



Casserole Crock™ Slow Cooker  
Cocotte mijoteuse Casserole Crock<sup>MC</sup>

Owner's Guide  
Read and Keep These Instructions

Notice d'emploi  
Lisez et gardez ces instructions

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

# Nous vous félicitons d'avoir acheté une cocotte mijoteuse Casserole Crock<sup>MC</sup> de Crock-Pot<sup>MD</sup>.

*Sa polyvalence vous surprendra agréablement et vous l'utiliserez à tout bout de champ pour préparer nombre de vos mets préférés – pour commencer la journée avec un délicieux plat en cocotte mijoté pendant que vous dormiez, par exemple. Vous pourrez également préparer le repas du soir le matin avant de partir, et trouver un bon repas maison chaud, tout en un, qui délectera les membres de votre famille à leur retour.*

*La Casserole Crock<sup>MC</sup> n'est pas uniquement réservée aux mets en cocotte! Faites-y un plat de pâtes alimentaires pour un repas-partage ou un dessert pour des amis. Il existe une telle abondance de recettes succulentes à mijoter et pour les réceptions! Nous espérons que vous aimerez celles que nous avons choisi d'inclure... et vous en trouverez beaucoup d'autres en ligne ou dans les livres de recettes réservés aux mijoteuses.*

**Nous avons sélectionné plusieurs recettes nec plus ultra et ajouté quelques conseils pour que vous commenciez à utiliser la Casserole Crock<sup>MC</sup>. Voyez-les à la fin de la notice d'emploi.**

# CONSIGNES IMPORTANTES

**L'emploi de tout appareil électroménager exige l'observation de précautions de sécurité fondamentales, y compris des suivantes:**

1. LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez boutons et poignées.
3. Pour vous protéger du choc électrique, ne mettez jamais le cordon, la fiche ou l'unité de chauffage dans un liquide, quel qu'il soit.
4. Redoublez de vigilance quand l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débranchez l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Portez des gants de cuisinier ou attendez que l'appareil ait refroidi pour monter ou démonter toute pièce.
6. Ne vous servez jamais d'un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé, qui a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon. Retournez-le à son fabricant (voyez la garantie) pour le faire vérifier et lui faire subir les réglages électriques ou mécaniques requis.
7. Ne vous servez pas de cet appareil à l'air libre.
8. Veillez à ce que le cordon ne pende pas et ne touche pas à une surface chaude.
9. Ne placez l'appareil ni sur, ni près d'un foyer à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chauffé.
10. Agissez très prudemment lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile ou tout autre liquide chaud. Portez toujours des gants de cuisinier pour déplacer la cocotte mijoteuse chaude.
11. N'utilisez cet appareil qu'aux fins auxquelles il est destiné.
12. Évitez les changements brusques de température, n'ajoutez pas, par exemple, d'aliments réfrigérés ou de liquides froids dans le plat chaud.
13. Pour débrancher l'appareil, réglez le sélecteur à l'ARRÊT puis tirez délicatement la fiche hors de la prise.
14. L'utilisation d'accessoires que ne conseille pas formellement le fabricant peut être une source de blessures corporelles.
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 électriques, ne faites cuire que dans le plat en grès, jamais dans la base chauffante.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est uniquement conçu pour **L'USAGE DOMESTIQUE**. Il ne contient aucune pièce que puisse réparer l'utilisateur. Ne tentez pas de réparer ce produit vous-même. L'appareil est doté d'un cordon d'alimentation court qui ne devrait ni s'emmêler ni faire trébucher, comme pourrait le faire un cordon plus long. **UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE PEUT ÊTRE UTILISÉE AVEC GRAND SOIN. TOUTEFOIS, SES CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE AU MOINS ÉGALES À CELLES DE LA MIJOTEUSE CROCK-POT.** La rallonge électrique doit être disposée de façon à ne pas pendre du plan de travail ou du plateau de table, afin que les enfants ne puissent pas la tirer et qu'elle ne risque pas de faire trébucher.



