



Mijoteuse de 6,5 litres

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

**Notice d'emploi**

**LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'emploi de tout appareil électrique, des consignes de sécurité fondamentales doivent toujours être observées, y compris les suivantes :

1. **Lisez toutes les directives avant l'utilisation.**
2. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons.
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou la mijoteuse dans l'eau ou dans tout autre liquide.  
**ATTENTION :** Ne plongez jamais la base chauffante dans l'eau ou dans un autre liquide, quel qu'il soit.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'eux.
5. Mettez le commutateur en position d'arrêt (« off ») avant de tirer la fiche hors de la prise de courant. Débranchez l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant de monter ou de démonter toute pièce.
6. N'employez pas l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche est abîmé, s'il a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon. Retournez l'appareil au fabricant (voyez la garantie) à des fins d'examen, de réparation ou de réglage.
7. L'emploi d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas pendre le cordon au bord d'une table ou d'un plan de travail et assurez-vous qu'il ne touche pas de surfaces chaudes.
10. Ne placez pas la mijoteuse sur ou à proximité de brûleurs électriques ou à gaz chauds et ne la mettez pas dans un four chaud.
11. Agissez prudemment lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud. Portez toujours des gants de cuisinier pour déplacer une mijoteuse chaude.
12. N'utilisez cet appareil qu'aux fins auxquelles il est conçu.
13. Pour débrancher la mijoteuse, mettez le commutateur en position d'arrêt (« off ») avant de débrancher la fiche au niveau de la prise murale.
14. Évitez les changements brusques de température – n'ajoutez pas, par exemple, d'aliments réfrigérés ou de liquides froids dans une mijoteuse chaude.
15. Mettez la mijoteuse à au moins 15 cm (6 po) de tout mur et assurez-vous qu'il y ait un espace vide d'au moins 15 cm (6 po) tout autour d'elle.

# CONSERVEZ CES DIRECTIVES

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. TOUTÉFOIS, 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

Pour réduire le risque de choc électrique, cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, cette fiche n'enfonce dans les prises polarisées que dans un sens. Si la fiche ne pénètre pas dans la prise, inversez-la. Si elle ne rentre toujours pas, adressez-vous à un électricien qualifié. Ne modifiez la fiche en aucune façon. Si la fiche rentre avec du jeu dans la prise de courant alternatif ou si la prise semble chaude, ne l'utilisez pas.

**REMARQUE IMPORTANTE:** Certains plans de travail et plateaux de table ne sont pas faits pour supporter la chaleur qui se dégage de divers appareils pendant de longues périodes de temps. Ne posez pas l'appareil chaud sur une belle table en bois – nous recommandons de mettre une plaque insensible à la chaleur ou bien 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 de la mijoteuse. 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 pot en grès sur les tables de cuisson vitrocéramiques 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 pot en grès.

## MODE D'EMPLOI DE LA MIJOTEUSE CROCK-POT®

1. La mijoteuse est dotée de trois réglages de température. Le réglage **BAS (LOW)** est recommandé pour mitonner toute la journée. Une heure de cuisson à **HAUT (HIGH)** équivaut à environ 2 à 2,5 heures à **BAS**. Le réglage **GARDE-AU-CHAUD (WARM)** maintient les mets cuits à la température de service jusqu'à la dégustation; il ne **CONVIENT PAS** à la cuisson.
2. Les aliments congelés – les légumes ou crevettes, par exemple – sont utilisables dans les recettes, mais ne faites pas cuire et décongeler des gros morceaux (rôtis ou volailles) sans préalablement ajouter au moins 250 mL (1 tasse) de liquide tiède. Le liquide agit comme « tampon » contre les changements brusques de température. Lorsque la recette contient de la viande congelée, prolongez la cuisson de 4 à 6 heures au réglage **BAS** ou de 2 heures à **HAUT**.
3. Faites toujours cuire avec le couvercle en place sur le pot.
4. Observez les durées de cuisson recommandées.
5. Ne réfrigérez pas les restes dans le pot en grès.
6. Ne vous servez pas de la mijoteuse Crock-Pot® pour réchauffer les restes.
7. Ne posez pas la mijoteuse chaude et pleine sur une belle table en bois.
8. Débranchez la mijoteuse une fois la cuisson terminée et avant le nettoyage.
9. Le pot en grès amovible supporte la chaleur des fours. Ne l'utilisez cependant pas sur les foyers électriques et à gaz ou sous le gril.

