

# Cuisinart<sup>MD</sup>

Four friteuse  
à l'air chaud  
numérique  
très grand  
15-en-1

TOA-112C



Livret d'instructions  
et de recettes

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

---

## TABLE DES MATIÈRES

Importantes consignes de sécurité . . . . .	2
Cordon spécial . . . . .	3
Caractéristiques et avantages . . . . .	4
Tableau de commande . . . . .	5
Mise en service . . . . .	6
Mode d'emploi . . . . .	6
Grille et positions de grille . . . . .	7
Sonde thermique IntelliTemp . . . . .	8
Guide de positionnement de la sonde . . . . .	8
Conseils d'utilisation . . . . .	9
Tableau de friture à l'air chaud . . . . .	10
Programmes de friture à l'air chaud . . . . .	11
Nettoyage et entretien . . . . .	12
Dépannage . . . . .	13
Garantie . . . . .	14
Recettes . . . . .	16

## IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Quand on utilise un appareil électrique, particulièrement en présence d'enfants, il est important de prendre des mesures de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. **Lisez toutes les instructions.**
2. **DÉBRANCHEZ L'APPAREIL LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS ET AVANT DE LE NETTOYER. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le manipuler ou de poser et déposer des pièces.**
3. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais aucune partie de l'appareil dans l'eau ou un liquide quelconque. Voyez les instructions pour le nettoyage.

5. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant de certaines déficiences, ni lorsqu'il s'en trouve à proximité.
6. N'utilisez pas l'appareil quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné, a été échappé (notamment dans l'eau) ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au magasin ou au détaillant où il a été acheté pour qu'il soit examiné et réparé au besoin.
7. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart afin d'éviter les risques de blessures que cela pourrait occasionner.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou de la table où il risque d'être accroché par des enfants ou des animaux de compagnie, ni venir en contact avec des surfaces chaudes, ce qui pourrait l'endommager.
10. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
11. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
12. Soyez extrêmement vigilant lorsque vous mettez dans le four des récipients faits d'une matière autre que du métal ou du verre.
13. Pour éviter les brûlures, soyez très prudent lorsque vous retirez les accessoires ou que vous manipulez de la graisse chaude.
14. **Débranchez toujours le four quand il ne sert pas.** Ne rangez pas dans le four des articles autres que les accessoires recommandés par le fabricant.
15. Ne mettez aucun contenant en papier, en carton, en plastique ou d'autres matières similaires dans le four.
16. Ne recouvrez jamais le plateau ramasse-miettes ou une partie du four avec du papier d'aluminium au risque de causer une surchauffe.
17. Ne mettez pas d'aliments de très grande taille ni des emballages ou des ustensiles en métal dans le four, car cela pourrait créer un risque d'incendie ou de choc électrique.
18. Assurez-vous que le four n'est pas en contact avec un matériau inflammable (tels que rideaux ou tentures) ou les murs pendant qu'il fonctionne; cela créerait un risque d'incendie. Ne laissez pas d'objets

---

sur le dessus de l'appareil pendant qu'il est en marche. Ne l'utilisez pas sous les armoires de cuisine.

19. Ne nettoyez pas l'intérieur avec un tampon à récurer métallique. Des morceaux de métal pourraient se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui créerait un risque de choc électrique.
20. N'essayez pas de déloger des aliments coincés dans le four lorsque celui-ci est branché dans une prise de courant.
21. **Mise en garde** : Pour éviter les risques d'incendie, ne laissez JAMAIS le four fonctionner sans surveillance.
22. Réglez le four aux températures recommandées pour toutes les fonctions.
23. Ne déposez pas d'ustensiles ou de plats de cuisson sur la porte vitrée.
24. Ne faites pas fonctionner un appareil dans un module de rangement sur le comptoir ni dans une armoire murale. Lorsque vous rangez un appareil dans un module de rangement, prenez soin de le débrancher de la prise électrique. Le fait de laisser l'appareil branché peut causer un risque d'incendie, spécialement s'il touche les parois du module ou la porte de l'armoire lorsqu'elle est fermée.
25. Faites très attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou un liquide chaud.
26. Au moment de débrancher l'appareil, appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour vous assurer qu'il n'est pas en marche, puis retirez la fiche de la prise de courant.
27. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) qui ont des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, à moins qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu les instructions pour l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Exercez une surveillance étroite lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou lorsqu'il s'en trouve à proximité. Les enfants devraient être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



**Mise en garde : Surface chaude.** Pendant l'utilisation, les surfaces marquées du symbole ci-contre deviendront très chaudes au toucher. Utilisez seulement les poignées et les boutons. **NE TOUCHEZ PAS** l'appareil tant qu'il n'a pas refroidi.

## CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

Lisez et conservez les présentes instructions. Elles vous aideront à tirer le maximum de votre four friteuse à l'air chaud 15-en-1 Cuisinart<sup>MD</sup> et à obtenir des résultats professionnels constants.

### NOTE SUR LE CORDON COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court afin de réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement comme cela peut se produire avec un cordon plus long.

Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition qu'elle ait un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil et qu'elle soit placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

### NOTE SUR LA FICHE

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise électrique. Si la fiche n'entre pas, inversez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque manière que ce soit.

## POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

## NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL

## CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

### 1. Tableau de commande

Touches tactiles avec afficheur à DEL faciles d'emploi (description du tableau à la page suivante).

### 2. Éclairage intérieur

Permet de jeter un coup d'œil sur la cuisson.

### 3. Grand hublot

Permet de surveiller la cuisson sans ouvrir la porte.

### 4. Grille du four

Doit être utilisée pour griller des tranches de pain ou des bagels, cuire de la pizza congelée ou réchauffer de la pizza. Peut être utilisée dans trois positions.

### 5. Positions de la grille du four

**A.** Position inférieure : Recommandée pour les grillades, la cuisson de gros aliments (comme un poulet entier ou un rôti) et la cuisson au four.

**B.** Position moyenne : Recommandée pour le grillage, la friture à l'air chaud et la cuisson dans le plat 2-en-1. Comporte une butée qui arrête la grille à mi-chemin. Pour sortir la grille du four, il faut soulever le devant et la tirer.

**C.** Position supérieure : Recommandée pour la cuisson au grilloir.

**REMARQUE :** Un tableau à la page 7 montre les positions de grille suggérées pour les différentes fonctions.

### 6. Ramasse-miettes (non montré)

Facilite l'élimination des miettes qui tombent dans le fond du four. Il est amovible pour faciliter le nettoyage.

### 7. Panier à friture

Sert à optimiser les résultats avec les fonctions Friture à air et Cuisson au grilloir. Il faut toujours l'utiliser avec la lèchefrite.

### 8. Lèchefrite

Peut être utilisée seule avec les fonctions Cuisson au four ou Rôtissage. S'emploie avec le panier à friture pour les fonctions Friture air et Cuisson au grilloir.

### 9. Plat de cuisson 2 en 1 de 9 x 13 po (23 x 33 cm)

Capacité standard de 3 pintes (2,8 L). Convient à la cuisson des produits de boulangerie-pâtisserie, des casseroles, des enchiladas et plus! Il a un séparateur qui permet de le diviser en deux pour cuire deux mets à la fois.

### 10. Plaque lisse/rainurée réversible

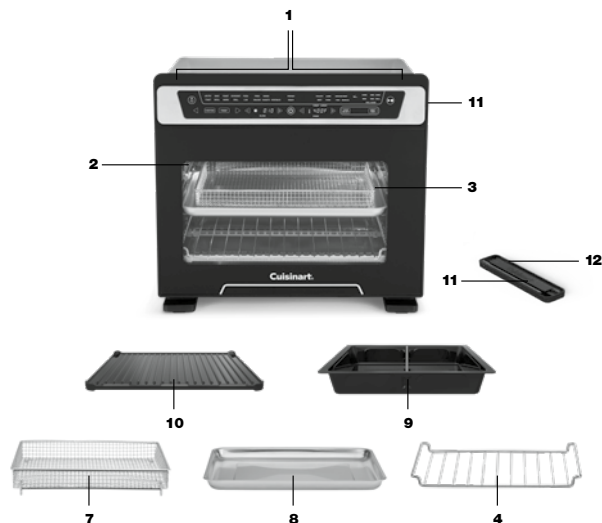
S'emploie avec la fonction Grillade, dans la position inférieure. Elle s'utilise dans la lèchefrite.

### 11. Sonde thermique IntelliTemp

Sert à contrôler la température intérieure des protéines et autres aliments pendant la cuisson en mode Friture à l'air chaud, Cuisson au four, Cuisson au grilloir, Rôtissage ou Grillade conjointement avec la fonction Sélection de l'aliment. Voyez tous les renseignements utiles sur l'utilisation de la sonde à la page 8.

### 12. Support de sonde

Sert à ranger la sonde entre les utilisations. Le support est aimanté et peut être placé sur la paroi externe du four.



## TABLEAU DE COMMANDE



### 1. Afficheur numérique

Affiche les fonctions de cuisson, la durée et la température, le degré de grillage et le nombre de tranches de pain, les voyants « préchauffage » et « prêt », ainsi que - pendant que l'on utilise la sonde thermique -, la température désirée et la température actuelle.

### 2. Touche Marche/Arrêt et Veille

Sert à allumer et à éteindre l'appareil et à amorcer la mise en marche à partir de l'état de veille.

### 3. Touche Fonction

Sert à passer au mode de sélection de la fonction désirée parmi les dix offertes : Friture à l'air chaud, Cuisson au four, Rôtissage, Déshydratation, Pizza, Grillage, Cuisson au grilloir, Garde-au-chaud, Grillade et Basse température. Les touches fléchées   permettent de faire défiler les options.

### 4. Touche Programmes préréglés

Sert à passer au mode de sélection du programme de friture à l'air chaud pré-régulé désiré parmi les cinq offerts : Frites, Ailes de poulet, Collations, Croquettes et Légumes.