## FICHE POLARISÉE

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (ayant une lame plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, elle ne peut être insérée dans les prises de courant polarisées que d'une façon. Si la fiche ne rentre pas bien dans la prise, inversez-la. Si vous ne réussissez toujours pas, faites changer la prise par un électricien. Ne tentez de modifier le dispositif de sécurité de la fiche en aucune façon. Si la fiche rentre dans la prise mais qu'il y a du jeu ou bien si la prise de courant alternatif vous semble chaude, ne vous servez pas de cette prise.

**REMARQUE IMPORTANTE:** Certains comptoirs et plateaux de table ne sont pas faits pour supporter la chaleur qui se dégage d'appareils pendant de longues périodes de temps. Ne posez pas l'appareil chaud sur une belle table en bois – nous conseillons de mettre une plaque insensible à la chaleur ou un dessous-de-plat sous la mijoteuse pour ne pas risquer d'abîmer la surface de la table.

**REMARQUE:** Lors des premières utilisations, il peut se dégager un peu de fumée ou une légère odeur. Ceci est tout à fait normal et se produit avec la plupart des appareils qui chauffent; temporaires, la fumée et l'odeur cesseront après quelques utilisations.

**REMARQUE:** Posez soigneusement le plat en grès sur les tables de cuisson vitrocramiques ou parfaitement lisses, sur les plans de travail, les tables, et autres. De par sa nature, la surface inférieure rugueuse du grès peut érafler certaines surfaces si des précautions ne sont pas observées. Placez toujours un coussin isolant sur la table ou le plan de travail avant d'y poser le plat en grès.

Changez votre façon de faire les mets en cocotte.

*Dégustez de succulents plats en cocotte, lasagnes, desserts, et autres.*

*La cocotte mijoteuse Casserole Crock<sup>MC</sup> Crock-Pot<sup>MD</sup> les cuira toute la journée pendant votre absence. De plus, vous pourrez les emporter aux fêtes et aux repas à la bonne franquette en toute simplicité.*

## ÉLÉMENTS DE LA COCOTTE MIJOTEUSE CASSEROLE CROCK<sup>MC</sup> DE CROCK-POT<sup>MD</sup>

Couvercle  
amovible, à  
joint d'étanchéité

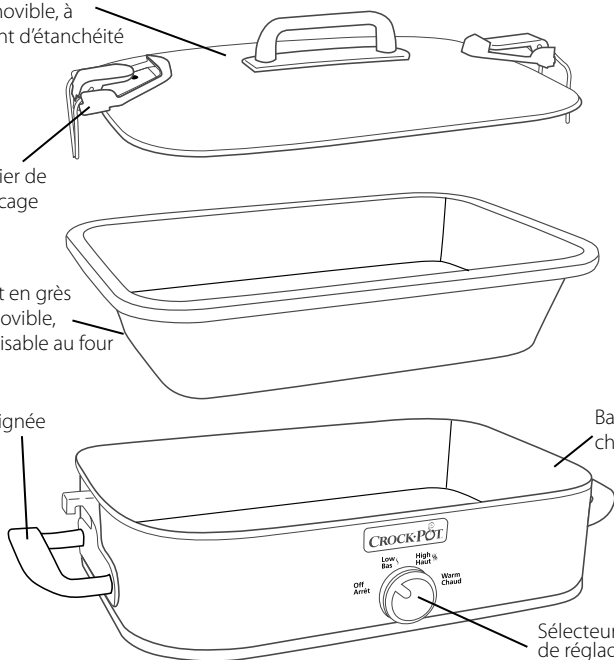
Levier de  
blocage

Plat en grès  
amovible,  
utilisable au four

Poignée

Base  
chauffante

Sélecteur  
de réglage



# MODE D'EMPLOI DE LA COCOTTE MIJOTEUSE CASSEROLE CROCK<sup>MC</sup> DE CROCK-POT<sup>MD</sup>

**REMARQUE:** cet appareil est destiné à la longue cuisson à feu doux. Nous conseillons de suivre des recettes de plats en cocotte, de lasagnes, de desserts, et autres, élaborées pour cuire longtemps à basse température constante.

