

MIJOTEUSE OVALE 5,6 LITRES



MODÈLE WST3012ZE

MANUEL DE L'UTILISATEUR



Westinghouse

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Au moment d'utiliser un appareil électrique, toujours respecter les règles de sécurité élémentaires, notamment celles qui suivent :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour prévenir les décharges électriques, ne pas mettre le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. L'utilisation de l'appareil près des enfants requiert une surveillance accrue.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il est inutilisé ou avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
6. Ne pas utiliser l'appareil si la fiche ou le cordon est endommagé, s'il a déjà mal fonctionné ou est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le service à la clientèle pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
7. Pour éviter tout risque de blessures, ne pas utiliser d'autres accessoires ou pièces que ceux recommandés par le fabricant.
8. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir; éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil près d'un brûleur de cuisinière à gaz, d'un élément de cuisinière électrique, ni dans un four chaud.
11. