelées et émincées
- 2 c. à table de thym frais
- 1 feuille de laurier
- 3 clous de girofle
- 1 tasse de bouillon de poulet
- 1 tasse de vin blanc sec
- 3 c. à table de purée de tomates
- 2 c. à table d'huile d'olive extra vierge
- 1/4 tasse de pancetta épaisse, en dés
- 1 bloc de rôti d'épaule de bœuf braisé de 4 livres
- Sel et poivre
- 2 c. à table de brandy
- 1/2 c. à thé de raifort préparé
- 1/2 c. à thé de moutarde de Dijon
- 2 c. à table de crème sûre
- 1 c. à thé de farine
- 2 c. à table de persil italien frais, émincé

1. Déposez les carottes, l'oignon, l'ail, les herbes et les clous de girofle dans le pot de grès.
2. Combinez le bouillon, le vin et la purée de tomates dans un bol séparé. Réservez.
3. Déposez l'huile d'olive et la pancetta dans un grand et lourd poêlon mis à feu moyen-élevé et faites-y brunir la pancetta. Retirez la pancetta et ajoutez-la au pot de grès.
4. Séchez le rôti en le tapotant avec des papiers essuie-tout et assaisonnez généreusement de sel et de poivre. Faites saisir de tous côtés dans le poêlon à feu moyen-élevé, environ 4 minutes de chaque côté.
5. Retirez le rôti et déposez-le dans le pot de grès, par-dessus les légumes. Déglacez le poêlon à feu moyen avec le mélange du bouillon, en grattant tous les morceaux de pancetta et de rôti brunis collés au poêlon.

Suite de la recette à la page suivante.



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F58



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Boeuf braisé réconfortant pour l'hiver (suite)



6. Versez le liquide sur le rôti. Couvrez. Faites cuire pendant 8 à 10 heures à faible température ou 5 à 7 heures à température élevée.
  7. Retirez le rôti, les carottes et les oignons. Filtrez et réservez les liquides. À l'aide d'un écumeur ou d'un dégraisseur, retirez et jetez tout le gras du liquide. Versez dans le poêlon, faites bouillir pour réduire le liquide de moitié, pendant environ 10 minutes. Incorporez le brandy, le raifort et la moutarde.
  8. Dans un petit bol, mélangez la crème sûre et la farine. Intégrez 2 c. à table de la sauce au brandy dans le mélange de crème sûre et de farine et remettez dans le poêlon. Faites cuire à feu moyen pendant 4 à 5 minutes.
  9. Tranchez finement et servez avec la sauce et le persil en garniture.
- Donne 6 à 8 portions

## Bifteck de flanc coréen facile



6 livres de bifteck de flanc  
1 tasse de sauce soya  
1/2 tasse de cassonade  
2 à 4 c. à table de racine de gingembre fraîchement râpée  
6 gousses d'ail, émincées  
1 paquet d'oignons verts, émincés

1. Mélangez la sauce soya, la cassonade, la racine de gingembre, l'ail et les oignons verts dans un bol
2. À l'aide d'une fourchette, piquez la surface du steak et faites-le mariner pendant 2 heures ou toute la nuit.
3. Déposez le steak et la marinade dans le pot de grès. Couvrez et faites cuire pendant 8 à 10 heures à faible température ou 5 à 7 heures à haute température.

Donne 8 à 10 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F59



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Chili aux six poivres



- 3 livres de bœuf haché
- 1 boîte de 12 oz de bouillon de boeuf
- 1 c. à thé d'origan
- 3 c. à thé de poudre chili
- 1 c. à thé de cumin
- 5 gousses d'ail
- 2 boîtes de 12 oz de haricots Pinto, rincés et égouttés
- 2 boîtes de 12 oz de haricots rouges, rincés et égouttés
- 5 jets de sauce piquante
- 2 boîtes de 28 oz de tomates italiennes broyées
- 1 boîte de 12 oz de purée de tomates
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de poivre noir
- 1 c. à thé de poivre de Cayenne
- 1 piment rouge, épépiné et en dés
- 1 piment vert, épépiné et en dés
- 2 piments chili Serrano, émincés
- 1 long piment rouge, tranché

1. Faites brunir la viande dans un grand poêlon.
2. Déposez la viande et les autres ingrédients dans le pot de grès.
3. Couvrez. Faites cuire pendant 6 à 8 heures à faible température ou 5 à 5 heures à température élevée, en remuant à l'occasion.
4. Mélangez bien avant de servir.

Donne 6 à 8 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F60



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Ragoût de bœuf, de bacon et de champignons



3 à 4 livres de bloc d'épaule de bœuf, coupé en morceaux d'1 pouce  
1 oignon haché  
2 carotte, hachée grossièrement  
6 gousses d'ail, hachées grossièrement  
4 feuilles de laurier  
4 tiges de thym frais  
10 poivres noirs entiers  
2 c. à table d'huile d'olive ou d'huile végétale  
1/2 livre de bacon ou de pancetta, en dés  
2 oignons, hachés  
2 carottes, en dés  
1/4 tasse de farine  
2 tasses de vin rouge  
2 tasses de bouillon de bœuf  
1 c. à table de purée de tomates  
1 livre de champignons  
2 gousses d'ail fraîches, hachées grossièrement  
Sel et poivre  
Persil italien fraîchement haché

1. Mélangez les sept premiers ingrédients dans un bol. Mettez à mariner au réfrigérateur pendant 12 heures. Retirez la viande de la marinade, séchez la viande en la tapotant et jetez la marinade.
2. Dans un grand poêlon, versez 1 c. à table d'huile. Mettez à feu moyen. Ajoutez-y le bacon et faites-le tout juste brunir. Retirez le bacon, en réservant le gras. Déposez le bacon dans le pot de grès.
3. Assaisonnez le bœuf de sel et de poivre et brunissez la viande, en lot au besoin, de tous les côtés. Déposez la viande dans le pot de grès.
4. Faites brièvement sauter les oignons, les carottes et les champignons dans le gras de bacon réservé, pour les faire brunir légèrement.