1. Mettez le plat en grès dans la base, les ingrédients dans le plat puis couvrez.

**REMARQUE:** le couvercle ne doit pas être verrouillé pour la cuisson.

2. Branchez la cocotte mijoteuse Casserole Crock<sup>MC</sup> de Crock-Pot<sup>MD</sup> et choisissez le réglage de température. Voyez la durée de cuisson que précise votre recette.

**REMARQUE:** l'unique fonction du réglage CHAUD est de garder les aliments cuits à la température de service. N'ESSAYEZ PAS de cuire au réglage CHAUD. Nous déconseillons de garder les aliments au réglage CHAUD plus de 4 heures.

3. Débranchez la Casserole Crock<sup>MC</sup> en fin de cuisson et nettoyez-la quand elle a refroidi.

## NOTES D'UTILISATION:

- Si vous soupçonnez qu'il s'est produit une coupure de courant, le mets peut être altéré et insalubre. Si vous ignorez la durée de la panne, nous suggérons de le jeter.
- Pour les recettes qui précisent une plage de cuisson, choisissez la durée qui se rapproche le plus du réglage de votre cocotte. Si, par exemple, les instructions indiquent de faire cuire de 7 à 9 heures à BAS, réglez le sélecteur à 8 heures.
- Pour éviter de cuire trop ou pas assez, remplissez toujours le plat à demi ou aux trois quarts afin de respecter les durées de cuisson préconisées.
- Ne remplissez pas le plat en grès à l'excès. Afin que les aliments ne risquent pas de se déverser, ne le remplissez pas au-delà des trois quarts.
- Faites cuire à couvert pendant le temps conseillé. Ne retirez pas le couvercle durant les deux premières heures afin que la température atteigne son efficacité optimale.
- Portez toujours des gants isolants pour manipuler le couvercle et le plat en grès.
- Débranchez l'appareil en fin de cuisson et avant de le nettoyer.
- Le plat amovible en grès résiste aux fours ordinaires et à micro-ondes, mais non aux foyers électriques et à gaz ou sous le gril. Voyez le tableau en page suivante.

- Le plat en grès de la cocotte mijoteuse Casserole Crock<sup>MC</sup> a été conçu pour cuire les aliments lorsque posé dans la base chauffante puis pour être retiré de la base et mis sur la table pour le service. Placez un dessous-de-plat sous le plat en grès pour protéger la table.
- Le plat amovible en grès peut être utilisé dans le four de la cuisinière. Ainsi, vous pouvez faire cuire la recette au four puis transférer le plat dans la base chauffante pour l'emporter ou bien pour maintenir le mets à la température de service jusqu'à la dégustation.

## UTILISATION DE LA COCOTTE MIJOTEUSE CASSEROLE CROCK<sup>MC</sup> DE CROCK-POT<sup>MD</sup>

Pièce	Lavable en machine	Utilisable dans le four	Utilisable au micro-ondes	Utilisable sur la cuisinière
Couvercle	Oui	Non	Non	Non
Plat en grès	Oui	Oui, mais pas sous le gril	Oui	Non