## ENTRETIEN DE LA MIJOTEUSE CROCK-POT®

Débranchez la mijoteuse. **ATTENTION:** N'immergez jamais l'unité chauffante dans l'eau ou dans tout autre liquide.

### POT EN GRÈS AMOVIBLE

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

### SOINS À APPORTER AU GRÈS

Le pot en grès ne supporte pas mieux les changements brusques de température que ne le ferait un autre article en céramique fine.

- Ne placez pas de denrées froides dans un pot qui a chauffé ou est chaud au toucher. Ne préchauffez pas la mijoteuse Crock-Pot® à moins d'avis contraire. Le pot en grès devrait être à la température ambiante quand vous y versez des ingrédients chauds.

## ENTRETIEN DE LA MIJOTEUSE CROCK-POT® (SUITE)

- Utilisez de l'eau chaude pour laver le pot en grès immédiatement après l'utilisation. Ne versez surtout pas d'eau froide dans un pot en grès chaud.

## CONSEILS PRATIQUES

### PÂTES ALIMENTAIRES ET RIZ

- Si la recette que vous adaptez contient des pâtes alimentaires crues, faites cuire les macaronis, les nouilles, ou autres sur la cuisinière, jusqu'à ce qu'ils ou elles soient encore un peu fermes, avant de les mettre dans la mijoteuse.
- Si une recette que vous adaptez contient du riz cuit, mélangez du riz cru aux autres ingrédients et ajoutez 50 mL de liquide pour chaque 50 mL de riz cru. Utilisez de préférence du riz étuvé («converted») à grain long.

### HARICOTS

- Les haricots doivent ramollir avant d'être mélangés à du sucre ou à des ingrédients acides. Le sucre et les acides ont tendance à durcir les haricots et à les empêcher de ramollir.
- Les haricots secs, et en particulier les haricots rouges, doivent bouillir avant d'être incorporés aux recettes. Couvrez-les de trois fois leur volume d'eau non salée et portez-les à l'ébullition. Faites-les bouillir 10 minutes, réduisez le feu, couvrez-les et faites les cuire 1,5 heure au frémissement ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Si désiré, faites-les tremper avant la cuisson. Jetez l'eau de cuisson et de trempage.
- Les haricots cuits, en conserve, peuvent remplacer les haricots secs.

### LÉGUMES

- Beaucoup de légumes bénéficient du mijotage à basse température et développent une délicieuse saveur. Ils n'ont pas tendance à surcuire dans la mijoteuse, comme ils le feraient dans le four ou sur la cuisinière.
- Quand une recette se compose de viande et de légumes, mettez toujours les légumes en premier dans la mijoteuse. En général, les légumes mijotés cuisent plus lentement que la viande.
- Disposez les légumes près du pourtour et du fond de la mijoteuse, ainsi ils cuiront mieux. Mélangez les légumes – hachés ou coupés en tranches ou rondelles – aux autres ingrédients de la recette.
- Ayant un goût très prononcé, il est judicieux de blanchir l'aubergine ou de la sauter avant de la placer dans la mijoteuse.

### HERBES AROMATIQUES ET ÉPICES

- Ajoutées en fin de cuisson, les herbes aromatiques fraîches procurent couleur et saveur; le romarin et le thym frais, plus robustes, conviennent particulièrement bien pour les plats qui cuisent moins longtemps. Le goût de maintes herbes fraîches ajoutées dès le début se dégrade à la cuisson prolongée. Herbes et épices moulues ou séchées se prêtent au mijotage et peuvent être utilisées, avec modération, au début; goûtez et rectifiez l'assaisonnement, y compris le sel et le poivre, à la fin de la cuisson. La puissance gustative des herbes et des épices varie selon leur force particulière et leur durée de conservation, d'où la nécessité de goûter et de rectifier l'assaisonnement juste avant de servir.