### 5. Touches Durée, Température, Nombre de tranches et Degré de grillage

Servent à régler la durée de cuisson, la température, le nombre de tranches de pain à griller et le degré de grillage du pain.

### 6. Interrupteur d'éclairage

Sert à allumer et à éteindre la lumière du four.

**REMARQUE** : La lumière s'éteint automatiquement après 20 secondes. Pour l'éteindre avant, appuyer sur l'interrupteur.

### 7. Interrupteur Marche/Arrêt

Sert à lancer ou à arrêter la fonction choisie.

### 8. Icône de la sonde thermique

Indique que la sonde est branchée.

### 9. Touche Sélection de l'aliment

Sert à sélectionner l'aliment à cuire parmi les options : volaille, agneau, viande hachée, bœuf, porc, poisson ou le mode manuel quand on utilise la sonde. S'utilise conjointement avec les fonctions Friture à l'air chaud, Cuisson au four, Rôtissage, Cuisson au grilloir et Grillade.

### 10. Touche Température de la viande

Sert à sélectionner le degré de cuisson désiré – de saignant à bien cuit – quand on utilise la sonde avec la fonction Sélection de l'aliment. **REMARQUE** : S'utilise avec les options agneau, viande hachée, bœuf et porc.








## MISE EN SERVICE

1. Déballez l'appareil avec soin et retirez tout le matériel d'emballage et toutes les étiquettes promotionnelles.
2. Mettez le four sur une surface plate, de niveau.
3. Placez-le de sorte qu'il y ait un espace libre de 2 à 4 pouces (5 à 10 cm) tout autour sur le comptoir. Ne l'utilisez pas sur une surface sensible à la chaleur.

**REMARQUE : NE RANGEZ JAMAIS D'ARTICLES SUR LE FOUR OU, SI VOUS LE FAITES, PRENEZ SOIN DE LES ENLEVER AVANT D'UTILISER LE FOUR. LES PAROIS EXTÉRIEURES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES PENDANT L'UTILISATION. GARDEZ LE FOUR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.**

4. Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et essuyez-les parfaitement.
5. Vérifiez que le ramasse-miettes est en position et qu'il n'y a rien dans le four.
6. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant.









## MODE D'EMPLOI

1. Mettez l'accessoire de cuisson désiré (grille, panier, etc.) dans la position recommandée dans le tableau à la page suivante.
2. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt/Veille  pour amorcer la mise en marche : les touches Fonction et Prog. pré-réglés clignoteront.
3. Appuyez sur la touche Fonction ou Prog. pré-réglés ou utilisez la touche fléchée  ou  pour faire défiler les fonctions ou les programmes de friture à air pré-réglés.
4. Pour régler la durée, utilisez la touche fléchée  ou  à côté de l'icône.

**REMARQUE :** Avec la fonction Grillage, la commande de durée permet aussi de sélectionner le nombre de tranches de pain.

5. Pour régler la température, utilisez la touche fléchée  ou  à côté de l'icône .

**REMARQUE :** Avec la fonction Grillage, la commande de température permet aussi de choisir le degré de grillage.

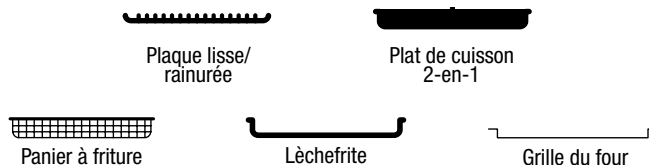
6. Avec la fonction Grillage, les voyants Tranches et Brunissement s'allumeront. Utilisez la touche fléchée  ou  au-dessus du voyant Tranches pour faire défiler le nombre de tranches, de 1 à 9. Utilisez la touche fléchée  ou  au-dessus du voyant Brunissement pour faire défiler le degré de grillage, de 1 à 7.
7. Pour utiliser la sonde thermique, insérez-la dans l'aliment et branchez-la dans l'orifice prévue dans le coin supérieur droit du cadre de la porte. La sonde surveillera la température interne de l'aliment tout au long du processus de cuisson. La température indiquée sur l'afficheur alterne entre la température actuelle de l'aliment et la température cible. Voyez tous les renseignements utiles sur l'utilisation de la sonde à la page 8.
8. Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt  pour lancer l'opération.
9. Pour régler la durée, la température ou le degré de grillage une fois que l'opération a débuté, appuyez simplement sur la touche fléchée  ou .
10. Pour modifier la fonction ou le programme pré-réglé une fois que l'opération a débuté, appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt  pour annuler l'opération, puis choisissez le réglage désiré.

### **PRÉCHAUFFAGE (fonctions Cuisson au four, Grillade et Pizza seulement) :**

Le four se met automatiquement en mode de préchauffage quand on sélectionne la fonction Cuisson au four, Grillade ou Pizza. Pendant le préchauffage, le voyant « préchauffage » paraît sur l'afficheur. Lorsque le four est chaud, le four émet un signal sonore d'un bip, l'indication « prêt » paraît sur l'afficheur et, si la durée a été programmée, la minuterie commence le décompte. Les autres fonctions du four ne nécessitent pas de préchauffage.

## GRILLE ET POSITIONS DE GRILLE

Le tableau ci-dessous présente les positions suggérées pour la grille de four, la plaque réversible, le plat 2-en-1, la lèchefrite et le panier à friture pour les différentes fonctions.






POSITIONS SUGGÉRÉES POUR LA GRILLE, LA PLAQUE, LA LÈCHEFRITE, LE PLAT ET LE PANIER												
Fonction	Position supérieure				Position moyenne				Position inférieure			Plaque
Friture air	X				X				X			
Cuisson au four						X	X	X		X	X	
Rôtissage			X	X		X	X	X		X	X	
Déshydratation	X				X							
Pizza										X (Fraîche)	X (Congelée)	
Grillage								X				
Cuisson au grilloir	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Garde-au-chaud	X		X	X	X		X	X	X	X	X	
Grillade												X
Basse température						X	X	X		X	X	

## SONDE THERMIQUE INTELLITEMP

La sonde est un outil de précision qui vous aide à obtenir une cuisson parfaite en surveillant la température interne des aliments pendant la cuisson en mode Friture à l'air chaud, Cuisson au four, Cuisson au grilloir, Rôtissage ou Grillade. Elle est dotée de deux capteurs, lesquels doivent tous deux atteindre la température désirée avant que le four n'émette un signal sonore, ce qui assure une cuisson uniforme.

### Mode d'emploi :









1. Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment, en évitant les os ou la graisse (voir les exemples illustrés ci-contre).
2. Branchez la sonde dans le port situé dans le coin supérieur droit du cadre de la porte du four.
  - La porte peut être refermée sur le fil de la sonde sans danger.
3. Une fois la sonde branchée, la touche Sélection des aliments s'allumera sur le tableau de commande.
  - Sélectionnez la fonction désirée parmi l'une des cinq options : Friture à l'air chaud, Cuisson au four, Cuisson au grilloir, Rôtissage ou Grillade.
  - Appuyez sur la touche Sélection des aliments pour faire défiler les options possibles.
  - Appuyez sur la touche Température de la viande pour visualiser ou modifier le degré de cuisson de certaines viandes : agneau, viande hachée, porc, bœuf ou pour utiliser le mode manuel.
4. Le four affichera la température recommandée en fonction de la sélection.
  - Vous pouvez modifier la température à l'aide des touches fléchées  ou .
5. Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt  pour lancer la cuisson.
6. Pendant la cuisson, l'afficheur alterne entre la température désirée et la température interne actuelle de l'aliment.
7. Lorsque les deux capteurs de la sonde détectent la température ciblée, le four émet un signal sonore pendant 1 minute ou jusqu'à ce que l'on

ouvre la porte du four ou que l'on appuie sur l'interrupteur Marche/Arrêt



8. Vérifiez la cuisson. Si l'aliment est cuit à votre goût, appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt  pour éteindre le four.

## GUIDE DE POSITIONNEMENT DE LA SONDE

Type d'aliment	Instructions	Positionnement correct
Gros rôtis (bœuf, porc, agneau)	Insérer la sonde à l'horizontale, près du centre du rôt. Si le rôt n'a pas une taille parfaitement uniforme, insérer la sonde dans la partie la plus épaisse. Éviter les os et la graisse.	 
Poulet ou dindon entier	Poulet ou dindon entier Insérer la sonde à l'horizontale dans la partie la plus épaisse de la poitrine en prenant soin de ne pas atteindre la cavité interne.	 
Bifteck	Insérer la sonde à l'horizontale dans la partie la plus épaisse.	 
Poisson entier ou en filets	Poisson entier : Insérer la sonde à l'horizontale au centre du poisson, en évitant les arêtes. Filet individuel : Insérer la sonde à l'horizontale dans la partie la plus épaisse.	 

---

## CONSEILS D'UTILISATION

### FRITURE À L'AIR CHAUD

**CONSEIL :** Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez le panier à friture et mettez-le dans la lèchefrite.

La friture à air chaud peut être utilisée à des températures variant entre 200 et 450 °F (75 à 232 °C) pendant 1 heure au plus. La friture à air chaud remplace avantageusement la grande friture. Elle utilise de l'air chaud pulsé à très haute vitesse et plusieurs éléments de chauffage pour frire les aliments, pratiquement sans huile. Elle donne des résultats qui sont à la fois délicieux et meilleurs pour la santé que la friture en bain d'huile.