Suite de la recette à la page suivante



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F61



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Ragoût de bœuf, de bacon et de champignons (suite)



5. Intégrez la farine et faites sauter pendant 5 minutes à feu doux. Transférez les légumes dans le pot de grès.
6. Intégrez le vin rouge, le bouillon de bœuf et la purée de tomates. Couvrez. Faites cuire pendant 5 à 7 heures à faible température ou 4 à 6 heures à température élevée.
7. Laissez refroidir et mettez au réfrigérateur pour la nuit.
8. Réglez le four à 300°F. Retirez le gras du dessus du plat et assaisonnez d'ail frais, de sel et de poivre, au goût.
9. Mettez le pot de grès au four et faites cuire jusqu'à ce que le plat commence à mijoter. Mélangez et laissez mijoter 5 minutes.
10. Garnissez de persil.

Donne 8 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F62



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.



Végétarien :

## Chili végétarien consistant



1 c. à table d'huile d'olive  
1 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> tasse d'oignon Vidalia, haché (ou autre gros oignon jaune doux)  
3 gousses d'ail, émincées  
<sup>3</sup>/<sub>4</sub> tasse de poivron rouge, haché  
<sup>1</sup>/<sub>2</sub> tasse de poivron vert, haché  
1 tasse de céleri, haché  
1 boîte de 28 oz de tomates entières, non égouttées et hachées  
1 boîte de 16 oz de tomates à l'étuvée, non égouttées  
1 boîte de 15 oz de tomates en dés, égouttées  
1 boîte de 15 oz de haricots noirs, rincés et égouttés  
1 boîte de 15 oz de haricots pinto, rincés et égouttés  
1 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> c. à table de poudre chili  
1 c. à thé de cumin moulu  
1 c. à thé d'origan séché  
1 feuille de laurier  
<sup>1</sup>/<sub>2</sub> c. à thé de sel  
<sup>1</sup>/<sub>2</sub> c. à thé de poivre noir  
1 tasse de zucchini, hachés grossièrement  
1 tasse de champignons, hachés grossièrement  
1 paquet de grains de maïs surgelés  
<sup>1</sup>/<sub>4</sub> tasse de crème sûre pour la garniture (facultatif)  
<sup>1</sup>/<sub>4</sub> tasse de fromage Cheddar pour la garniture (facultatif)  
Riz préparé

1. Faites chauffer l'huile dans un fait-tout ou un grand poêlon, à feu moyen.
2. Mettez-y l'oignon, l'ail, les poivrons et le céleri.
3. Faites sauter 5 minutes ou jusqu'à tendreté. Transférez au pot de grès.
4. Ajoutez-y le reste des ingrédients. Couvrez. Faites cuire pendant 6 à 8 heures à faible température ou 5 à 7 heures à température élevée.
5. Servez sur du riz brun ou blanc et garnissez d'une lampée de crème sûre et/ou saupoudrez de fromage râpé.

Donne 6 à 8 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F63



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Ragoût aux champignons et à l'orge



- 1/2 tasse d'orge perlé, rincé et vérifié*
- 1 paquet de 10 onces de champignons frais, comme les creminis, rincés et tranchés finement*
- 1 tasse de champignons séchés, des Porcini si possible, trempés dans l'eau tiède pour les ramollir, en réservant le liquide*
- 2 carottes, pelées et coupées en dés d'1/4 pouce*
- 2 pieds de céleri, en dés d'1/4 pouce*
- 1 oignon jaune, en dés d'1/4 pouce*
- 8 à 10 tasses de fond de poulet (ou de champignons)*
- 1 c. à table de thym frais*
- 2 feuilles de laurier*
- 1 c. à table de purée de tomates*
- Sel et poivre*
- 2 c. à table de persil italien*

1. Déposez tous les ingrédients, en commençant par les 8 tasses de fond et incluant le liquide réservé des champignons séchés (prenez soin d'éliminer tous les sédiments) au pot de grès. Remuez pour bien mélanger.
2. Couvrez. Faites cuire pendant 5 à 6 heures à faible température ou 3 à 5 heures à température élevée, ou jusqu'à ce que l'orge et les légumes aient ramolli. Si plus de liquide est nécessaire, ajoutez du fond (la cuisson devra être prolongée le cas échéant).
3. Assaisonnez au goût et servez en saupoudrant de persil.

Donne 8 à 10 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F64



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Sauce à pizza ou pour pâtes facile

2 gousses d'ail entières, pelées et hachées grossièrement

3 c. à table d'huile d'olive

3 boîtes de 28 oz de tomates italiennes pelées

2 à 3 c. à table de sucre

Sel et poivre

2 bouquets de basilic frais, coupé en rubans ou déchirés

1. Faites chauffer l'huile d'olive dans un poêlon à frire à feu moyen. Ajoutez-y l'ail et faites-le cuire jusqu'à ce qu'il ramollisse et émette sa fragrance, en mélangeant à l'occasion et en prenant soin de ne pas le brûler, environ 2 minutes. Retirez du feu et mettez l'ail et l'huile dans le pot de grès.
2. Déposez-y les tomates et ajoutez-y le sucre. Salez et poivrez au goût. Couvrez. Faites cuire pendant 6 à 7 heures à faible température ou 3 à 4 heures à température élevée.
3. Intégrez le basilic. Mélangez avec des pâtes ou saupoudrez sur une pizza si désiré et passez le fromage.