### LIQUIDES

- La plupart du temps, il est inutile d'employer plus de 125 à 250 mL de liquide car les viandes et les légumes perdent moins de leurs sucs durant le mijotage qu'avec les autres modes de cuisson. Lorsque vous adaptez une recette pour la mijoter, utilisez à peu près la moitié moins de liquide que ne le conseille la recette, sauf si la recette en question incorpore du riz ou des pâtes alimentaires (voyez en page 5).

### LAIT

- Le lait, la crème et la crème sure se séparant à la cuisson prolongée, ne les ajoutez si possible que durant les 15 à 30 dernières minutes de cuisson.
- Les soupes condensées peuvent remplacer le lait, ou autre; elles présentent le gros avantage de pouvoir mijoter longtemps.

### SOUPES

- Certaines recettes indiquent d'utiliser 2 ou 3 litres d'eau. Déposez tous les ingrédients solides dans le pot puis ajoutez l'eau voulue pour les recouvrir, pas plus. Si vous préférez une soupe moins épaisse, vous pourrez toujours l'éclaircir avant de la servir.
- Quand les soupes à base de lait n'utilisent pas d'autre liquide pour la cuisson initiale, utilisez 250 à 500 mL d'eau. Étant donné que le lait, la crème et la crème sure se séparent lorsque chauffés au-dessus du point d'ébullition, ajoutez-les avec précautions, en remuant, à la fin du cycle de cuisson.

### VIANDES

- En ce qui concerne la viande, parez son gras, essuyez-la ou rincez-la puis asséchez-la avec des essuie-tout. Si elle est très marbrée de gras, faites-la revenir dans une poêle ou passez-la sous le gril puis égouttez-la avant de la placer dans la mijoteuse – sa saveur en sera rehaussée.
- La mijoteuse se révèle parfaite pour gros rôtis, poulets et jambons. Choisissez des jambons et rôtis désossés de 1,2 à 2,5 kg pour les mijoteuses de 4,7 litres et de 1,5 à 3 kg pour les mijoteuses de 5,7 litres.
- Les pièces avec os (côtes levées, côtelettes ou morceaux de dinde) se prêtent également très bien à la cuisson dans les mijoteuses: les cuisses, hauts de cuisses et poitrines jusqu'à 2,5 kg dans les mijoteuses de 4,7 litres et jusqu'à 3 kg dans les mijoteuses de 5,7 litres.
- Si le rôti est plus petit, modifiez la quantité de légumes ou de pommes de terre afin que le pot en grès soit plein à demi ou aux trois quarts.
- Rappelez-vous que le poids de la viande et la durée de cuisson ne sont fournis qu'à titre indicatif. Le poids exact qu'accepte une certaine mijoteuse dépend de la coupe, de la forme de la pièce et de ses os.
- Coupez la viande en plus petits morceaux pour la cuire avec haricots cuits, fruits ou légumes légers – champignons, oignon haché, aubergine ou brunoise, par exemple. Ainsi les ingrédients cuiront à la même allure.
- Se classant parmi les viandes maigres, le poulet et le filet de porc cuisent plus vite que les viandes qui ont plus de tissus conjonctifs et gras, telles la macreuse et l'épaule de porc.
- La viande doit être contenue dans le pot en grès sans soulever le couvercle.
- Pour cuire des viandes congelées (rôtis ou poulets), versez préalablement 250 mL ou plus de liquide tiède dans la mijoteuse. Ce liquide « tampon » amortira le changement soudain de température. Si la recette comprend des cubes de viande congelée, prolongez la durée de cuisson de 4 heures à BAS ou de 2 heures à HAUT. Dégeler et attendrir les plus grosses pièces de viande congelée peut prendre plus longtemps.

### POISSON

- Le poisson cuisant très vite, ne l'ajoutez qu'à la fin du cycle de cuisson, soit au cours des 15 à 60 dernières minutes de cuisson.

### SPÉCIALITÉS

- Disposez les spécialités – côtelettes farcies ou roulades de bœuf, cigares au chou, poivrons farcis et pommes cuites, par exemple – dans la mijoteuse en une seule couche pour pouvoir les servir aisément, sans les abîmer.

Consultez le site Crock-Pot: [www.crock-pot.ca](http://www.crock-pot.ca) qui donne les questions fréquentes, des conseils pratiques et des recettes ou bien composez le 1 800 323 9519.