• **Défaut : 400 °F (204 °C); 10 minutes**

- Un grand nombre d'aliments qui se prêtent à la friture peuvent être frits à air chaud, avec une quantité minimale d'huile. Ils auront un goût plus léger et seront moins gras que les aliments frits en bain d'huile.
- La friture à air chaud ne requiert pas d'huile, mais un peu d'huile vaporisée peut rehausser le degré de brunissement et la croustillance. Utilisez un vaporisateur d'huile ou de l'enduit de cuisson en vaporisateur pour une application très légère. Vous pouvez également badigeonner les aliments à l'aide d'un pinceau ou les passer dans un bol contenant un peu d'huile.
- La plupart des huiles conviennent. L'huile d'olive est préférable, car elle a une saveur plus riche. L'huile végétale, l'huile de canola et l'huile de pépin de raisin ont une saveur plus douce.
- On peut utiliser diverses panures, telles que de la chapelure (assaisonnée ou non) ou de la chapelure panko; des céréales de flocons de maïs, des croustilles de pomme de terre ou des biscuits Graham broyés; de la semoule de maïs; toutes sortes de farines, dont sans gluten, et plus encore.
- Il n'est généralement pas nécessaire de tourner les aliments pendant la cuisson, sauf les aliments plus gros, comme les escalopes de poulet, qui doivent être tournés à mi-cuisson pour donner des résultats plus uniformes.

- Quand vous mettez une grande quantité d'aliments dans le panier, secouez-les à mi-cuisson pour assurer une cuisson et un brunissement uniformes.
- Utilisez des températures élevées pour les aliments qui cuisent rapidement (comme le bacon ou les croustilles) et des températures plus basses pour les aliments qui mettent plus de temps à cuire (comme le poulet pané).
- La cuisson sera plus uniforme si les aliments sont en morceaux d'à peu près tous de la même taille.
- Veuillez noter que la plupart des aliments libèrent de l'eau en cuisant. Si vous faites cuire de grandes quantités d'aliments pendant des périodes de temps prolongées, il est possible que de la condensation se forme et qu'elle laisse de l'humidité sur le comptoir où vous gardez le four.

## **GUIDE DE FRITURE À L'AIR CHAUD**

Le tableau ci-dessous fournit des lignes directrices pour la friture à l'air chaud de certains aliments populaires dans votre four friteuse à l'air chaud numérique 15-en-1 Cuisinart<sup>MD</sup>. Lorsque vous faites frire les aliments en une quantité supérieure à la quantité recommandée, remuez-les de temps à autre pour vous assurer d'obtenir des aliments croustillants et cuits uniformément. Des quantités plus petites d'aliments mettront moins de temps à cuire. Pour obtenir de meilleurs résultats, vérifiez périodiquement l'état de la cuisson en allumant la lumière du four.

**REMARQUE :** Il faut toujours mettre le panier à friture dans la lèchefrite pour la friture à l'air chaud. Pour tous les aliments énumérés ci-dessous, la position de grille moyenne donnera de meilleurs résultats.

Aliment	Quantité recommandée	Température	Durée
Bacon	1 lb (450 g), environ 12 à 16 tranches)	400 °F (204 °C)	10 to 12 minutes
Ailes de poulet	3 lb (1,36 kg), environ 30 unités Quantité maximale : 4 lb (1,8 kg)	400 °F (204 °C)	25 to 35 minutes
Collations congelées (ex. bâtonnets de mozzarella, crevettes popcorn, etc.)	1½ lb (680 g), environ 20 bâtonnets de mozzarella	400 °F (204 °C)	5 to 10 minutes
Croquettes de poulet congelées	2 lb (900 g)	400 °F (204 °C)	10 to 15 minutes
Bâtonnets de poisson congelés	1 à 1½ lb (450 à 660 g)	400 °F (204 °C)	10 to 15 minutes
Frites congelées	2 à 3 lb (900 g à 1,36 kg)	450 °F (232 °C)	20 to 25 minutes
Frites coupe steak congelées	2 à 3 lb (900 g à 1,36 kg)	450 °F (232 °C)	20 to 25 minutes
Frites coupées à la main	1 à 2½ lb (450 à 1,1 kg), soit 2 à 4 pommes de terre moyennes, coupées en morceaux de ¼ po (6 mm) d'épaisseur	400 °F (204 °C)	15 to 25 minutes
Frites coupe steak coupées à la main	1 à 2½ lb (450 à 1,1 kg), soit 2 à 4 pommes de terre moyennes, coupées en 8 morceaux sur la longueur	400 °F (204 °C)	15 to 30 minutes
Crevettes	1 à 2 lb (450 à 900 g)	375°F (190 °C)	8 to 10 minutes
Croustilles de tortilla	6 tortillas de 5 po (12,5 cm), coupées en quatre	400 °F (204 °C)	5 to 6 minutes, toss halfway through
Légumes	1 lb (450 g), environ 4 tasses [1 L]	400 °F (204 °C)	Thin slices: 10 minutes Larger cut: 15 to 20 minutes

**REMARQUE :** La friture à l'air chaud ne requiert pas d'huile, mais un peu d'huile peut rehausser le degré de brunissement et la croustillance. Utilisez un vaporisateur d'huile ou de l'enduit de cuisson en vaporisateur pour une application extra-légère. Vous pouvez également badigeonner les aliments à l'aide d'un pinceau ou les passer dans un bol contenant un peu d'huile.

---

## **PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS POUR LA FRITURE À L'AIR CHAUD**

Le four friteuse à l'air chaud numérique 15-en-1 de Cuisinart<sup>MD</sup> permet de programmer la température et la durée de cuisson pour la fonction Friture à air chaud, mais il est aussi doté de programmes préréglés pour les aliments frits populaires : Frites, Ailes de poulet, Collations, Croquettes et Légumes.

**REMARQUE** : La plupart des programmes conviennent aux aliments frais ou congelés.

### **GRILLAGE**

La fonction Grillage sert au grillage de tranches de pain ou autres tels articles, frais ou congelés. Le degré de grillage peut être réglé entre 1 et 7 et le nombre de tranches, entre 1 et 9.

- **Défaut : Degré de grillage : 4; 3 à 4 tranches**
- Pour obtenir des meilleurs résultats, voici quelques astuces additionnelles :
  - Pour faire griller deux articles, placez-les au centre de la grille du four.
  - Pour faire griller quatre articles, placez-en deux à l'arrière et deux à l'avant, en les espaçant uniformément.
  - Pour faire griller neuf articles, placez-en trois à l'arrière, trois au centre et trois à l'avant, en les espaçant uniformément.
- Guide de grillage : pâle (1 et 2), moyen (3, 4, 5), foncé (6 et 7)

**MISE EN GARDE** : Il faut toujours utiliser la position de grille moyenne pour le grillage.

### **CUISSON AU FOUR**

La fonction Cuisson au four peut être utilisée à des températures variant entre 200 et 450 °F (75 à 232 °C) pendant jusqu'à deux heures. Elle est toute indiquée pour les plats que vous faites habituellement cuire dans un four conventionnel, sauf que comme la cavité est plus petite que celle d'un four conventionnel, il est possible que la durée de cuisson soit différente. Ajoutons aussi que le ventilateur de convection a généralement

pour effet d'accélérer la cuisson. Nous recommandons de vérifier le degré de cuisson fréquemment lorsque vous apprenez à utiliser l'appareil.

- **Défaut : 325 oF (162 oC); 30 minutes**

### **CUISSON AU GRILLOIR**

La fonction Cuisson au grilloir peut être utilisée à 450 °F (232 °C) pendant jusqu'à deux heures. Elle est toute indiquée pour cuire les viandes (bœuf, poulet, porc) et poissons ainsi que pour dorer le dessus des casseroles et des plats gratinés.

- **Défaut : 450 °F (232 °C); 5 minutes**
- Pour obtenir de meilleurs résultats, mettez les aliments dans le panier à friture, placé dans la lèchefrite.
- N'utilisez jamais de plat en verre pour la cuisson au grilloir.
- Surveillez la cuisson. Les aliments peuvent brunir rapidement sous le grilloir.

### **RÔTISSAGE**

La fonction Rôtissage peut être utilisée à des températures variant entre 200 et 450 °F (75 et 232 °C) pendant jusqu'à deux heures.

- **Défaut : 375 °F (180 °C); 45 minutes**
- La durée de cuisson est considérablement réduite par rapport aux grands fours conventionnels. Les viandes et volailles sont cuites à la perfection, dorées à l'extérieur et tendres et juteuses à l'intérieur.
- La fonction Rôtissage donne d'excellents résultats avec les légumes; pendant qu'ils rôtissent, ils caramélisent et deviennent sucrés et savoureux.
- Comme certains aliments rôtissent plus vite, il est recommandé de commencer à vérifier la cuisson des aliments 5 à 10 minutes avant l'expiration de la durée de cuisson suggérée.

### **GARDE-AU-CHAUD**

La fonction Garde-au-chaud peut être utilisée à des températures variant entre 150 et 300 °F (65 et 150 °C) pendant jusqu'à deux heures. Elle sert

---

à garder les aliments chauds une fois qu'ils sont cuits. Pour l'utiliser, sélectionnez la fonction Garde-au-chaud à la fin de la cuisson.

- **Défaut : 150 °F (65 °C); 30 minutes**

## **PIZZA**

La fonction Pizza peut être utilisée à des températures variant entre 350 et 450 °F (180 et 230 °C) pendant jusqu'à 2 heures. Elle convient tant pour la pizza fraîche que pour la pizza congelée.

- **Défaut : 400 °F (205 °C); 10 minutes**
- Pour obtenir de meilleurs résultats avec une pizza congelée : placez la pizza directement sur la grille de four; avec une pizza fraîche, placez la pizza dans la lèchefrite. Enfourez sur la grille en position inférieure.
- Il est également possible d'utiliser une pierre à pizza. On en trouvera à [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca)
- Vous trouverez des recettes de pizza variées sur le site Web de Cuisinart.

## **BASSE TEMPÉRATURE**

La fonction Basse température peut être utilisée à des températures variant entre 80 et 300 °F (26 et 150 °C) pendant jusqu'à 12 heures. Elle est toute indiquée pour les plats qui nécessitent une cuisson lente à feu doux.