Donne 8 à 10 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F65



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Soupes et potages

### *Soupe aux haricots noirs Chipotle\**



- 1 livres de haricots noirs séchés, rincés, égouttés et vérifiés
- 2 pieds de céleri, en dés d'1/4 pouce
- 2 carottes, pelées et coupées en dés d'1/4 pouce
- 1 oignon jaune, pelé et coupé en dés d'1/4 pouce
- 2 piments rouges Chipotle (en boîte, dans la sauce Adobo), hachés\*\*
- 1 tasse de tomates broyées
- 1 boîte de 4 oz de piments chili verts hachés, égouttés (doux ou moyen, au goût)
- 6 tasses de fond de poulet (ou de légumes)
- 2 c. à thé de cumin
- Sel et poivre

### Garniture

- Crème sûre
- Salsa
- Coriandre fraîche, hachée

*\*Pour une soupe encore plus revigorante, ajoutez-y 1 tasse de saucisses épicées cuites, comme l'andouille, le chorizo ou la linguica. Ajoutez-les à la soupe une fois la soupe mise en purée et faites cuire 30 minutes de plus.*

*\*\*Si vous utilisez des piments Chipotle séchés, trempez-les dans l'eau tiède pour les ramollir avant de les hacher – environ 20 minutes.*

1. Déposez les haricots dans un poêlon moyen. Couvrez-les d'eau, amenez à ébullition, faites bouillir 2 minutes, retirez du feu, laissez reposer 1 heure et rincez. Déposez-les dans le pot de grès et recouvrez du céleri, des carottes et des oignons.
2. Dans un bol séparé, mélangez les piments Chipotle, les tomates broyées, les piments verts, le fond, le cumin. Salez et poivrez au goût. Mélangez et versez dans le pot de grès.

Suite de la recette à la page suivante.



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F66



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Soupe aux haricots noirs Chipotle (suite)



3. Couvrez. Faites cuire pendant 1 heure à température élevée, puis pendant 6 heures à faible température, jusqu'à ce que les haricots soient tendres sous la dent. Ajustez l'assaisonnement au goût.
4. Mettez en purée avec un mélangeur à immersion (ou un mélangeur conventionnel), avec une consistance épaisse. Le cas échéant, ajoutez-y les saucisses et faites cuire 30 minutes de plus.
5. Servez garni d'une lampée de crème sûre, d'une cuillerée de salsa et saupoudré de coriandre hachée.

Donne 4 à 6 portions

## Soupe au curry de courge Butternut

2 tasses de courge Butternut, rincée, pelée, égrenée et coupée en cubes d'1 pouce  
1 pomme ferme et croquante (Macoun, Gala, Braeburn), pelée, écorcée et hachée  
1 oignon jaune, haché

4 à 5 tasses de fond de poulet

1 c. à table de poudre de cari

1/4 c. à thé de clous de girofle moulus

Sel et poivre

1/4 tasse de canneberges séchées, hachées

1. Déposez la courge, la pomme et l'oignon dans le pot de grès.
2. Dans un bol séparé, combinez 4 tasses de fond, le cari et les clous de girofle. Mélangez. Versez le mélange sur la courge et la pomme.
3. Couvrez. Faites cuire pendant 5 à 5 1/4 heures à faible température ou 3 1/4 à 4 heures à température élevée, ou jusqu'à ce que les ingrédients aient complètement ramolli.
4. Mettez en purée avec un mélangeur à immersion (ou un mélangeur conventionnel). Salez et poivrez au goût et ajoutez du fond si la soupe est trop épaisse (vous devrez alors prolonger la cuisson).
5. Servez dans des bols saupoudrant de canneberges séchées en garniture.

Donne 6 à 8 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F67



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Soupe tortilla au poulet

8 cuisses de poulet désossées, sans la peau, rincées, séchées, salées et poivrées  
2 boîtes de 4 oz de piments chili verts hachés, égouttés (doux ou moyen, au goût)  
4 gousses d'ail, émincées  
2 oignons jaunes, en dés  
2 boîtes de 28 oz de tomates en dés, non égouttées  
4 à 5 tasses de bouillon de poulet  
2 c. à thé de cumin  
Sel et poivre

### Garniture

8 tortillas de maïs, en lanières d'1/4 pouce  
1/4 tasse de coriandre hachée  
1 tasse de fromage Monterey Jack râpé  
2 avocats, en dés et mélangés avec du jus de lime, pour les empêcher de s'oxyder  
2 limes

1. Déposez le poulet dans le pot de grès.
2. Dans un bol séparé, mélangez les piments, l'ail, l'oignon, les tomates, 3 tasses de bouillon de poulet et le cumin. Mélangez et versez sur le poulet.
3. Faites cuire pendant 7 à 9 heures à faible température ou 3 à 5 heures à haute température. Une fois le poulet très tendre, déchiquetez-le à l'aide des dents de deux fourchettes. Ajustez l'assaisonnement et ajoutez du bouillon de poulet si la soupe est trop épaisse. N'oubliez pas que la soupe épaissira aussi avec l'ajout des tortillas tranchées.
4. Juste avant de servir, ajoutez les tortillas tranchées et la coriandre hachée au pot de grès. Remuez pour incorporer et ramollir les tortillas. Ajustez l'assaisonnement au goût.
5. Servez dans des bols à soupe, en garnissant chacun de fromage râpé, d'avocat en dé et d'un jet de jus de lime.