## NETTOYAGE DE LA COCOTTE MIJOTEUSE CASSEROLE CROCK<sup>MC</sup> DE CROCK-POT<sup>MD</sup>

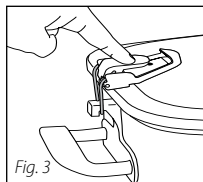
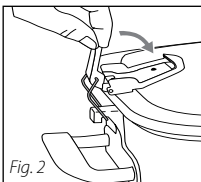
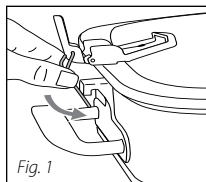
- Réglez TOUJOURS la cocotte mijoteuse à l'arrêt, débranchez-la à la prise de courant et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.
  - Le couvercle et le plat en grès peuvent être lavés à l'eau savonneuse chaude ou en machine. N'employez pas de produits abrasifs ou de tampons à récurer – un linge, une spatule de caoutchouc ou une éponge suffisent généralement pour décoller les résidus. Enlevez les taches (d'eau, ou autre) avec un nettoyeur non abrasif ou du vinaigre.
  - Le plat en grès ne supporte pas mieux les changements brusques de température que ne le ferait un autre article en céramique fine. Ne lavez jamais un plat en grès chaud à l'eau froide.
  - Essuyez la base chauffante avec un linge doux imbibé d'eau savonneuse chaude. Asséchez-la soigneusement. N'employez pas de produits abrasifs.
- ATTENTION:** n'immergez la base chauffante dans aucun liquide.
- Aucun autre service ne devrait être nécessaire.

# PRÉPARATIFS EN VUE DE L'UTILISATION DE LA MIJOTEUSE CASSEROLE CROCK<sup>MC</sup> DE CROCK-POT<sup>MD</sup>

Avant l'emploi, retirez tous les articles de conditionnement, lavez le plat en grès et le couvercle à l'eau savonneuse chaude puis asséchez-les à fond.

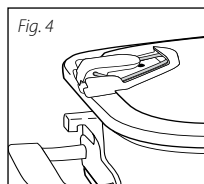
## VERROUILLAGE DU COUVERCLE

1. Posez le couvercle sur le plat en grès. Fixez une anse en fil à un crochet (figure 1). Rabattez le levier (figure 2) et faites pression sur lui pour bien le bloquer (figure 3). Agissez de même de l'autre côté du couvercle.



## DÉVERROUILLAGE DU COUVERCLE

1. Levez le levier pour desserrer l'anse en fil puis décrochez l'anse. Agissez de la même façon à l'autre extrémité du couvercle.
2. Retirez le couvercle.
3. Les anses en fil resteront attachées à la monture après le déverrouillage (figure 4).



**ATTENTION:** n'essayez JAMAIS de lever ou de porter la cocotte mijoteuse Casserole Crock<sup>MC</sup> de Crock-Pot<sup>MD</sup> par la poignée du couvercle. Servez-vous toujours pour ceci des poignées prévues à cet effet aux deux extrémités de la base chauffante.



---

## 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 à 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 1 AN

Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions ou, si au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement « JCS ») garantit que pour une période d'un an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de pièces et de main-d'œuvre. JCS, à sa discrétion, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit déclaré défectueux pendant la période de garantie. Le produit ou composant de remplacement sera soit neuf soit réusiné. Si le produit n'est plus disponible, il sera remplacé par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. Il s'agit de votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster toute fonction électrique ou mécanique de ce produit, cela annulera cette garantie.

Cette garantie est valide pour l'acheteur initial du produit à la date d'achat initiale et ne peut être transférée. Conservez votre facture d'achat originale. Les détaillants et les centres de service JCS ou les magasins de détail vendant les produits JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer de toute autre manière les termes et les conditions de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant de toute cause suivante : utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit, utilisation d'un voltage ou d'un courant incorrects, utilisation contraire aux instructions d'utilisation, démontage, réparation ou altération par quiconque autre que JCS ou un centre de service autorisé de JCS. En outre, la garantie ne couvre pas : les catastrophes naturelles comme les feux, les inondations, les ouragans et les tornades.

### Quelles sont les limites de responsabilité de JCS ?

JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage conséquent ou accessoire causé par la violation de toute garantie ou condition expresse, implicite ou réglementaire.

Sauf si cela est interdit par les lois en vigueur, toute garantie ou condition implicite de valeur marchande ou adéquation à un usage particulier est limitée en durée à la durée de la garantie énoncée ci-dessus.