# RECETTES

## BŒUF BRAISÉ

1 rôti (2 à 2,5 kg) de croupe de bœuf, désossé  
250 mL d'eau ou de bouillon de bœuf  
7 mL de sel  
6 pommes de terre moyennes, coupées en rondelles minces

4-5 grosses carottes, coupées en rondelles minces  
2 oignons, coupés en rondelles  
2 mL de poivre noir moulu

Disposez les légumes au fond de la mijoteuse. Salez et poivrez la viande au goût, placez la viande dans la mijoteuse sur les légumes. Ajoutez le liquide. Couvrez et faites cuire de 10 à 12 heures à **BAS** ou 5 à 6 heures à **HAUT**.

## JAMBALAYA

500 mL de dés de jambon bouilli  
2 oignons moyens, hachés gros  
2 branches de céleri, coupées en tranches  
¼ de poivron vert, épépiné et coupé en dés  
1 boîte (796 mL) de tomates entières  
50 mL de pâte de tomates  
3 gousses d'ail, hachées fin

15 mL de persil haché  
2 mL de feuilles de thym  
2 clous de girofle entiers  
30 mL d'huile à salade  
250 mL de riz étuvé (« converté ») cru à grain long  
500 g de crevettes fraîches ou congelées, décortiquées et nettoyées

Mélangez bien tous les ingrédients, sauf les crevettes, dans le pot en grès. Couvrez et faites cuire 4 heures à **HAUT**. Incorporez les crevettes une heure avant de servir. Couvrez et faites cuire jusqu'à ce que les crevettes soient roses et tendres.  
(4 à 6 portions)

## ROULADES DE BŒUF À LA FAJITA

3-4 biftecks d'intérieur de ronde ou de flanc (500 à 750 g chacun) de 6 mm d'épaisseur  
30 mL d'huile d'olive  
1 gros oignon, haché  
250 mL de poivron vert haché  
250 mL de poivron rouge haché

50 mL de coriandre fraîche, émincée  
4 gousses d'ail, hachées fin  
50 mL de jus de lime  
1-2 piments jalapeños, épépinés et hachés fin  
2 boîtes (57 mL) de piments verts, hachés  
500 mL de salsa ou de sauce piquante, divisée

Frottez les deux faces de la viande avec l'huile d'olive. Combinez les ingrédients restants, sauf la salsa, dans un bol et mélangez-les bien. Mettez la moitié du mélange de légumes de côté pour l'utiliser plus tard. À la cuiller, étalez uniformément le mélange de légumes restant sur la viande. Roulez les biftecks à partir de l'extrémité la plus étroite, ficelez-les puis placez-les dans le pot en grès. À la cuiller, déposez 125 mL de salsa sur les roulades. Couvrez et faites cuire de 8 à 10 heures à **BAS** ou 4 à 5 heures à **HAUT**. Entre-temps, incorporez 250 mL de salsa au mélange de légumes réservé. Couvrez et réfrigérez. À la cuiller, étalez 125 mL de salsa sur les roulades, au cours des 15 dernières minutes de cuisson. Découpez les roulades en portions et servez la viande avec le mélange de légumes et de salsa.



# RECETTES

## POULET CACCIATORE

1 gros oignon, coupé en rondelles minces  
1 à 1,5 kg de morceaux de poulet  
2 boîtes (426 mL chacune) de pâte de tomates  
1 boîte (115 mL) de champignons  
tranchés et égouttés  
10 mL de sel  
5 mL de poivre

4 gousses d'ail, hachées fin  
15 mL de feuilles d'origan  
5 mL de feuilles de basilic  
5 mL de graine de céleri  
2 feuilles de laurier  
200 mL de vin blanc sec

Placez les oignons tranchés au fond de la mijoteuse. Ajoutez les morceaux de poulet. Dans un bol, mélangez la pâte de tomates, les champignons, le sel, le poivre, l'ail, les aromates et le vin blanc. Versez sur le poulet. Couvrez puis faites cuire 8 heures à **BAS** ou 4 heures à **HAUT**. Servez les morceaux de poulet sur des spaghettis ou des vermicelles.