Donne 8 à 10 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F68



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Le potage du mendiant

*1/4 tasse de beurre non salé à la température de la pièce*  
*1/4 tasse de farine tout usage*  
*1 c. à table de sel d'ail*  
*1 c. à soupe de thym*  
*1 c. à soupe de paprika hongrois doux*  
*1/4 c. à thé poivre noir moulu grossièrement*  
*4 cuisses de dinde, avec les os, sans la peau, le gras visible retiré*  
*Aérosol de cuisson antiadhésif*  
*2 boîtes de 14,75 oz maïs sucré en crème*  
*1 boîtes de 10,5 oz de bouillon de poulet concentré, non dilué*  
*1 tasse de poivron rouge, en dés*  
*1 tasse de poivron vert, en dés*  
*1 1/2 tasse d'oignon jaune, en dés*  
*1 livre de chapeaux de champignons nettoyés, coupés en deux ou en quartiers s'ils sont gros*  
*1 boîte de 14,5 oz de tomates cerises en dés, égouttées*  
*1 1/2 tasses de crème à fouetter*  
*1/2 tasse de coriandre ou de persil*  
*Sel et poivre*

1. Combinez le beurre, la farine, le sel d'ail, le poivre, le thym et le paprika dans un petit bol à mélanger (8 tasses). Travaillez le mélange à l'aide du dos d'une cuiller de bois pour former une pâte lisse. Frottez la pâte de tous les côtés des cuisses de dinde.
2. Vaporisez le pot de grès d'aérosol antiadhésif. Déposez les cuisses de dinde au fond du pot de grès et recouvrez de poivrons rouges et verts, d'oignon, de maïs et de bouillon de poulet.
3. Couvrez. Faites cuire 3 heures à température élevée, ou jusqu'à ce que la dinde soit tendre sous la fourchette. Retirez les cuisses de dinde du pot de grès et mettez de côté, jusqu'à ce qu'elles soient assez froides pour être manipulées.
4. Pendant que la dinde refroidit, ajoutez les champignons et les tomates au liquide dans le pot de grès. Couvrez et faites cuire pendant 1/2 heure de plus à température élevée.
5. Pendant que les champignons cuisent, désossez la dinde et séparez la viande en petits morceaux. Une fois les champignons tendres, remettez la dinde dans le potage. Versez la crème à fouetter et la coriandre ou le persil et faites cuire, couvert, jusqu'à bien chaud, environ 15 minutes de plus. Goûtez pour l'assaisonnement, salez et poivrez au goût.

Donne 8 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F69



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Soupe thaïlandaise aux crevettes avec lime et chili

*3/4 livre de crevettes géantes crues, pelées et déveinées, en réservant les coquilles*  
*9 tasses de bouillon de poulet hyposodique*  
*1 tasse de carottes, en dés*  
*3 branches de citronnelle, finement tranchées*  
*2 pouces de racine de gingembre, pelée et râpée*  
*2 c. à table d'ail, émincé*  
*1 1/2 c. à table de basilic thaïlandais frais (ou de basilic)*  
*1 1/2 c. à table de menthe fraîche*  
*1 1/2 c. à table de coriandre finement hachée*  
*1 piment Serrano, sans le pied, finement tranché*  
*1 1/2 c. à thé de jus de lime frais*  
*6 tranches fines de lime*

1. Coupez les crevettes en deux sur la longueur. Mettez au réfrigérateur.
2. Déposez les coquilles de crevettes, le bouillon, les carottes, la citronnelle, les racines de gingembre et l'ail dans le pot de grès. Couvrez. Faites cuire pendant 3 1/2 à 4 1/2 heures à faible température ou 2 à 3 heures à température élevée.
3. Filtrez et réservez le bouillon, en jetant les solides. Versez le bouillon dans le pot de grès.
4. Ajoutez-y les crevettes, les herbes, les piments et le jus de limes. Couvrez. Faites cuire à température élevée jusqu'à cuisson des crevettes, environ 15 minutes. Garnissez de tranches de lime.

Donne 6 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F70



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.



## Chaudrée de palourdes de la Nouvelle-Angleterre

1 livre de bacon tranché  
4 oignons, hachés  
2 pots de 16 onces de palourdes, dans leur jus  
4 grosses gousses d'ail, émincées  
12 pommes de terre nouvelles, en cubes  
6 tasses de bouillon de poulet, de palourdes ou de fumet  
1 c. à table de sel  
2 c. à thé de poivre  
1 bâtonnet de beurre  
8 c. à table de farine  
1 boîte de 13 onces de lait évaporé  
1 à 2 tasses de crème épaisse

1. Faites sauter le bacon et les oignons dans un poêlon.
2. Déposez le bacon, les oignons, les palourdes et leur jus, l'ail, les pommes de terre, le bouillon, le sel et le poivre dans le pot de grès.
3. Couvrez. Faites cuire pendant 6 à 8 heures à faible température ou 2 à 4 heures à température élevée.
4. Faites fondre le beurre dans un poêlon à feu moyen. Intégrez la farine et faites cuire pendant 3 à 4 minutes, en remuant constamment. Réduisez le feu et intégrez le lait évaporé en fouettant. À la louche, retirez le bouillon du pot de grès et, en remuant constamment, fouettez le mélange épaissi jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajoutez du bouillon jusqu'à ce qu'il soit possible de verser le mélange. Versez de nouveau dans le pot de grès et remuez jusqu'à ce que le potage soit lisse. Incorporez la crème épaisse et faites chauffer. Ne faites pas mijoter.

Donne 8 à 10 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F71



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Soupe aux pois cassés

2 paquets de 16 onces de pois cassés séchés

2 livres de jambon cuit, en dés

14 tasses d'eau

2 oignons, hachés

4 carottes, hachées

1 ½ c. à thé de sel

8 tiges de thym frais, le pied enlevé

1 c. à thé de poivre noir

1. Mélangez tous les ingrédients dans le pot de grès.
2. Couvrez. Faites cuire pendant 10 à 12 heures à faible température ou 5 ½ à 7 ½ heures à température élevée.