JCS exclut toute autre garantie, condition ou représentation, expresse, implicite, réglementaire ou autre.

JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage de toute sorte résultant de l'achat, de l'usage ou du mauvais usage, ou de l'incapacité à utiliser le produit y compris les dommages ou les pertes de profits conséquents, accessoires, particuliers ou similaires, ou pour toute violation de contrat, fondamentale ou autre, ou pour toute réclamation portée à l'encontre de l'acheteur par toute autre partie.

Certaines provinces, états ou juridictions ne permettent pas d'exclusion ou de limitation pour des dommages conséquents ou accessoires ou de limitations sur la durée de la garantie implicite, de ce fait les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez également disposer d'autres droits pouvant varier d'une province à l'autre, d'un état à l'autre ou d'une juridiction à l'autre.

### Comment obtenir le Service aux termes de la garantie

#### Aux États-Unis

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1 800 323-9519 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

#### Au Canada

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1 800 323-9519 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

Aux É.U., cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé à Boca Raton, Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire 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 RETOURNER CE PRODUIT À AUCUNE DE CES ADRESSES NI À L'ÉTABLISSEMENT D'ACHAT.**

**Pour faire enregistrer votre produit, veuillez vous rendre en ligne au [www.crock-pot.ca](http://www.crock-pot.ca).**

# CONSEILS PRATIQUES

- Lorsque vous préparez pouding de pain perdu, plats à couches superposées et pâtes alimentaires, enfoncez les morceaux de pain et les pâtes alimentaires dans le liquide pour les mouiller avant la cuisson.
- Ne soulevez pas le couvercle au cours de la cuisson, à moins que la recette ne le précise. La déperdition de chaleur peut être considérable, ce qui nécessite généralement une prolongation de la durée de cuisson.
- Pour que le dessus du mets soit plus doré, éteignez la cocotte mijoteuse lorsque la cuisson se termine puis sortez le plat de la base chauffante. Enfournez-le alors entre 175 et 205 °C / 350 et 400 °F pendant 10 à 15 minutes.
- Laissez reposer les plats en cocotte pendant 10 à 15 minutes avant de les offrir – ils auront ainsi le temps de se tasser avant que vous les coupiez ou serviez.
- Enduisez le fond et les côtés de la cocotte mijoteuse de produit antiadhérent en vaporisateur ou bien de beurre, le nettoyage du plat sera ainsi simplifié.

# RECETTES

## **Petites côtes levées de dos à la sauce barbecue**

*(6 portions)*

### **Ingrédients:**

2 plaques de petites côtes levées de dos (de 1,1 à 1,4 kg chacune), coupées en portions de 3 ou 4 côtes

Sauce barbecue favorite, réchauffée (facultative)

Marinade sèche:

45 mL de cassonade tassée

15 mL de chaque – sel, cumin moulu, paprika et assaisonnement au chile

10 mL de chaque – poudre d'oignon et poivre noir

5 mL d'ail granulé

3 mL de poivre de Cayenne

### **Directives:**

1. Mélangez les ingrédients de la marinade sèche. Recouvrez-en toutes les surfaces des côtes.
2. Déposez les côtes dans le plat en grès amovible de la cocotte mijoteuse Casserole Crock<sup>MC</sup>, en les plaçant de telle façon qu'elles n'empêchent pas le couvercle de fermer totalement. (Notez que l'ajout d'eau ou de sauce est inutile – les côtes seront tendres et absolument délicieuses.)
3. Faites cuire à couvert de **7 à 8 heures à BAS** ou de **5 à 6 heures à HAUT**, soit jusqu'à ce que les côtes soient tendres. Pour les servir, badigeonnez-les, si vous le désirez, de votre sauce barbecue préférée pour accentuer les saveurs.