---

## POULET À L'ORIENTALE

2 poivrons rouges, coupés en lanières  
250 mL d'oignon haché  
4 gousses d'ail, hachées fin  
2 boîtes (227 mL) de châtaignes d'eau  
coupées en tranches et égouttées  
2 pots (130 mL) de champignons entiers, égouttés

5 mL de gingembre moulu  
8 à 12 demi-poitriines de poulet  
désossées et sans peau  
90 mL de sauce hoisin  
2 mL de piment de Cayenne

Mettez le poivron rouge, l'oignon, l'ail, les châtaignes d'eau, les champignons et le gingembre dans le pot en grès; remuez pour les mélanger. Posez les demi-poitriines de poulet sur les légumes. Aspergez le poulet de sauce hoisin puis saupoudrez-le de piment de Cayenne. Couvrez et faites cuire 8 heures à **BAS** ou 4 heures à **HAUT**. Servez sur du riz chaud.

# RECETTES

## RÔTI DE PORC BRAISÉ

1 rôti (2,5 à 3 kg) de longe de porc, désossé  
2 mL de sel  
1 mL de poivre noir moulu  
1 gousse d'ail, coupée en pointes  
2 oignons moyens, tranchés

2 feuilles de laurier  
1 clou de girofle entier  
125 mL d'eau  
15 mL de sauce de soja

Frottez le rôti de porc avec le sel et le poivre, incisez-le et enfoncez les pointes d'ail dans les incisions. Déposez les rondelles d'un oignon au fond du pot en grès, puis le rôti de porc et enfin le deuxième oignon et les autres ingrédients. Couvrez et faites cuire de 10 à 12 heures à **BAS** ou 5 à 6 heures à **HAUT**.

**REMARQUE:** Vous pouvez, si vous désirez obtenir un rôti plus doré, passer la viande sous le gril avant de la mettre dans le pot en grès. Pour ceci, posez le rôti dans une lèchefrite et faites-le dorer sous le gril de 15 à 20 minutes. Égouttez-le, déposez-le dans le pot puis procédez tel que l'indique la recette.

## CÔTELETTES DE PORC SUR LIT DE RIZ

250 mL de riz cargo  
325 mL de riz blanc étuvé  
125 mL de beurre ou de margarine  
250 mL d'oignon haché  
2 boîtes (115 g) de champignons tranchés, égouttés  
10 mL de thym desséché, divisé  
5 mL de sauge frottée  
5 mL de sel

2 mL de poivre noir moulu  
8 à 6 côtelettes de porc désossées  
de 2 à 2,5 cm d'épaisseur  
2 boîtes (284 mL chacune) de consommé de bœuf  
50 mL de sauce Worcestershire  
5 mL de paprika  
2 mL de muscade moulue

Vaporisez l'intérieur du pot en grès de produit antiadhérent végétal. Combinez le riz cargo, le riz blanc et le beurre dans une poêle à frire. Faites revenir le riz sur feu moyen-haut, en remuant de temps à autre jusqu'à ce que le riz ait une apparence dorée. Retirez du feu et incorporez les oignons, les champignons, 5 mL de thym, la sauge, le sel et le poivre. Versez ce mélange dans la mijoteuse. Disposez les côtelettes sur le riz. Combinez le consommé et la sauce Worcestershire et arrosez-en les côtelettes. Combinez le reste du thym, le paprika et la muscade. Saupoudrez-en les côtelettes. Couvrez et faites cuire de 7 à 9 heures à **BAS** ou 4 à 5 heures à **HAUT**.

# RECETTES

## POITRINE DE DINDE AUX HERBES

|   |  |
|---|--|
| 1 poitrine de dinde (2,5 à 3,5 kg) fraîche ou dégelée   | 2 mL de feuilles de basilic déshydratées |
| 30 mL de beurre ou de margarine                         | 2 mL de sauge frottée                    |
| 50 mL de fromage à la crème fouetté à saveur de légumes | 2 mL de feuilles de thym déshydratées    |
| 15 mL de sauce de soja                                  | 1 mL de poivre noir moulu                |
| 15 mL de persil frais, haché                            | 1 mL de poudre d'ail                     |

Placez la dinde dans la mijoteuse. Combinez le reste des ingrédients et badigeonnez-en la dinde. Couvrez; faites cuire de 10 à 12 heures à **BAS** ou 5 à 6 heures à **HAUT**.