- **Défaut : 250 °F (120 °C); 2 heures**
- Pour les mets qu'on désire croustillants à l'extérieur et tendres à l'intérieur, placez les ingrédients directement dans la lèchefrite ou dans le plat de cuisson 2-en-1 fourni.

## **DÉSHYDRATATION**

La fonction Déshydratation peut être utilisée à des températures variant entre 100 et 200 °F (37 à 75 °C) pendant jusqu'à 72 heures.

- **Défaut : 130 °F (54 °C); 2 heures**

- On peut prétraiter les fruits et les légumes avec du jus de citron pour les empêcher de brunir.
- Les durées de déshydratation varient considérablement selon la grosseur des morceaux et la teneur en humidité des aliments.
- Vérifiez souvent le degré de déshydratation des aliments pendant l'opération.
- Étalez les aliments en une seule couche, en évitant de les faire se chevaucher autant que possible.

## **GRILLADE**

La fonction Grillade permet de savourer des grillades à l'intérieur à l'année longue. Placez la plaque lisse/rainurée réversible dans la lèchefrite et glissez-la dans le four sur la grille en position inférieure. Sélectionnez la fonction Grillade.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

- Débranchez toujours le four de la prise de courant et laissez-le refroidir parfaitement avant de le nettoyer.
- Pour nettoyer l'extérieur, n'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs afin d'éviter d'endommager le fini. Passez simplement un chiffon humide propre et essuyez parfaitement. Si vous utilisez un produit nettoyant, versez-le sur un chiffon et non directement sur le four.
- Pour nettoyer les parois intérieures, utilisez un chiffon humide avec un savon liquide doux ou une éponge vaporisée de nettoyant. Éliminez les résidus de produit nettoyant avec un linge propre humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs, forts ou corrosifs, ni de tampons à récurer métalliques sur les surfaces intérieures, car ils risqueraient d'endommager le fini.
- Pour laver les accessoires : Tous les accessoires doivent être lavés à la main à l'eau chaude savonneuse et frottés, au besoin, avec un tampon

nettoyant ou une brosse en nylon. Rincez-les parfaitement. Le plat de cuisson 2-en-1 et la grille réversible peuvent être lavés dans le lave-vaisselle, dans le panier supérieur.

- Après avoir fait cuire des aliments gras dans le four, laissez-le refroidir et nettoyez la voûte (le plafond). Si vous faites cela régulièrement, votre four fonctionnera toujours comme un neuf. De plus, l'élimination des résidus de graisse aide à assurer un grillage uniforme d'une fois à l'autre.
- Pour enlever les miettes, sortez le ramasse-miettes du four, essuyez-le et remettez-le en position. Pour éliminer les résidus tenaces, laissez-le tremper dans de l'eau chaude savonneuse ou utilisez un produit nettoyant non abrasif. Ne faites jamais fonctionner le four sans le ramasse-miettes.
- Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant du service à la clientèle autorisé.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

<b>Fonctionnement</b>	Pourquoi l'appareil ne s'allume-t-il pas?	Vérifier que l'appareil est branché dans une prise électrique qui fonctionne.
		Vérifier que la porte de l'appareil est fermée.
		Appeler le Service après-vente au 1-800-472-7606.
	Pourquoi le ventilateur continue-t-il de tourner après la cuisson?	Le ventilateur continue de tourner pour refroidir l'appareil.
	Pourquoi la lumière du four s'éteint-elle?	La lumière reste allumée pendant 20 secondes à la fois afin d'économiser l'énergie.
<b>Cuisson</b>	Pourquoi les aliments frits ne sont-ils pas croustillants ou sont-ils frits de manière inégale?	Certains aliments requièrent plus d'huile que d'autres. Si les aliments ne sont pas croustillants, les badigeonner ou les vaporiser d'huile.
		Il faut s'assurer que les aliments sont étalés en une seule couche, sans se chevaucher, dans le panier à friture. Quand des aliments se chevauchent, il faut les remuer ou les tourner à mi-cuisson.
		Prolonger la durée de cuisson. Vérifier périodiquement les aliments pour surveiller le degré de grillage. Il ne faut jamais laisser le four fonctionner sans surveillance.
	Pourquoi les aliments ne sont-ils pas assez cuits?	S'il y a trop d'aliments dans le panier, ils ne cuiront pas dans la période de temps suggérée. Procéder par des lots d'aliments plus petits ou s'assurer de les étaler en une seule couche.
		Si la température est trop basse, les aliments ne cuiront pas bien. Monter la température.
	Pourquoi y a-t-il de la condensation ou de la vapeur qui s'échappe de l'appareil?	La cuisson des aliments qui ont une haute teneur en humidité peut causer l'accumulation d'eau dans la lèchefrite ou le plat de cuisson, laquelle, en s'évaporant, crée de la condensation. Cela n'aura aucune incidence sur les résultats ni sur l'appareil, sauf causer de la buée sur les coins ou les côtés de la vitre de porte.
<b>Nettoyage</b>	Comment nettoyer les résidus d'aliments tenaces sur les accessoires?	Pour éliminer les résidus gras tenaces, faites tremper l'accessoire dans de l'eau chaude savonneuse ou utilisez un produit nettoyant non abrasif.

# GARANTIE

## GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca) et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

**Numéro sans frais :**

1-800-472-7606

**Adresse :**

Cuisinart Canada  
100 Conair Parkway, Unit # 1  
Woodbridge, ON L4H 0L2

**Adresse électronique :**

[consumer\\_Canada@conair.com](mailto:consumer_Canada@conair.com)

**Modèle :**

TOA-112C

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

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

\*Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 230630 désigne l'année, le mois et le jour (2023, juin/30).

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

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

# RECETTES

Trempe de taco	15
Ailes de poulet au jus de cornichons	16
Bouchées croustillantes de pommes de terre toutes garnies.	16
Burgers aux croquettes de crabe	17
Boulettes de viande farcies à la mozzarella	18
Hot-dogs garnis	18
Poulet Katsu	18
Poulet style latin	19
Poulet rôti au citron et aux fines herbes.	19
Casserole de sushi au saumon épicé.	20
Carnitas	21
Porc effiloché style coréen	21
Rôti de porc aux pommes de terre et aux poireaux.	22
Gnocchis croustillants avec choux de Bruxelles.	22
Macaroni au fromage à la courge Butternut	23
Mini tartes salées	23
Pizza duo à pâte épaisse	24
Sandwich au fromage fondant aux oignons caramélisés	25
Gâteau au maïs aux bleuets	26
Croustade aux fruits à noyau	26
Mangue déshydratée.	27

- **Important** : Toutes les recettes que nous proposons ici ont été mises au point spécialement pour le four friteuse à l'air chaud numérique très grand 15-en-1 de Cuisinart<sup>MD</sup> et testées dans nos cuisines laboratoires

## Trempe de taco

Avec le four friteuse à l'air chaud, il est facile de réunir toutes les saveurs préférées des tacos en une trempe délicieuse.

Donne 6 à 8 portions

**1 paquet de 8 oz (220 g) de fromage à la crème, coupé en 8 dés, à température ambiante**

**1 boîte de 16 oz (453 g) de haricots frits**

**1 t. (250 ml) de cheddar ou de monterey jack râpé en filaments**

**½ t. (125 ml) de salsa**

**1 t. (250 ml) de tomates raisins, tranchées**

**½ t. (125 ml) d'olives noires tranchées**

**2 piments jalapeno, parés, finement tranchés (pour une trempe moins piquante, couper les piments en deux et les épépiner)**

**4 oignons verts, parés et tranchés finement**

**½ avocat, mûr, mais ferme, dénoyauté, pelé et tranché**

**½ lime, pour servir**

**2 c. à soupe (30 ml) de feuilles de coriandre, pour servir**

**Croustilles de tortilla, pour servir**

1. Répartir les dés de fromage à la crème uniformément dans un moule à gâteau rond de 9 po (23 cm). Étaler les haricots frits. Couvrir des fromages.
2. Enfourner à la position de grille moyenne. Régler la fonction à Cuisson au grilloir, la température à 450 °F (230 °C) et la durée à 5 minutes. Lancer la cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt. Cuire jusqu'à ce que le fromage soit entièrement fondu.
3. Lorsque la trempe est prête, la sortir du four. Étaler la salsa sur le fromage, puis les aliments tranchés. Arroser du jus de la moitié de lime et garnir de coriandre. Servir chaude avec des croustilles de tortilla.

---

## Ailes de poulet au jus de cornichons

Inspirées du shooter au jus de cornichons que l'on sert dans les bars, ces ailes de poulet marient les saveurs de la saumure et du bourbon en une bouchée savoureuse plutôt inusitée.

Donne 4 à 6 portions

**2 lb (900 g) d'ailes de poulet**

**1 t. (250 ml) de jus de cornichons à l'aneth**

**Enduit végétal de cuisson**

**½ c. à thé (2 ml) de sel cascher**

**2 c. à soupe (30 ml) de bourbon**

**1 c. à soupe (15 ml) de cassonade dorée**

**2 c. à thé (10 ml) de miel**

**½ c. à thé (2 ml) de paprika fumée**

**½ c. à thé (2 ml) de poudre d'oignon**

**¼ c. à thé (1 ml) de poudre d'ail**

**1 pincée de poivre de Cayenne**

**1 c. à soupe (15 ml) de cornichons à l'aneth hachés, pour servir**

1. Dans un grand bol, combiner les ailes de poulet et le jus de cornichons. Couvrir d'une pellicule plastique et mariner au réfrigérateur pendant 2 heures. Égoutter et éponger les ailes.
2. Placer le panier à friture dans la lèchefrite et vaporiser copieusement d'enduit végétal de cuisson.
3. Étaler les ailes de poulet marinés dans le panier en une seule couche. Saupoudrer de sel.
4. Enfourner la lèchefrite, avec le panier, à la position de grille moyenne. Sélectionner le programme pré-réglé Ailes et lancer la cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt.
5. Pendant que les ailes cuisent, préparer la sauce. Dans un grand bol, mettre le bourbon, la cassonade, le miel, le paprika, la poudre d'oignon, la poudre d'ail et le poivre de Cayenne; mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la cassonade soit parfaitement dissoute. Réserver.