## Pouding de pain perdu avec sauce chaude au caramel écossais

(12 portions)

### Ingrédients:

500 g de challah (ou autre pain aux œufs), coupé en dés de 2,5 cm (environ 2,75 L)

Beurre pour enduire l'intérieur du plat

7 jaunes d'œufs (de gros œufs)

2 gros œufs

750 mL de lait entier

375 mL de crème à fouetter

200 mL de sucre cristallisé

10 mL d'extrait de vanille

5 mL de cannelle moulue

1 mL de muscade moulue

Sauce au caramel écossais (recettes ci-dessous)

### Directives:

1. Préchauffez le four à 180 °C / 350 °F. Étalez les dés de pain dans un grand plat à four peu profond pour les griller. Enfournez 10 à 12 minutes afin que le pain commence à brunir. Laissez refroidir quelques instants.
2. Enduisez généreusement le plat en grès de la cocotte mijoteuse Casserole Crock<sup>MC</sup> de produit antiadhérent en vaporisateur ou de beurre. Videz-y le pain.
3. Fouettez le reste des ingrédients dans un grand bol, versez sur le pain et enfoncez le pain dans le mélange d'œufs pour l'imbiber.
4. Cuissez à couvert **3 ou 4 heures à BAS** ou **2,5 à 3 heures à HAUT** – un thermomètre indiquera 80 °C / 170 °F. Éteignez la cocotte et retirez le plat de la base chauffante.
5. Préchauffez le four à 200 °C / 400 °F. Enfournez le plat 10 à 15 minutes, jusqu'à ce le dessus soit doré et appétissant. Servez légèrement refroidi, avec la sauce tiède.

Sauce au caramel écossais:

Dans une petite casserole, combinez 250 mL de cassonade tassée, 250 mL de crème à fouetter et 90 mL de beurre (coupé en dés).

Portez à ébullition en remuant souvent.

Réduisez la chaleur à feu moyen et faites cuire 5 minutes, en remuant de temps à autre. Retirez la casserole du feu et incorporez 7 mL d'extrait de vanille.

(Donne 425 mL de sauce)

## Casserole du déjeuner aux pommes de terre rissolées

(12 portions)

### Ingrédients:

- 1 paquet (850 g) de pommes de terre à rissoler congelées
- 1 paquet (270 g) de saucisses en chapelet tout à fait cuites, en tronçons de 1,25 cm
- 250 mL d'oignon haché (environ 1 moyen)
- 250 mL de poivron rouge (environ 1 moyen)
- 500 mL (250 g) de fromage mélangé américain et cheddar, râpé en filaments
- 12 gros œufs
- 250 mL de crème – à fouetter ou à 11,5 % M.G.
- 5 mL de sel
- 3 mL de poivre
- 125 mL de rondelles minces de ciboule (parfois dite oignon vert)

### Directives:

1. Enduisez généreusement le plat en grès de la cocotte mijoteuse Casserole Crock<sup>MC</sup> de produit antiadhérent en vaporisateur ou de beurre.
2. Faites des couches alternées avec la moitié des cinq premiers ingrédients, dans le plat en grès de la cocotte, puis répétez les couches.
3. Fouettez les œufs, la crème, le sel et le poivre dans un grand bol puis versez le mélange dans le plat.
4. Faites alors cuire à couvert de **4,5 à 5,5 heures à BAS** ou de **3,5 à 4,5 heures à HAUT** – soit jusqu'à ce qu'un thermomètre indique une température interne de 73 °C / 160 °F.
5. Répartissez la ciboule dessus. Laissez reposer 5 minutes avant de servir.