## POULET AUX 40 GOUSSES D'AIL

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| 2 brins de thym frais               | 1 poulet à rôti ou griller de 3 kg, entier        |
| 2 brins de romarin frais            | 2 branches de céleri, coupées en tronçons de 7 cm |
| 2 brins de sauge fraîche            | 40 gousses d'ail, non épluchées                   |
| 2 brins de persil à feuilles plates | 2 mL de poivre noir moulu                         |
| Tranches de pain croûté, grillées   |   |

Mettez un brin de thym, de romarin, de sauge et de persil dans la cavité du poulet. Répartissez le céleri dans la mijoteuse. Posez le poulet sur le céleri. Placez les gousses d'ail non épluchées autour du poulet. Hachez les herbes restantes. Saupoudrez-en le poulet que vous poivrerez alors. Couvrez et faites cuire de 8 à 10 heures à **BAS** ou de 3,5 à 5 heures à **HAUT**.

Pour servir, placez le poulet, l'ail et le céleri dans un plat de service. Pressez les gousses d'ail pour éjecter leur chair sur le pain grillé et étalez la chair au couteau.

## POULET À LA SAUCE ÉPICÉE TROPICALE

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| 125 mL de mélasse             | 0,5 à 1 mL de sauce au piment fort                      |
| 50 mL de vinaigre de cidre    | 50 mL de jus d'orange                                   |
| 50 mL de sauce Worcestershire | 6 poitrines de poulet entières avec os, coupées en deux |
| 5 mL de moutarde de Dijon     |   |

Combinez la mélasse, le vinaigre, la sauce Worcestershire, la moutarde, la sauce au piment et le jus d'orange. Placez le poulet dans la mijoteuse. Badigeonnez le poulet de sauce. Couvrez faites cuire de 7 à 9 heures à **BAS** ou bien 3 à 4 heures à **HAUT**.

**REMARQUE:** La sauce est également délicieuse avec côtes levées et côtelettes.

# RECETTES

## POULETS CORNISH RÔTIS, AU CITRON ET AUX AMANDES

3 citrons  
4 ou 5 poulets Cornish (600 g chacun, décongelés)  
30 mL de beurre, fondu  
4 ou 5 gousses d'ail, hachées fin et divisées

25 mL de thym frais, haché fin et divisé  
2 mL de sel  
2 mL de poivre noir moulu  
125 mL d'amandes tranchées, grillées et divisées

Coupez 1 citron en rondelles. Placez 2 ou 3 rondelles de citron, 5 mL de thym et 1 gousse d'ail hachée dans la cavité de chaque poulet. Déposez les poulets dans la mijoteuse. Pressez un citron et mélangez ce jus avec le beurre, l'ail et le thym restants, le sel et le poivre. Arrosez-en les poulets. Répartissez la moitié des amandes sur les poulets.

Couvrez et faites cuire de 8 à 10 heures à **BAS** ou de 4 à 6 heures à **HAUT**. Disposez les poulets cuits dans le plat de service. Coupez le dernier citron en rondelles. Répartissez de rondelles de citron et les amandes restantes sur les poulets.

## SPAGHETTIS À LA SAUCE MARINARA

1 kg de bœuf haché, rissolé et égoutté  
500 mL d'oignon haché  
3 gousses d'ail, hachées fin  
1 paquet (500 g) de spaghettis non cuits, cassés en morceaux de 10 à 12 cm

3 boîtes (426 mL chacune) de sauce tomate  
10 à 15 mL d'assaisonnement à l'italienne  
500 mL de lamelles de champignons  
Trait de piment de Cayenne

Réunissez tous les ingrédients (outre les spaghettis) dans le pot en grès et mélangez-les bien. Couvrez et faites cuire de 6 à 8 heures à **BAS** ou de 3 à 5 heures à **HAUT**. Mettez la mijoteuse au réglage HAUT durant la dernière heure de cuisson puis incorporez les morceaux de spaghettis.