6. À l'expiration du programme pré-réglé, remuer les ailes dans la sauce et les remettre dans le panier à friture. Sélectionner le programme pré-réglé Ailes et cuire pendant 5 minutes.
7. Garnir des cornichons hachés et servir immédiatement.

## Bouchées croustillantes de pommes de terre toutes garnies

Cette collation vite faite est le compagnon parfait du jour du match. On peut ajouter des garnitures pour plus de saveurs encore.

Donne 6 portions

**6 tranches de bacon**

**1 sac de 2 lb (900 g) de bouchées croustillantes de pommes de terre surgelées (tater tots)**

**1 t. (250 ml) de fromage bleu émiétté (4 oz [120 g])**

**½ t. (125 ml) de fromage monterey jack râpé (2 oz [60 g])**

**1 branche de céleri, coupée en dés**

**2 oignons verts, finement tranchés**

**2 c. à soupe (30 ml) de sauce buffalo**

1. Placer le panier à friture dans la lèchefrite. Étaler les tranches de bacon dans le panier. Enfourner à la position de grille supérieure. Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 10 minutes. Lancer la cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt.
2. Retirer le bacon du panier et le laisser refroidir jusqu'à ce qu'il soit assez froid pour pouvoir le hacher grossièrement.
3. Pendant ce temps, cuire les bouchées de pommes de terre. Étaler les bouchées dans le même panier à friture (il n'est pas nécessaire de le nettoyer après avoir cuit le bacon), dans la lèchefrite, et enfourner à la position de grille supérieure. Régler la fonction à Friture à air, la température à 425 °F (220 °C) et la durée à 10 minutes. Lancer la cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt. Lorsque les bouchées sont cuites, les sortir du four. Garnir du bacon, du fromage bleu et du monterey jack. Remettre au four. Régler la fonction à

---

Cuisson au grilloir, la température à 450 °F (230 °C) et la durée à 5 minutes pour faire fondre le fromage.

- Sortir du four. Garnir des dés de céleri et de l'oignon vert haché, puis arroser de sauce buffalo. Servir immédiatement.

## Burgers aux croquettes de crabe

Les croquettes de crabe sont un hors-d'œuvre populaire. On les sert aussi souvent avec une salade. Mais saviez-vous qu'elles font aussi de savoureux burgers? La friture à air leur confère un extérieur délicieusement croustillant.

Donne 4 burgers

**16 oz (450 g) de chair de crabe en morceaux**

**1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive vierge extra**

**1 poivron rouge moyen, finement haché**

**1 piment jalapeno, épépiné et finement haché**

**3 oignons verts, émincés**

**1 gousse d'ail, finement hachée**

**¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher**

**2 gros œufs, légèrement battus**

**1 t. (250 ml) de chapelure panko, plus environ ½ t. (125 ml) pour enrober les croquettes**

**½ t. (125 ml) de mayonnaise**

**1 c. à thé (5 ml) de sauce Worcestershire**

**1 c. à thé (5 ml) de moutarde de Dijon**

**1½ c. à thé (7 ml) d'assaisonnement pour fruits de mer**

**Sauce piquante (facultatif)**

**Huile d'olive à vaporiser**

**4 pains à hamburger aux graines de sésame**

**Laitue émincée**

**Quartiers de citron**

**Aïoli**

- Examiner la chair de crabe afin d'en retirer tous les résidus de carapace ou de cartilage. Réserver au réfrigérateur.
- Dans une grande poêle à frire, faire chauffer l'huile à feu moyen. Lorsqu'elle est chaude, ajouter le poivron, le piment, les oignons verts et l'ail. Faire suer pendant au moins 5 minutes jusqu'à ce que les légumes aient ramolli légèrement; ajouter le sel.
- Retirer du feu et laisser refroidir pendant quelques minutes. Ajouter les légumes à la chair de crabe. Incorporer ensuite les œufs, 1 t. (250 ml) chapelure, la mayonnaise, la sauce Worcestershire, la moutarde de Dijon et l'assaisonnement avec un trait ou deux de sauce piquante, si on le désire.
- Mélanger parfaitement, mais délicatement, afin ne pas trop défaire les morceaux de crabe. (C'est plus facile avec les mains, mais on peut aussi utiliser une cuillère.)
- Façonner le mélange en galettes, chacune d'environ ½ t. (125 ml), et les déposer sur une assiette propre, en séparant les couches de papier ciré, au besoin. Couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer pendant 1 heure.
- Au moment de les faire cuire, passer les galettes dans la chapelure qui reste.
- Placer le panier à friture dans la lèchefrite. Vaporiser copieusement d'huile d'olive. Déposer les galettes dans le panier et vaporiser les deux côtés d'huile d'olive.
- Enfourner la lèchefrite, avec son panier, à la position de grille moyenne. Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 10 minutes. Lancer la cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt. Cuire jusqu'à ce que les croquettes soient dorées.
- Assembler les hamburgers. Répartir la laitue émincée entre les dessous de pain à hamburger. Ajouter une croquette. Arroser d'un filet de jus de citron. Tartiner l'intérieur du dessus de pain d'aïoli et déposer sur la croquette. Servir immédiatement.

---

## Boulettes de viande farcies à la mozzarella

Des boulettes de viande à l'italienne farcies de mozzarella fondante.

Donne 12 boulettes

**1 lb (450 g) de bœuf haché**

**¼ t. (60 ml) de sauce marinara, plus une quantité pour servir**

**2 c. à soupe (30 ml) de chapelure assaisonnée à l'italienne**

**¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher**

**1 pincée de poivre noir frais moulu**

**1½ oz (45 g) de mozzarella, en 12 dés de ¼ po (6 mm)**

**Enduit végétal de cuisson, pour le panier**

1. Dans un grand bol, mettre tous les ingrédients, sauf la mozzarella, et les mélanger délicatement avec les mains propres.
2. Diviser la préparation en 12 portions égales. Mettre un dé de mozzarella au centre de chaque portion et former chacune en boulette autour du fromage. Réserver.
3. Placer le panier à friture dans la lèchefrite. Vaporiser d'enduit végétal de cuisson. Étaler les boulettes de viande dans le panier. Enfourner à la position de grille supérieure. Régler la fonction à Friture air, la température à 350 °F (176 °C) et la durée à 10 minutes. Lancer la cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt.
4. Servir les boulettes de viande dès qu'elles sont cuites.

## Hot-dogs garnis

Inspirés de la délicieuse pizza hawaïenne, ces hot-dogs bourrés de saveurs sucrées-salées se préparent en un tournemain.

Donne 6 portions

**6 tranches de bacon**

**6 saucisses à hot-dog**

**6 c. à soupe (90 ml) de cheddar râpé**

**6 pains à hot-dog**

**½ t. (125 ml) de tomates hachées**

**½ jalapeno, finement haché**

**½ t. (125 ml) d'ananas en dés**

1. Placer le panier à friture dans la lèchefrite. Étaler les tranches de bacon dans le panier. Enfourner à la position de grille supérieure. Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 10 minutes. Lancer la cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt. Sortir du four, laisser refroidir, puis briser ou couper chaque tranche de bacon en deux.
2. Pendant que le bacon refroidit, cuire les saucisses à hot-dog. Mettre les saucisses dans le même panier à friture (il n'est pas nécessaire de le nettoyer après avoir cuit le bacon), dans la lèchefrite, et enfourner à la position de grille supérieure. Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 4 minutes. Lancer la cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt. Sortir du four et réserver.
3. Assembler les hot-dogs. Étaler 1 c. à soupe (15 ml) de cheddar dans le fond de chaque pain. Ajouter la saucisse, puis le bacon. Garnir de tomates, de piments et d'ananas.
4. Placer les hot-dogs assemblés dans le panier à friture, dans la lèchefrite, et enfourner à la position de grille moyenne. Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 2 minutes. Lancer la cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt.
5. Servir immédiatement.

## Poulet Katsu

Un plat de poulet ultra croustillant à base de chapelure panko de tradition japonaise. Servez-le avec du riz, du chou émincé et de la sauce barbecue coréenne pour un repas vite fait, mais savoureux.

Donne 4 portions

**½ t. (125 ml) de farine tout usage non blanchie**

---

¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher  
1 pincée de poivre noir frais moulu  
2 gros œufs  
1 t. (250 ml) de chapelure panko  
1 lb (450 g) de poitrine de poulet (aplatis au maillet, au besoin), coupée en lanières  
Enduit végétal de cuisson  
Huile d'olive ou végétale pour enrober le poulet  
Riz blanc cuit, pour servir  
Chou vert émincé, pour servir  
Sauce barbecue coréenne, pour servir

1. Préparer trois assiettes creuses ou assiettes à tarte pour y tremper les lanières de poulet. Dans une, mettre la farine, le sel et le poivre; combiner. Dans une autre, mettre les œufs et les battre. Dans la troisième, mettre la chapelure panko.
2. Passer chaque lanière dans la farine, secouer l'excédent, tremper dans les œufs battus et enrober uniformément de chapelure. Réserver sur une assiette propre.
3. Placer le panier à friture dans la lèchefrite et vaporiser d'enduit végétal de cuisson. Vaporiser copieusement les lanières de poulet d'huile d'olive ou d'huile végétale et les étaler dans le panier à friture.
4. Enfourner à la position de grille moyenne. Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 16 minutes. Lancer la cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt. Tourner le poulet à mi-cuisson.
5. Servir avec du riz blanc, du chou émincé et de la sauce barbecue coréenne.

## Poulet style latin

Préparez ce plat le dimanche en vue d'avoir un prêt-à-servir en semaine.