Donne 8 à 10 portions

## Fêtes et occasions spéciales

### Artichauts farcis

1 citron, tranché en quartiers

6 à 8 artichauts, lavés, le bout coupé et les tiges parées

2 tasses de chapelure

2 tasses de fromage Pecorino Romano râpé

1 gros bouquet de persil italien frais, haché

2 c. à thé de sel

1 c. à thé de poivre fraîchement moulu

2 c. à table d'huile d'olive extra vierge

1. Remplissez le pot de grès de tranches de citron et d'environ 1 ½ pouce d'eau.
2. Dans un bol, combinez la chapelure, le fromage, le persil, le sel et le poivre. Écartez les feuilles des artichauts et remplissez généreusement les pochettes du mélange de chapelure, jusqu'aux feuilles molles, près du centre.
3. Placez les artichauts dans le plat de grès, debout. Aspergez chaque artichaut d'un filet d'huile d'olive. Couvrez. Faites cuire pendant 3 à 5 heures à faible température ou 1 ½ à 2 ½ heures à température élevée. Vérifiez la cuisson après 3 heures à faible température et après 1 heure à température élevée. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que les feuilles soient tendres et se détachent facilement du cœur.

Donne 4 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F72



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

# Canard au porto et aux champignons glacé aux cerises



4 pattes de canard, avec les os et la peau, pour environ 1 ½ livre au total, rincées et séchées en tapotant

1 c. à table d'huile d'olive

¼ tasse de champignons Porcini, submergés dans l'eau tiède jusqu'à ramollis, hachés grossièrement, en réservant le liquide (ou ¼ tasses de shiitakes frais tranchés)

½ tasse de cerises séchées

4 gousses d'ail

3 c. à table d'abricots en conserve

¼ tasse de porto

1 oignon vert, tranché finement

16 tiges de thym frais, 8 entières, 8 hachées (environ 1 ½ c. à table)

2 feuilles de laurier

Gros sel et poivre fraîchement moulu

Ficelle de boucher

1. Assaisonnez les pattes de canard du gros sel et du poivre fraîchement moulu.
2. Déposez une patte de canard sur votre surface de travail, la peau vers le bas et « ouverte ».
3. Déposez 1 c. à thé de champignons, 3 à 4 cerises séchées, 2 tiges de thym et 1 gousse d'ail sur la patte. Repliez la peau sur la farce et, à l'aide de la ficelle de boucher, fermez et attachez bien la patte de canard. Répétez pour chaque patte.
4. Faites chauffer l'huile d'olive dans un poêlon à feu moyen. Faites saisir les pattes de canard pour les brunir, de 2 à 3 minutes chaque côté. Transférez le tout dans le pot de grès.
5. Dans un bol séparé, combinez le reste des champignons, 2 c. à table du liquide de champignons réservé (en évitant les sédiments), le reste des cerises, 3 c. à table d'abricots en conserve, le porto, l'oignon vert, le thym haché et les feuilles de laurier. Assaisonnez et mélangez au fouet.
6. Versez le mélange de porto sur le canard.
7. Couvrez et faites cuire pendant 6 heures à faible température, en retournant une ou deux fois.
8. Retirez le canard du pot de grès. Retirez la ficelle des pattes à l'aide de cisailles de cuisson (prenez soin de retirer toute la ficelle).
9. Versez le mélange de porto dans un tamis, en réservant les cerises, etc. Laissez le reste du liquide figer et retirez le gras. Ajoutez les cerises, etc., au liquide dégraissé, en ajustant l'assaisonnement, et versez sur les pattes de canard.

Donne 4 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F73



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Pain de maïs maison

Aérosol de cuisson antiadhésif

1  $\frac{1}{4}$  tasse de farine tout usage

$\frac{3}{4}$  tasse de semoule de maïs jaune

$\frac{1}{4}$  tasse de sucre cristallisé

1 c. à table plus 1 c. à thé de poudre à pâte

1  $\frac{1}{2}$  c. à thé de sel

$\frac{1}{4}$  c. à thé de poivre noir moulu

$\frac{1}{4}$  à  $\frac{1}{2}$  c. à thé de poivre de Cayenne

1 œuf

1 tasse de lait concentré

6 c. à table de beurre fondu

1. Dans un bol de taille moyenne, mélangez la farine, la semoule de maïs, le sucre, la poudre à pâte et les assaisonnements.
2. Dans un petit bol, mélangez l'œuf, le lait et le beurre. Versez le liquide dans les ingrédients secs et remuez pour incorporer. Ne remuez pas trop.
3. Déposez la pâte à frire dans le pot de grès bien graissé. Couvrez et faites cuire 4 à 4  $\frac{1}{2}$  heures à faible température ou 1 à 2 heures à température élevée, jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre ressorte propre.

Donne 6 à 8 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F74



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Chou et corned-beef

12 pommes de terre nouvelles, en quartiers  
4 carottes, tranchées  
4 livres de pointe de poitrine de corned-beef  
2 oignons, tranchés  
3 feuilles de laurier  
8 poivres noirs entiers  
1 chou pommé, en quartiers

1. Déposez les pommes de terre et les carottes au fond du plat de grès. Ajoutez-y la pointe de poitrine, l'oignon, les feuilles de laurier et les grains de poivre.
2. Versez assez d'eau pour couvrir.
3. Couvrez. Faites cuire pendant 8 à 10 heures à faible température ou 4 à 5 heures à température élevée.
4. Ajoutez le chou au plat à la moitié de la cuisson.