## GRATIN DAUPHINOIS AU JAMBON

8 pommes de terre, épluchées et coupées en rondelles minces  
1 oignon, haché  
500 g de jambon cuit, coupé en dés de 2,5 cm

1 sachet (28 g) de mélange à sauce campagnarde  
1 boîte (284 mL) de crème de champignons condensée  
500 mL d'eau  
500 mL de cheddar râpé en filaments

Mettez les rondelles de pomme de terre, l'oignon et le jambon dans le pot en grès légèrement beurré. Combinez le mélange à sauce, la crème de champignons et l'eau au fouet pour bien les mélanger. Versez sur les pommes de terre. Couvrez et faites cuire de 7 à 9 heures à **BAS** ou bien 3 ou 4 heures à **HAUT**. Répartissez le fromage râpé sur le dessus, 30 minutes avant la fin de la cuisson.

**REMARQUE:** Afin que les rondelles de pomme de terre crues ne noircissent pas, plongez-les dans 250 mL d'eau additionnée de 2 mL de crème de tartre; égouttez-les avec soin avant de procéder.

# RECETTES

## BŒUF AU CHILE DE CHAMPIONNAT

|   |   |
|---|---|
| 1,75 à 2 kg de bœuf haché gros                            | 2 mL de poivre noir                               |
| 1 boîte (412 mL) de bouillon de bœuf                      | 60 mL d'assaisonnement au chile                   |
| 45 mL d'oignon haché fin                                  | 15 mL de cumin                                    |
| 5 mL de poudre d'ail                                      | 1 mL d'oignon en poudre                           |
| 15 mL de granulés de bouillon de bœuf instantané, divisés | 1 mL de sel                                       |
| 1 boîte (227 mL) de sauce tomate                          | 1 mL de sucre                                     |
| 30 mL de paprika  | 1 mL de sel à l'ail                               |
| 5 mL de piment de Cayenne                                 | 1 mL de granulés de bouillon de poulet instantané |
|   | 1 mL de jus de lime                               |

À feu moyen, faites revenir la viande hachée dans une grande poêle à frire en la remuant pour l'émietter; égouttez-la quand elle a changé de couleur. Versez la viande, l'oignon haché, le bouillon de bœuf, la sauce tomate, l'assaisonnement au chile, le paprika, le cumin, 10 mL de granulés de bouillon de bœuf, la poudre d'ail, le piment de Cayenne et le poivre noir dans le pot de la mijoteuse. Couvrez et faites cuire 7 heures à **BAS** ou bien 3 heures à **HAUT**. Incorporez les granulés de bouillon de bœuf restants, l'oignon en poudre, le sel, le sucre, le sel à l'ail, les granulés de bouillon de poulet et le jus de lime. Couvrez et faites cuire une heure de plus.

## POIVRONS VERTS FARCIS

|  |  |
|--|--|
| 1 paquet (450 g) de maïs congelé                                 | 500 mL de riz cuit   |
| 2 boîtes (426 mL chacune) de haricots rouges, égouttés et rincés | 10 mL de sauce Worcestershire                                |
| 1 boîte (796 mL) de tomates en dés                               | 2 mL de sel  |
| 125 mL de salsa  | 2 mL de poivre noir moulu                                    |
| 6 à 8 poivrons verts, chapeaux enlevés et épépinés               | 125 mL d'oignon haché  |
|  | 750 mL de cheddar hypocalorique, râpé en filaments et divisé |

Mélangez tous les ingrédients, sauf 200 mL fromage et les poivrons verts. Garnissez les poivrons de la farce obtenue puis posez-les dans le pot en grès. Couvrez et faites cuire de 6 à 8 heures à **BAS** ou bien 3 ou 4 heures à **HAUT**. Répartissez le fromage restant sur les poivrons durant les 30 dernières minutes de cuisson.

# RECETTES

## METS COURGETTES ET TOMATES

8 courgettes moyennes, coupées en rondelles de 6 mm d'épaisseur  
1 oignon, haché  
4 gousses d'ail, hachées  
500 g de champignons frais, coupés en lamelles, ou bien 1 boîte (115 mL) de tranches de champignons, égouttés  
8 tomates italiennes, coupées en rondelles

500 mL de croûtons à farce  
375 mL de jus épicé de légumes et tomates  
10 mL de basilic déshydraté  
10 mL de feuilles d'origan déshydratées  
5 mL de sel épicé  
2 mL de poivre noir moulu  
500 mL de cheddar râpé en filaments

Disposez la moitié des rondelles de courgette dans le pot en grès de la mijoteuse, puis la moitié de l'oignon, de l'ail et tous les champignons. Faites une nouvelle couche de rondelles de courgette, d'oignon et d'ail. Recouvrez de rondelles de tomate. Combinez le jus, le basilic, l'origan, le sel et le poivre; versez dans le pot. Couvrez et faites cuire de 6 à 8 heures à **BAS** ou bien de 2,5 à 3,5 heures à **HAUT**. Répartissez les croûtons et le fromage sur le dessus, durant les 10 à 15 dernières minutes de cuisson.