Donne 6 à 8 portions

½ c. à thé (7 ml) de sel cascher  
½ c. à thé (7 ml) d'assaisonnement au chili  
½ c. à thé (2 ml) de cumin moulu  
½ c. à thé (2 ml) d'origan  
3½ lb (1,6 kg) de hauts de cuisse de poulet, désossés, sans peau  
3 gousses d'ail, broyées  
1 poignée de coriandre fraîche  
¾ t. (180 ml) d'eau

1. Dans un petit bol, combiner le sel, l'assaisonnement au chili, le cumin et l'origan à l'aide d'un fouet. Dans un grand bol, mettre les cuisses de poulet et les saupoudrer du mélange d'épices., ajouter l'ail et la coriandre. Remuer pour enrober. Si le temps le permet, laisser mariner au réfrigérateur pendant 1 heure.
2. Au moment de la cuisson, transférer le poulet en une seule couche dans le plat 2-en-1, en une seule couche, et ajouter l'eau.
3. Enfourner à la position de grille moyenne. Régler la fonction à Basse température, la température à 250 °F (120 °C) et la durée à 2½ heures. Lancer la cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt.
4. Vérifier le poulet à mi-cuisson pour le retourner ou ajouter de l'eau au besoin.
5. Le poulet est prêt lorsqu'il se défait facilement quand on le saisit avec une pince. Servir immédiatement ou conserver dans un contenant couvert au réfrigérateur jusqu'à 5 jours.

## Poulet rôti au citron et aux fines herbes

Le four friteuse à l'air chaud 15-en-1 de Cuisinart<sup>MD</sup> fait le gros du travail pour cette recette de poulet rôti classique, assurant une peau croustillante et une viande juteuse à tout coup.

Donne 4 à 6 portions

1 poulet entier d'environ 4 lb (1,8 kg)  
1 c. à thé (5 ml) de sel cascher

---

½ c. à thé (2 ml) de poivre noir frais moulu

1 citron, coupé en deux, épiné

6 gousses d'ail, broyées

1 grosse poignée de fines herbes fraîches (mélange de romarin, thym, persil ou origan, au choix)

1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive

1. Éponger le poulet avec des essuie-tout. Saler et poivrer l'extérieur et l'intérieur généreusement. Exprimer le jus du citron dans la cavité et mettre les deux moitiés de citron dans la cavité avec l'ail et les fines herbes. Placer le poulet dans la lèchefrite. Laisser reposer pendant 30 minutes avant de mettre à rôti.
2. Badigeonner l'extérieur entier du poulet d'huile d'olive. Piquer la sonde IntelliTemp à l'horizontale dans la partie la plus épaisse de la poitrine.
3. Enfourner à la position de grille inférieure, sonde vers l'arrière du four. Brancher la sonde dans son port et fermer la porte. Régler la fonction à Rôtissage et la température à 375 °F (180 °C). Appuyer sur la touche Sélectionner l'aliment, puis sélectionner Volaille. Lancer la cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt.
4. Au signal sonore, vérifier la cuisson en déplaçant la sonde dans une autre partie charnue du poulet et en observant si le jus coule clair. Lorsque le poulet est cuit, laisser reposer pendant 5 minutes avant de servir.

## Casserole de sushi au saumon épicé

Amateurs de sushi, voici la recette parfaite pour un souper de semaine : une casserole simple réunissant toutes les délicieuses saveurs du sushi au saumon épicé. Elle se déguste comme telle ou servie avec des feuilles de nori et des tranches d'avocat pour une explosion de saveurs fantastiques!

Donne 6 à 10 portions

**3 lb (1,36 kg) de filet de saumon, sans peau et sans arêtes**

1 c. à thé (5 ml) de sel cascher

Enduit végétal de cuisson

4 t. (1 L) de riz à sushi cuit, chaud

1 c. à thé (5 ml) de furikake (assaisonnement japonais)

4 oz (120 g) de fromage à la crème, à température ambiante

¼ t. (60 ml) de mayonnaise japonaise, plus une quantité pour servir

2 c. à soupe (30 ml) de sauce sriracha

2 c. à thé (10 ml) de vinaigre de riz légèrement assaisonné

¼ t. (60 ml) de sauce chili douce, plus une quantité pour servir

**3 oignons verts, émincés, parties blanches et vertes séparées**

1. Saler le saumon. Placer le panier à friture dans la lèchefrite et vaporiser copieusement d'enduit végétal de cuisson.
2. Mettre le saumon dans le panier, dans la lèchefrite. Enfourner à la position de grille moyenne. Régler la fonction à Friture à air, la température à 375 °F (190 °C) et la durée à 15 minutes. Lancer la cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt. Cuire jusqu'à ce que le saumon soit cuit (ça pourrait prendre moins de temps que 15 minutes).
3. Dans le plat 2-en-1, presser le riz à sushi en une couche uniforme. Saupoudrer de furikake et réserver.
4. Dans un grand bol, mettre le fromage à la crème, la mayonnaise, la sauce sriracha et le vinaigre de riz; battre au fouet jusqu'à consistance onctueuse. Émietter le saumon cuit et l'ajouter à la sauce avec les parties blanches des oignons verts. Remuer pour combiner. Étaler en une couche uniforme sur le riz.
5. Enfourner à la position de grille moyenne. Régler la fonction à Cuisson au four, la température à 450 °F (230 °C) et la durée à 8 minutes. Lancer la cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt. Cuire jusqu'à ce que le saumon commence à dorer.
6. Sortir du four. Garnir de mayonnaise et de sauce chili. Parsemer des parties vertes des oignons verts. Servir immédiatement.

---

## Carnitas (porc effiloché)

Utilisez le porc effiloché pour garnir les tacos ou servez-le sur un bol de riz.

Donne 10 portions

**2 lb (900 g) d'épaule ou de palette de porc, coupée en dés de 2 po (5 cm)**

**5 gousses d'ail, broyées**

**2 c. à thé (10 ml) d'assaisonnement au chili**

**½ c. à thé (2 ml) d'origan déshydraté**

**¼ c. à thé (1 ml) de cumin moulu**

**1 feuille de laurier**

**1 bâtonnet de cannelle, cassé en deux**

**1½ c. à thé (7 ml) de sel casher**

**½ t. (125 ml) d'eau**

1. Dans un bol non réactif, mettre le porc et l'ail et enrober de l'assaisonnement au chili, de l'origan et du cumin. Ajouter la feuille de laurier et les morceaux de cannelle. Couvrir d'une pellicule plastique. Réfrigérer jusqu'au lendemain.
2. Au moment de mettre à cuire, remuer le porc assaisonné avec le sel et le transférer en une seule couche dans le plat 2-en-1. Ajouter l'eau au plat.
3. Enfourner à la position de grille moyenne. Régler la fonction à Basse température, la température à 250 °F (120 °C) et la durée à 4 heures. Lancer la cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt. Après 2 heures, vérifier s'il faut ajouter de l'eau au plat.
4. Le porc est prêt lorsqu'il se défait facilement quand on le saisit avec une pince.
5. Si on désire faire croustiller les carnitas avant de les servir, régler la fonction à Cuisson au grilloir, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 10 minutes. Cuire jusqu'à ce que le porc soit croustillant.

## Porc effiloché coréen

Ce porc effiloché sucré-épicé est parfait servi tel quel, en sandwich ou sur des frites garnies.

Donne 4½ tasses (1 125 ml)

**¼ t. (60 ml) de pâte de piment fermenté (gochujang)**

**¼ t. (60 ml) de miel**

**2 c. à soupe (30 ml) de sauce soya**

**2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de riz légèrement assaisonné**

**2 c. à thé (10 ml) de sel casher**

**5 lb (2,27 kg) de soc de porc désossé**

1. Dans un grand bol, combiner la gochujang, le miel, la sauce soya, le vinaigre et le sel à l'aide d'un fouet. Ajouter le porc et remuer jusqu'à ce que parfaitement enrobé. Couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer jusqu'au lendemain.
2. Au moment de mettre à cuire, transférer le porc mariné dans le plat de cuisson et couvrir d'un papier d'aluminium. Enfourner à la position de grille inférieure. Régler la fonction à Rôtissage, la température à 300 °F (150 °C) et la durée à 3 heures. Lancer la cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt. À l'expiration de la période de 3 heures, retirer le papier d'aluminium et remettre au four aux mêmes réglages, pour 30 minutes. Lancer la cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt.
3. À la fin de la cuisson, effiloche le porc et le mélanger avec les jus de cuisson si désiré. Servir.

---

## Rôti de porc aux pommes de terre et aux poireaux

La sonde IntelliTemp assure une cuisson parfaite à tout coup!

Donne 4 à 6 portions

**3 c. à soupe (45 ml) de cassonade dorée**  
**2 c. à soupe (30 ml) de paprika**  
**1 c. à soupe (15 ml) de poivre de Cayenne**  
**4 c. à soupe (60 ml) plus 1 c. à thé (5 ml) de sel casher**  
**1 rôti de porc de 4½ lb (2 kg) avec os**  
**24 oz (680 g) de pommes de terre grelots, coupées en deux**  
**3 poireaux, parties blanches seulement, nettoyés et tranchés**  
**2 échalotes, pelées et coupées en quartiers**  
**4 gousses d'ail, pelées et broyées**  
**1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive vierge extra**  
**½ c. à thé (2 ml) de poivre noir frais moulu**  
**2 brins de romarin frais**

1. Dans un petit bol, mélanger le sucre, le paprika, le poivre de Cayenne et 4 c. à soupe (60 ml) de sel. Éponger le porc, puis le frotter du mélange d'assaisonnements sur toute la surface.
2. Mettre le rôti dans le plat de cuisson. Piquer la sonde IntelliTemp à l'horizontale dans le côté et la pousser jusqu'à ce que son extrémité soit au centre du rôti. Enfourner à la position de grille inférieure, sonde vers l'arrière du four. Brancher la sonde dans son port et fermer la porte. Régler la fonction à Rôtissage et la température à 350 °F (180 °C). Appuyer sur la touche Sélectionner l'aliment, puis sélectionner Porc et régler la cuisson à moyen. Lancer la cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt.
3. Dans un grand bol, combiner le reste des ingrédients. Après 45 minutes de cuisson, ajouter le mélange de pommes de terre et de poireaux dans le plat autour du rôti.
4. Au signal sonore, le rôti devrait être cuit. Vérifier que sa température interne atteint 145 °F (63 °C). Laisser reposer 10 minutes; découper et servir avec les légumes.