Donne 6 à 8 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F75



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Farce aux pommes, au bacon et aux pacanes rôties

8 tasses de farce au pain ou de croûtons nature (cubes d'environ 1 pouce)\*  
1/2 livre de bacon, coupé en dés d'1/4 pouce  
1 tasse de pacanes, rôties et hachées grossièrement  
1 tasse de cerises séchées (ou canneberges séchées)  
2 tasses de champignons entiers, hachés (environ 1 tasse une fois hachés)  
4 pieds de céleri, en dés d'1/4 pouce  
2 pommes fermes et croquantes (comme des Granny Smith, Macouns, Galas, Braeburns), pelées, écorées et en dés d'1/4 pouce  
2 c. à table d'huile d'olive  
5 tasses de fond de poulet  
2 oignons verts, pelés et émincés  
2 gousses d'ail, émincées  
1 c. à table sauge fraîche, émincée  
Sel et poivre

\*Pour faire votre propre farce au pain avec du pain frais ou d'un jour, coupez le pain en dés d'1 pouce et faites chauffer au four à 225°F jusqu'à secs, environ 15 à 20 minutes.

1. Déposez la farce au pain, les pommes, les cerises, les pacanes et la sauge dans le pot de grès. Remuez pour combiner.
2. Dans un grand poêlon, faites chauffer l'huile d'olive dans un poêlon à feu moyen-doux. Mettez-y le céleri, les oignons verts, l'ail, les champignons et le bacon. Faites sauter jusqu'à ramollissement et brunissement léger, environ 4 à 5 minutes.
3. Déglacez le poêlon avec le fond de poulet, en retirant tout morceau du fond du poêlon à l'aide d'une cuiller de bois.
4. Versez ce mélange dans le pot de grès. Salez et poivrez au goût et remuez pour mélanger.
5. Couvrez. Faites cuire à 3 à 5 heures à température élevée, en remuant régulièrement, jusqu'à ce que le pain ramollisse et que la farce commence à se lier.

Donne 10 à 12 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F76



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Darnes de saumon aux agrumes

Aérosol de cuisson antiadhésif

4 darnes ou filets de saumon de 6 onces chacune, rincées et épongées

1/4 tasse d'eau

1/4 tasse de jus d'oranges

1 piment Jalapeno, épépiné et émincé

1 racine de gingembre frais de 2 pouces, râpée

1 grosse lime, tranchée finement

1 gros citron, tranché finement

1 c. à table d'huile d'olive extra vierge

Sel de mer et poivre

Tiges de coriandre fraîche et quartiers de citron, pour garnir

1. Couvrez le pot de grès d'aérosol antiadhésif. Placez les saumons bien serrés au fond, en repliant l'extrémité des filets sous elle-même pour uniformiser l'épaisseur du poisson.
2. Dans un petit poêlon, combinez l'eau, le jus d'oranges, le piment Jalapeno et le gingembre. Amenez à ébullition à feu moyen-élevé. Versez uniformément autour du poisson.
3. Arrangez la lime et le citron tranchés uniformément sur le poisson. Versez-y un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez au goût.
4. Couvrez. Faites cuire à température élevée jusqu'à ce que le saumon soit opaque et ferme au toucher (environ 1 1/2 à 2 heures).
5. Éteignez le feu et retirez doucement le poisson du pot de grès et déposez-le sur un plateau de service. Garnissez-le de tiges de coriandre et de quartiers de citron. Servez immédiatement.

Donne 4 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F77



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Jambon des Fêtes au gingembre et au bourbon

1 jambon entièrement cuit, de 5 à 6 livres, la peau externe et le gras retirés, entaillé en forme de diamants d' $\frac{1}{4}$  pouces sur le dessus et les côtés  
1 racine de gingembre frais de 4 pouces, pelée à la cuiller, finement râpée  
 $\frac{1}{2}$  tasse de bourbon  
 $\frac{1}{2}$  tasse de cassonade, tassée

1. Déposez le jambon dans le pot de grès. Combinez le gingembre, le bourbon et la cassonade et versez sur le jambon.
2. Couvrez. Faites cuire pendant 7 à 8 heures à faible température ou 4 à 5 heures à température élevée en badigeonnant souvent, ou jusqu'à ce que la température interne de la viande soit 160°F.

Donne 6 à 8 portions

## Dinde farcie aux pacanes et aux cerises



1 poitrine de dinde désossée, fraîche ou surgelée (de 3 à 4 livres)  
2 tasses de riz cuit  
 $\frac{1}{2}$  tasse de pacanes, hachées  
 $\frac{1}{2}$  tasse de cerises ou de canneberges séchées  
1 c. à thé d'assaisonnement à volaille  
 $\frac{1}{4}$  tasse de pêches, d'abricots ou de prunes en conserve  
1 c. à thé de sauce Worcestershire

1. Faites décongeler la poitrine de dinde, le cas échéant. Retirez et jetez la peau. Coupez des tranches au  $\frac{3}{4}$  de la dinde, à intervalles d'1 pouce.
2. Dans un grand bol, remuez ensemble le riz, les pacanes, les cerises et l'assaisonnement à volaille.
3. Farcissez l'espace entre les tranches du mélange de riz. Au besoin, embrochez la dinde sur le sens de la longueur pour la retenir.
4. Déposez la dinde dans le plat de grès. Couvrez. Faites cuire pendant 6 à 8 heures à faible température ou 4  $\frac{1}{2}$  à 6  $\frac{1}{2}$  heures à température élevée.
5. Mélangez les conserves et la sauce Worcestershire. Versez sur la dinde à la cuiller.
6. Couvrez. Laissez reposer 5 minutes. Retirez et jetez la broche, le cas échéant.