*Truc pratique: Vous pouvez remplacer les saucisses tout à fait cuites par 500 g de saucisse de porc en vrac, cuite puis égouttée.*

## Macaroni au fromage aux pennes

(8 à 10 portions)

### Ingrédients:

2 pots (de 426 à 454 mL chacun) de sauce alfredo pour pâtes alimentaires  
500 mL de lait

1 paquet (de 454 g) de pennes (aussi dites «plumes») non cuites

750 mL (350 g) de cheddar râpé en filaments, divisé

Garniture de chapelure à l'ail (recette ci-dessous), facultative

### Directives:

1. Mélangez la sauce alfredo et le lait dans un grand bol. Ajoutez-y les pennes non cuites ainsi que 500 mL de fromage.
2. Enduisez généreusement le plat en grès de la cocotte mijoteuse Casserole Crock<sup>MC</sup> de produit antiadhérent en vaporisateur ou de beurre, puis versez-y le mélange de sauce, pâtes et fromage.
3. Faites cuire à couvert de **3 à 4 heures à BAS** ou **2,5 à 3 heures à HAUT**.
4. Répartissez le fromage qui reste sur le dessus. Laissez reposer 5 minutes, à couvert, avant de servir.
5. Si vous décidez d'employer la garniture de chapelure à l'ail, éteignez la cocotte mijoteuse puis retirez le plat en grès de la base chauffante. Préchauffez le four à 200 °C / 400 °F. Saupoudrez de dessus de votre macaroni au fromage de garniture de chapelure à l'ail. Enfournez de 10 à 15 minutes pour faire gratiner.

Garniture de chapelure à l'ail:

Dans un bol, mélangez 250 mL de chapelure japonaise (panko), 30 mL de beurre fondu et 1 gousse d'ail hachée fin.

(Donne 250 mL de garniture)

## Lasagne saucisse et fromage

(12 portions)

### Ingrédients:

- 1 contenant (de 426 mL) de ricotta
- 750 mL (350 g) de mozzarella râpée en filaments, divisée
- 125 mL de parmesan râpé, divisé
- 50 mL de persil haché
- 1 gros œuf, légèrement battu
- 5 mL de sel
- 1 mL de poivre
- 2 pots (de 682 mL chacun) de sauce tomate au basilic pour pâtes
- 12 lasagnes ordinaires non cuites
- 500 g de saucisse italienne épicée en vrac, cuite puis égouttée

### Directives:

1. Mélangez la ricotta, 500 mL de mozzarella, 50 mL de parmesan, le persil, l'œuf, le sel et le poivre dans un bol moyen.
2. Réservez 250 mL de sauce tomate pour le service; couvrez et réfrigérez.
3. Répandez 250 mL de sauce tomate au fond du plat en grès amovible de la cocotte mijoteuse. Faites une première couche en utilisant le tiers des lasagnes (cassez-les au besoin pour les faire loger), la moitié du mélange à la ricotta, la moitié de la saucisse et 250 mL de sauce; répétez les couches. Pour terminer, recouvrez avec les lasagnes restantes puis avec la sauce qui reste – veillez à ce que les pâtes soient bien nappées de sauce.
4. Faites cuire à couvert pendant **4 ou 5 heures à BAS** ou **2,5 à 3 heures à HAUT**.
5. Répartissez le fromage restant sur la lasagne et laissez reposer, à couvert, pendant 5 minutes avant de servir. Réchauffez la sauce réservée au four à micro-ondes et servez-la avec la lasagne.

# CROCK·POT<sup>®/MD</sup>

• THE ORIGINAL SLOW COOKER •  
• LA MIJOTEUSE ORIGINALE •

Casserole Crock™ Slow Cooker  
Cocotte mijoteuse Casserole Crock™

© 2014 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. Imported and distributed by Sunbeam Corporation (Canada) Limited, doing business as Jarden Consumer Solutions, 20B Hereford St., Brampton, Ontario L6Y 0M1.

*For inquiries regarding recycling and proper disposal of this product, please contact your local waste management facility.*

© 2014 Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tous droits réservés. Importée et distribuée par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, 20B Hereford St., Brampton (Ontario) L6Y 0M1.

*Pour toute demande de renseignements en ce qui concerne le recyclage et l'élimination appropriée de ce produit, veuillez communiquer avec l'installation de gestion des déchets locale.*

Printed in China  
Imprimé en Chine  
PN.174161  
GCDS-CRP32832-SL

SCCPCM350 series\_14EFM1