## Gnocchis croustillants avec choux de Bruxelles

Un repas simple qui se prépare en moins de 30 minutes.

Donne 4 portions

**1 emballage de 17,5 oz (500 g) de gnocchis de longue conservation**  
**Huile d'olive pour vaporiser**  
**Sel casher**  
**Poivre noir frais moulu**  
**Enduit végétal de cuisson**  
**1 lb (450 g) de choux de Bruxelles, parés et coupés en deux**  
**Miel chaud, pour servir**  
**Zeste de citron, pour servir**  
**Jus de citron, pour servir**

1. Mettre les gnocchis dans un grand bol à mélanger. Vaporiser copieusement d'huile d'olive et saupoudrer de deux pincées de sel et d'une pincée de poivre. Remuer pour enrober parfaitement.
2. Placer le panier à friture dans la lèche-frite et vaporiser légèrement d'enduit végétal de cuisson. Transférer les gnocchis dans le panier. (Réserver le bol.) Enfourner à la position de grille moyenne. Régler la fonction à Friture à air, la température à 375 °F (190 °C) et la durée à 18 minutes. Lancer la cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt.
3. Pendant que les gnocchis cuisent, mettre les choux de Bruxelles dans le bol à mélanger réservé. Vaporiser d'huile d'olive. Ajouter une pincée de sel et de poivre. Remuer. Ajouter aux gnocchis lorsqu'il reste 12 minutes à la période de cuisson.
4. Sortir du four et transférer dans un plat de service peu profond. Arroser du miel chaud, saupoudrer d'une grosse pincée de zeste de citron et arroser d'un filet de jus de citron. Servir immédiatement.

---

## Macaroni au fromage à la courge Butternut

Une variante réconfortante et gourmande de la recette classique. La sauce à base de courge Butternut apporte une douce onctuosité en plus d'ajouter des éléments nutritifs additionnels (sans que les enfants ne s'en rendent compte!).

Donne 8 portions

**4 t. (1 L) de courge Butternut en dés (environ 1 lb [450 g])**

**2 c. à thé (10 ml) d'huile d'olive vierge extra**

**1 c. à thé (5 ml) de sel cascher, divisé**

**1 pincée de poivre noir frais moulu**

**½ c. à thé (2 ml) de feuilles de thym frais**

**2 feuilles de sauge, émincées**

**Enduit végétal de cuisson**

**2 t. (500 ml) de craquelins au beurre**

**8 oz (220 g) de fromage à la crème, à température ambiante, coupé en 6 dés**

**1 c. à thé (5 ml) de moutarde moulue**

**¼ c. à thé (1 ml) de muscade moulue**

**1 lb (450 g) de macaroni**

**2 t. (500 ml) de lait entier, à température ambiante**

**8 oz (220 g) de monterey jack**

**8 oz (220 g) de cheddar**

**Beurre ramolli ou enduit végétal de cuisson, pour le plat de cuisson**

1. Dans un grand bol à mélanger, mettre la courge, l'huile d'olive, une pincée de sel, le poivre, le thym et la sauge; remuer pour combiner.
2. Placer le panier à friture dans la lèche-frite et vaporiser légèrement d'enduit végétal de cuisson. Mettre le mélange de courge dans le panier et enfourner à la position de grille supérieure. Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 20 minutes. Lancer la cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt. Secouer à mi-cuisson. Sortir du four et laisser refroidir légèrement.

3. Pendant que la courge cuit, mettre les craquelins dans le bol d'un robot culinaire muni du couteau hachoir. Broyer finement. Vider et réserver.
4. Mettre la courge cuite dans le bol du robot, toujours muni du couteau hachoir. Défaire par quelques impulsions, puis transformer jusqu'à consistance lisse. Racler les parois du bol. Ajouter le fromage à la crème, le reste du sel et les épices. Défaire par quelques impulsions, puis transformer jusqu'à consistance lisse. Réserver.
5. Cuire le macaroni al dente. Égoutter et remettre dans la casserole. Ajouter le lait et le mélange de courge et de fromage à la crème. Remuer jusqu'à ce que parfaitement combiné.
6. Retirer le couteau hachoir du robot et le remplacer par le disque déchiqueteur moyen (il n'est pas nécessaire de laver le bol). Râper les fromages et les ajouter au mélange de macaroni.
7. Beurrer le plat de cuisson 2-en-1. Transférer le mélange de macaroni dedans. Garnir de la chapelure de craquelins réservée.
8. Enfournier à la position de grille inférieure. Régler la fonction à Cuisson au four, la température à 350 °F (176 °C) et la durée à 10 minutes. Lancer la cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt. Cuire jusqu'à ce que le dessus soit doré.
9. Laisser refroidir légèrement avant de servir.

## Mini tartes salées

Utiliser des croûtes à tarte surgelées offerts au rayon des produits congelés simplifie la préparation de ces tartes savoureuses. Nous aimons la combinaison de chou frisé, de courge et de fromage de chèvre, mais vous pouvez facilement substituer vos légumes et fromages préférés.

Donne 6 mini tartes

**1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive vierge extra, plus une quantité à vaporiser**

---

**¼ oignon moyen, finement haché**

**2 tiges de chou frisé, sans la tige fibreuse, feuilles et tiges tendres émincées**

**Sel cascher**

**Poivre noir frais moulu**

**1 pincée de flocons de piment rouge**

**¼ t. (60 ml) de fromage de chèvre émietté**

**1 t. (250 ml) de courge Butternut en dés**

**1 gros œuf**

**1 lb (450 g) de croûtes à tarte surgelées**

**Enduit végétal de cuisson**

1. Chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à frire à feu moyen. Lorsqu'elle est chaude, ajouter l'oignon, le chou frisé et une pincée de sel et de poivre. Sauter jusqu'à ce ramollis. Retirer du feu et ajouter les flocons de piment rouge. Lorsque le mélange a refroidi, ajouter le fromage de chèvre. Réserver.
2. Mettre la courge dans le panier à friture, dans la lèchefrite. Vaporiser d'huile d'olive et assaisonner d'une grosse pincée de sel et de poivre. Enfourner à la position de grille supérieure. Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 3 minutes. Lancer la cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt. Cuire jusqu'à ce que le dessus soit doré. Sortir du four, laisser refroidir. Une fois refroidi, ajouter le mélange de chou frisé et de fromage de chèvre; remuer.
3. Dans un petit bol, battre l'œuf avec 1 c. à thé (5 ml) d'eau pour faire une dorure à l'œuf. Réserver.
4. Découper six rondelles de 6 po (15 cm) dans les croûtes de tarte surgelées. Mettre 2 c. à soupe (30 ml) de garniture au centre de chaque rondelle. Replier la pâte sur elle-même, sceller en pressant les bords et badigeonner de dorure à l'œuf.
5. Vaporiser le panier à friture d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Mettre les mini tartes dans le panier, dans la lèchefrite. Avec un couteau, pratiquer une petite entaille sur le dessus de chaque mini tarte pour que la vapeur puisse s'échapper afin que la croûte soit bien croustillante et que les mini tartes gardent leur forme.

6. Enfourner à la position de grille supérieure. Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 18 minutes. Lancer la cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt. Cuire jusqu'à ce que dorées et croustillantes.
7. Laisser refroidir légèrement avant de servir.

## Duo de pizza à croûte épaisse

Grâce au plat 2-en-1, vous pouvez préparer deux mets à la fois, pour satisfaire des goûts différents à la fois. Notre recette de pâte est délicieuse, mais vous pouvez en utiliser une de commerce pour gagner du temps!

Donne 2 pizzas à croûte épaisse, 12 portions

**Pâte (donne 1¾ lb [800 g] de pâte)**

**3 t. (750 ml) de farine à pain**

**½ t. (125 ml) de semoule de maïs jaune, mouture moyenne, plus une quantité additionnelle pour façonner et lever**

**2 c. à thé (10 ml) de sucre granulé, plus 1 pincée si on utilise de la levure sèche active**

**1½ c. à thé (7 ml) de sel casher**

**1½ c. à thé (7 ml) de levure sèche instantanée ou active\***

**1½ t. (375 ml) d'eau, à température ambiante**

**Préparation et garniture de pizza**

**¼ t. (60 ml) d'huile d'olive**

**8 oz (220 g) de mozzarella râpée, divisée**

**1½ t. (375 ml) de sauce à pizza**

**½ t. (125 ml) de parmesan râpé**

**2 oz (60 g) de pepperoni tranché**

\*Si on utilise de la levure sèche active, il faut d'abord l'activer dans de l'eau tiède à une température entre 105 ° et 110 °F (40 et 43 °C)]. Saupoudrer la levure avec une pincée de sucre sur l'eau tiède. Quand de petites bulles et une mousse apparaissent, elle est prête à être utilisée. Ajouter avec les ingrédients liquides. Tous les autres ingrédients secs peuvent être mélangés tel qu'il est indiqué ci-dessus.