## GUMBO AUX CREVETTES ET AU SAUCISSON

500 mL de bouillon de poulet  
2 paquets de crevettes congelées  
ou 500 g de crevettes fraîches  
2 boîtes (412 mL) de tomates concassées  
en dés, non égouttées  
125 mL d'amidon de maïs  
45 mL d'huile d'olive  
0,5 à 1 kg de saucisson polonais, coupé  
en tronçons de 1,25 cm d'épaisseur

1 gros oignon, coupé en dés  
2 poivrons rouges, coupés en dés  
2 poivrons verts, coupés en dés  
500 mL de céleri, haché  
2 carottes, épluchées et hachées  
20 mL d'origan déshydraté  
20 mL de thym déshydraté  
1 mL de piment de Cayenne moulu  
500 mL de riz blanc à grain long, non cuit

Mélangez le bouillon et les tomates dans le pot en grès. Mettez l'huile, l'amidon et le saucisson dans une petite poêle à frire. Couvrez et faites cuire 3 ou 4 minutes à grand feu, sans remuer, ou jusqu'à ce que la farine commence à roussir. Réduisez le feu et remuez pour uniformiser. Incorporez au mélange du pot en grès, au fouet. Mettez l'oignon, les poivrons, le céleri, les carottes, l'origan, le thym et le piment de Cayenne moulu dans la mijoteuse. Remuez pour bien mélanger. Couvrez et faites cuire 6 heures à **BAS** ou jusqu'à ce que le liquide ait épaissi. Incorporez les crevettes durant la dernière heure de cuisson. Servez sur le riz cuit.

# RECETTES

## BŒUF BOURGUIGNON

10 tranches de bacon, en morceaux de 1,25 cm  
2,5 kg de rôti de bœuf, coupé en cubes de 2,5 cm  
2 grosses carottes, épluchées et coupées en rondelles  
1 gros oignon, coupé en rondelles  
5 mL de sel  
2 mL de poivre  
75 mL de farine  
2 boîtes (284 mL ch.) de bouillon de bœuf concentré

750 mL de vin rouge ou de Bourgogne  
30 mL de pâte de tomates  
4 gousses d'ail, hachées fin  
5 mL de thym entier  
2 feuilles de laurier entières  
500 g de petits oignons blancs, épluchés  
1 kg de champignons frais, coupés en lamelles

Faites cuire le bacon dans une poêle à frire jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Retirez-le de la poêle et égouttez-le. Mettez le bœuf dans la poêle afin de le faire revenir avant de le déposer dans le pot en grès. Faites revenir les carottes et les rondelles d'oignon. Salez et poivrez; incorporez la farine en remuant. Ajoutez le bouillon, mélangez bien puis versez dans le pot en grès. Ajoutez alors les morceaux de bacon cuit, le vin, la pâte de tomates, l'ail, les feuilles de laurier et les petits oignons. Couvrez et faites cuire 10 heures à **BAS** ou 6 heures à **HAUT**. Avant de servir, faites sauter les champignons dans du beurre et incorporez-les au ragoût cuit, en remuant.

## 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 1 AN

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 un an 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 défectuosité a été constatée au cours de la période de garantie. Le remplacement se fera au moyen d'un produit neuf ou réusiné ou bien d'une pièce neuve ou réusinée. 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'inaptitude 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, Florida 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited, exerçant ses activités sous le nom de Jarden Consumer Solutions, située au 20 B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1. Si vous éprouvez tout autre problème ou si vous désirez effectuer toute autre réclamation quant à ce produit, veuillez écrire à notre service à la clientèle. **NE RETOURNEZ CE PRODUIT NI À L'UNE DES ADRESSES CI-DESSUS NI AU LIEU D'ACHAT.**

© 2008— Distribué par Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tous droits réservés.