Donne 6 à 8 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F78



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.



## Casserole de patates douces garnies de biscuit au gingembre

8 grosses patates sucrées

1 c. à table de sel

Beurre, au besoin, pour graisser le pot de grès

1 1/2 tasse de biscuits au gingembre, finement moulus au robot

1/2 tasse de cassonade, tassée

1/4 tasse de beurre, fondu

Un soupçon de muscade

1. Faites cuire ou bouillir les patates sucrées jusqu'à tendreté, et pilez bien avec 2 c. à thé de sel.
2. Graissez le fond et les côtés du pot de grès avec le beurre et versez-y les patates pilées.
3. Mélangez le reste des ingrédients dans un bol et saupoudrez-en les patates. Couvrez. Faites cuire pendant 4 à 5 heures à faible température ou 2 à 2 1/2 heures à température élevée.

Donne 8 à 10 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F79



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Ragoût d'agneau au xérès et au thym



*1/2 tasse de farine, assaisonnée de sel et de poivre*  
*3 livres de viande à ragoût d'agneau, en cubes d'1 pouce et le gras retiré*  
*1/2 tasse d'huile d'olive*  
*2 c. à table de beurre*  
*4 pieds de céleri, en dés d'1/2 pouce*  
*4 carottes, pelées et en dés d'1/2 pouce*  
*6 à 8 pommes de terre Yukon Gold, en dés d'1/2 pouces (environ 2 tasses)*  
*6 gousses d'ail, pelées et hachées*  
*1/4 c. à thé de thym frais*  
*1 1/2 tasse de fond*  
*3/4 tasse de xérès*  
*Sel et poivre*  
*2 c. à table de persil frais émincé*

1. Versez la farine assaisonnée dans un bol. Enrobez l'agneau de farine et secouez-en l'excès.
2. Faites chauffer l'huile d'olive et le beurre dans un grand poêlon. Ajoutez-y l'agneau et faites sauter jusqu'à brunissement léger, environ 4 minutes. Transférez le tout dans le pot de grès et garnissez de céleri, carottes, pommes de terre, ail et thym.
3. Remettez le poêlon sur le feu et versez-y le fond et 1/2 tasse de xérès pour déglacer, en retirant tout morceau caramélisé du poêlon à l'aide d'une cuiller de bois. Versez dans le pot de grès.
4. Couvrez. Faites cuire pendant 3 à 5 heures à faible température ou 7 à 9 heures à température élevée, jusqu'à ce que l'agneau soit tendre.
5. 1/2 heure avant la fin de la cuisson, versez le reste du xérès. Assaisonnez au goût et servez en saupoudrant de persil.

Donne 8 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F80



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

# Gratin de pommes de terre et de jambon



*Aérosol de cuisson antiadhésif*

*6 grosses pommes de terre Russet, lavées et en rondelles d'1/4 pouce*

*1 boîte de crème de soupe aux champignons concentrée*

*1 boîte de soupe d'eau*

*1 steak de jambon d'environ 1 1/2 livre, en cubes*

*4 onces de fromage Cheddar râpé*

*Assaisonnement pour grillade au goût*

1. Déposez les pommes de terre et le jambon en couches dans la mijoteuse vaporisée d'aérosol de cuisson antiadhésif.
2. Mélangez la soupe, l'eau, le fromage et l'assaisonnement et versez ce mélange sur le jambon et les pommes de terre. Couvrez. Faites cuire pendant 3 1/2 heures à température élevée, puis pendant 1 heure à faible température.

Donne 5 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F81



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Desserts

### Crème brûlée

- 5 jaunes d'œuf
- 2 tasses de crème épaisse
- 1 gousse de vanille, séparée au centre
- 1/2 tasse de sucre
- 1/4 tasse de sucre brut

1. Déposez des ramequins (2 3/4 pouces de largeur par 1 3/4 pouces de hauteur) dans le pot de grès. Versez l'eau autour des ramequins de sorte qu'elle leur arrive à mi-hauteur. Retirez les ramequins et préparez la crème.
2. Fouettez brièvement les jaunes d'œuf et réservez. Mettez la crème, la gousse de vanille et le sucre dans un petit saucier, à feu moyen. Remuez jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir. Retirez du feu et laissez refroidir, laissant la gousse de vanille macérer dans la crème. Une fois le mélange refroidi, retirez la gousse, grattez-en les graines et versez-les dans le mélange. Très lentement, versez le mélange dans les jaunes d'œuf, et fouettant bien. Filtrez le mélange à travers un tamis fin.
3. Versez le mélange dans les ramequins et placez-les dans le pot de grès. Couvrez. Faites cuire 1 à 2 heures à température élevée, ou jusqu'à ce que la crème soit figée mais que son centre soit toujours mou et gélatineux. Retirez doucement les ramequins du pot de grès, laissez refroidir et réfrigérez jusqu'au moment de servir.
4. Saupoudrez généreusement chaque crème brûlée de sucre brut et brûlez-la à l'aide d'une torche, en faisant graduellement fondre et brunir le sucre en petits cercles.