1. Préparer la pâte. Dans un grand bol, combiner la farine, ½ t. (125 ml) de semoule de maïs, 2 c. à thé (10 ml) de sucre, le sel et la levure à l'aide d'un fouet. Verser l'eau sur les ingrédients secs. Avec les mains ou un racloir, travailler les ingrédients jusqu'à ce que la pâte se tienne. Pétrir encore quelques fois, puis diviser en deux morceaux égaux, d'environ 13 oz (370 g) chacun. Couvrir et laisser lever à température ambiante pendant 2 à 3 heures.
2. Pendant ce temps, préparer la garniture.
3. Une fois la pâte levée, saupoudrer de 2 à 4 c. (30 à 60 ml) de semoule de maïs dessus et la replier quelques fois dans le bol.
4. Badigeonner de l'huile d'olive sur toutes les surfaces intérieures du plat 2-en-1, muni du séparateur, sans oublier les coins et les deux faces du séparateur. Transférer un morceau de pâte dans chaque côté. Tourner la pâte quelques fois de manière à ce qu'elle soit parfaitement enrobée.
5. En commençant par un côté, tasser la pâte délicatement du bout des doigts, vers les quatre côtés, en couvrant toute la surface. Ne pas forcer la pâte; elle finira par s'étaler. L'objectif est de former un bord de pâte surélevé tout le tour. En faire autant avec la pâte de l'autre côté du plat.
6. Couvrir le plat et laisser reposer 20 minutes. Découvrir et répéter en étalant la pâte vers les côtés du plat. Couvrir et laisser reposer encore 20 minutes. Répéter jusqu'à ce que la pâte recouvre entièrement le fond du plat et qu'elle monte sur les côtés. La pâte du fond doit être beaucoup plus mince que les côtés. Il faudra peut-être répéter l'opération deux fois (40 minutes au total).
7. Préparer la pizza au fromage d'un côté du plat. Saupoudrer la moitié de la mozzarella râpée sur la pâte, en laissant une bordure de ¼ à ½ po (0,6 à 1,25 cm) tout le tour. Verser ¾ t. (180 ml) de sauce sur le fromage. Finir par ¼ t. (60 ml) de parmesan.
8. Préparer la pizza au pepperoni de l'autre côté du plat. Saupoudrer le reste de la mozzarella sur la pâte. Verser le reste de la sauce. Étaler les tranches de pepperoni sur la sauce. Finir avec reste du parmesan.
9. Régler la fonction à Pizza, la température à 450 °F (230 °C) et la durée à 20 minutes. Une fois le four préchauffé, enfourner à la position de grille moyenne. Cuire jusqu'à ce que la croûte à pizza soit croustillante et foncée et que le dessus bouillonne.
10. Sortir du four et laisser refroidir quelques minutes dans le moule avant de transférer sur une planche à découper. Couper et servir.

**REMARQUE :** On peut, si on le désire, préparer la pâte à l'aide d'un robot culinaire ou d'un batteur sur socle plutôt qu'à la main.

## Sandwich au fromage fondant aux oignons caramélisés

Ce sandwich au fromage grillé est plein des saveurs irrésistibles de la soupe à l'oignon classique.

Donne 4 sandwiches

**4 t. (1 L) d'oignons tranchés (environ 2 oignons moyens)**  
**2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive vierge extra, divisée**  
**½ c. à thé (2 ml) de sel cascher**  
**4 c. à soupe (60 ml) de xérès sec**  
**8 tranches de gruyère**  
**8 tranches épaisses de pain italien ou français**

1. Dans un bol de taille moyenne, remuer l'oignon avec 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive et le sel. Étaler uniformément dans la lèchefrite. Enfourner à la position de grille inférieure. Régler la fonction à Rôtissage, la température à 375 °F (190 °C) et la durée à 5 minutes. Lancer la cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt. Cuire, en remuant occasionnellement.
2. À la fin de la cuisson, arroser les oignons du xérès. Remettre au four aux mêmes réglages. Sortir du four et vider dans un petit bol. Réserver.
3. Assembler les sandwiches : sur un plan de travail, mettre quatre tranches de pain et garnir chacune d'une tranche de gruyère.

---

Répartir les oignons caramélisés entre les quatre tranches. Ajouter une tranche de gruyère. Couvrir des quatre dernières tranches de pain. Badigeonner le dessus et le dessous des sandwichs d'huile d'olive.

- Placer le panier à friture dans la lèchefrite. Déposer les sandwichs dedans. Enfourner à la position de grille moyenne. Régler la fonction à Cuisson au grilloir, la température à 450 °F (230 °C) et la durée à 2 minutes. Lancer la cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt. Cuire jusqu'à ce que le fromage ait fondu et que le pain soit grillé et doré. **REMARQUE** : Selon la taille du pain utilisé, il est possible qu'il faille procéder par lots.
- Sortir du four et servir immédiatement.

## Gâteau au maïs aux bleuets

Un plat estival que l'on peut servir au petit-déjeuner avec un café ou garnir de crème glacée et servir comme dessert.

Donne 12 portions

### Beurre ramolli ou enduit végétal de cuisson pour le moule

2 t. (500 ml) de farine à gâteau (sans levure chimique)

1 t. (250 ml) de semoule de maïs jaune (de préférence, de mouture moyenne)

1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte

1 c. à thé (5 ml) de sel cascher

3 gros œufs

3 gros jaunes d'œuf

1/3 t. (80 ml) d'huile végétale

1½ c. à thé (7 ml) d'extrait de vanille pur

16 c. à soupe (240 ml ou 2 bâtonnets) de beurre non salé, à température ambiante, coupé en petits dés

1 t. (250 ml) de sucre granulé

1 t. (250 ml) de babeurre

2 t. (500 ml) de bleuets, frais ou congelés

- Enduire le plat 2-en-1 de beurre ou d'enduit végétal de cuisson et tapisser de papier parchemin. Réserver.
- Dans un petit bol à mélanger, combiner la farine, la semoule, la poudre à pâte et le sel à l'aide d'un fouet. Réserver.
- Dans une grande tasse à mesurer, combiner les œufs, les jaunes d'œuf, l'huile et la vanille à l'aide d'un fouet. Réserver.
- Dans un grand bol à mélanger, battre le beurre en crème à l'aide d'un batteur à main. Ajouter le sucre et battre environ 2 minutes jusqu'à ce que blanchi. En battant à petite vitesse, ajouter graduellement le mélange liquide, puis le babeurre, jusqu'à ce que bien incorporés. Ajouter les ingrédients secs en deux additions. Mélanger jusqu'à ce que seulement combinés. Plier les bleuets dans la pâte.
- Transférer la pâte dans le moule préparé et étaler uniformément. Lorsque le four est chaud, enfourner à la position de grille moyenne. Régler la fonction à Cuisson au four, la température à 325 °F (162 °C) et la durée à 35 minutes. Lancer la cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt. Cuire jusqu'à ce que le gâteau soit légèrement doré.
- Laisser refroidir dans le moule. Servir.

## Croustade aux fruits à noyau

Peu de desserts sont plus réconfortants qu'une croustade aux fruits chaude. Ici, les fruits à noyau se marient bien aux épices du croustillant à l'avoine.

Donne 15 portions

3½ lb de fruits à noyau (mélange de pêches, de prunes, d'abricots et de nectarines, au choix), dénoyautés et coupés en dés de 1 po (2,54 cm)

1 t. (250 ml) de sucre granulé

¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher

½ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille pur

---

½ c. à thé (2 ml) de jus de citron frais

3 c. à soupe (45 ml) de poudre d'arrow-root

**Croustillant :**

2 t. (500 ml) de flocons d'avoine

1 t. (250 ml) de farine tout usage non blanchie

1 t. (250 ml) de cassonade dorée, tassée

½ c. à thé (2 ml) de cannelle moulue

½ c. à thé (2 ml) de gingembre moulu

½ c. à thé (2 ml) de sel cascher

12 c. à soupe (180 ml ou 1½ bâtonnet) de beurre non salé, en dés, à température ambiante

1. Dans un grand bol à mélanger, mettre les fruits, le sucre, le sel, la vanille et le jus de citron; remuer pour combiner. Ajouter la poudre d'arrow-root et remuer pour bien enrober. Transférer dans le plat de cuisson 2-en-1. Réserver.
2. Préparer le croustillant : Dans un bol à mélanger, combiner l'avoine, la farine, le sucre, la cannelle, le gingembre et le sel. Ajouter le beurre et le défaire avec un couteau à pâtisserie, une grosse fourchette ou les doigts jusqu'à consistance grumeleuse uniforme. Étaler sur le mélange de fruits.
3. Enfourner à la position de grille inférieure. Régler la fonction à Cuisson au four, la température à 325 °F (162 °C) et la durée à 30 minutes. Lancer la cuisson en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt. Cuire jusqu'à ce que la garniture bouillonne et que le dessus soit légèrement doré.
4. Sortir du four et laisser refroidir légèrement avant de servir.

Donne 4 portions

**1 mangue entière, pelée et coupée en tranches fines**

1. Placer le panier à friture dans la lèchefrite. Déposer les tranches de mangue en une seule couche dans le panier.
2. Enfourner à la position de grille moyenne. Régler la fonction à Déshydratation, la température à 130 °F (54 °C) et la durée à 6 heures. Lancer l'opération en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt. À l'expiration du délai, vérifier l'état de la mangue. Pour une texture qui se rapproche de celle du rouleau aux fruits, poursuivre la cuisson pendant 2 heures.
3. La mangue déshydratée se conservera dans un contenant hermétique à température ambiante pendant jusqu'à 1 semaine.

## Mangue déshydratée

Réglez la durée de la déshydratation selon vos goûts : plus courte, pour des résultats sucrés, doux et malléables; plus longue, pour une texture qui se rapproche de celle du rouleau aux fruits et une saveur de fruit plus intense.

©2025 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway, Unit #1,  
Woodbridge, ON L4H 0L2

Centre d'appel des consommateurs :

[Consumer\\_Canada@Conair.com](mailto:Consumer_Canada@Conair.com)

Imprimé en Chine

25CC95550

IB-19014-CAN