Donne 5 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F82



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Gâteau chocolat-noisettes à la polenta

Beurre, au besoin, pour graisser le pot de grès  
4 tasses de chocolat mi-sucré, fondu  
2 onces de chocolat mi-sucré, en morceaux d' $\frac{1}{4}$  pouce  
4 c. à table de beurre, fondu  
 $\frac{3}{4}$  tasse de sucre  
2 œufs  
 $\frac{1}{3}$  tasse de lait  
1 c. à thé de vanille  
 $\frac{3}{4}$  tasse de semoule de maïs  
 $\frac{1}{4}$  tasse de farine  
1 c. à thé de poudre à pâte  
 $\frac{1}{2}$  c. à thé de bicarbonate de soude  
1 c. à thé de cannelle  
 $\frac{1}{2}$  c. à thé de zeste d'orange  
 $\frac{1}{4}$  tasse de noisettes, hachées finement  
1 pincée de sel

1. Beurrez et enfarinez le fond et les 3 côtés inférieurs du pot de grès, en secouant tout excès de farine.
2. Dans un saucier, mélangez 4 onces de chocolat et le beurre. Transférez dans un bol à mélanger.
3. Combinez le sucre, les œufs et la vanille. Battez jusqu'à consistance légère. Ajoutez ce mélange au chocolat et mélangez.
4. Dans un bol séparé, combinez la semoule de maïs, la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, la cannelle, le zeste d'orange, les noisettes et le sel. Mélangez bien.
5. Ajoutez en alternance le lait et le mélange de semoule de maïs au chocolat, jusqu'à intégration complète.
6. Pliez en morceaux de chocolat.
7. Versez dans le pot de grès. Couvrez et faites cuire pendant 2  $\frac{1}{2}$  heures à température élevée, jusqu'à ce que le gâteau fige mais soit toujours humide en son centre.
8. Laissez refroidir et servez avec de la crème glacée ou de la crème fouettée.

Donne 6 à 8 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F83



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Beurre de pomme



16 tasses de pommes MacIntosh pelées, tranchées finement  
4 tasses de sucre blanc cristallisé  
1 c. à thé de cannelle moulue  
 $\frac{1}{4}$  c. à thé de clous de girofle moulus  
 $\frac{1}{4}$  c. à thé de sel

1. Mélangez tous les ingrédients dans le pot de grès. Couvrez. Faites cuire pendant 1 heure à température élevée, puis pendant 7 heures à faible température, ou jusqu'à ce que le beurre de pomme soit épais et brun. Remuez de temps à autre pendant la journée
2. Le beurre de pomme épaissit en refroidissant. À la cuiller, versez dans des jarres stérilisées et scellez. Lorsque scellé, il se conserve jusqu'à 1 an.



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F84



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## soufflé à l'orange

1 c. à table de beurre pour enduire le pot de grès

$\frac{2}{3}$  tasse de sucre ultra fin, plus sucre en extra pour enduire le pot de grès et saupoudrer le soufflé (du sucre régulier peut être utilisé si l'ultra fin n'est pas disponible)

Zeste d'1 orange

6 c. à table de farine

$\frac{1}{2}$  t. de lait

8 jaunes d'œuf

4 c. à table de beurre non salé, à température de la pièce

6 c. à table de liqueur d'orange

1 c. à thé d'extrait de vanille

10 blancs d'œuf

1 c. à thé de sel

4 c. à table de sucre

Sauce au chocolat ou crème fouettée sucrée (facultatif)

1. Frottez l'intérieur du pot de grès de beurre non salé et saupoudrez-le de sucre ultra fin. Retournez le pot et réservez tout sucre en excédent.
2. Mélangez  $\frac{2}{3}$  tasse de sucre et le zeste d'orange au robot.
3. Mélangez la farine et le lait au fouet dans un saucier. Intégrez le sucre à l'orange en battant. Remuez à feu moyen, jusqu'à ce que la sauce épaississe. Fouettez lorsque la sauce commence à bouillir. Continuez à fouetter pendant 30 secondes. Retirez du feu. Laissez refroidir un instant avant d'intégrer les jaunes d'œuf en battant, un à la fois.
4. Ajoutez le beurre, la liqueur d'orange et l'extrait de vanille au mélange et laissez refroidir à la température de la pièce pendant 20 minutes.
5. Dans un bol propre, faites mousser les blancs d'œufs en battant. Ajoutez-y le sel et battez les œufs en pics mous. Saupoudrez 4 c. à table de sucre et battez les œufs en pics durs.
6. Pliez  $\frac{1}{4}$  tasse des blancs d'œuf dans la base. Pliez le reste des blancs d'œuf et versez le mélange dans le pot de grès enduit de sucre. Couvrez. Faites cuire 1 heure à température élevée.
7. Si désiré, saupoudrez le soufflé de sucre et brûlez à l'aide d'une torche, en faisant graduellement fondre et brunir le sucre en petits cercles.
8. Retirez à la cuiller et servez avec de la sauce au chocolat ou de la crème fouettée sucrée.

Donne 10 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F85



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.

## Poires pochées au gingembre et à la cannelle

6 tasses d'eau  
2 tasses de sucre cristallisé  
20 tranches de gingembre  
4 bâtons de cannelle  
12 poires, pelées et écorées  
2 c. à table de gingembre cristallisé

1. Mélangez tous les ingrédients dans le pot de grès. Couvrez. Faites cuire pendant 4 à 6 heures à faible température ou 1 1/2 à 2 heures à température élevée.
2. Retirez les poires et faites cuire à découvert 30 minutes pour que le sirop épaississe. Servez avec de la crème glacée ou un quatre-quarts, en versant des cuillerées de sirop sur les poires.

Donne 12 portions



Cette recette est idéale pour le mode de cuisson automatique. Reportez-vous à la page 7 pour les instructions.

F86



Cette recette est idéale pour le mode de double cycle. Reportez-vous à la page 10 pour les instructions.



## *Remarques*

---



**CROCK·POT**<sup>MD</sup>

◆ LA MIJOTEUSE D'ORIGINE ◆

**Smart-Set**<sup>MC</sup>

© 2013 Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tous droits réservés. Importé et distribué par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, 20B Hereford St., Brampton, Ontario L6Y 0M1.

Imprimé en Chine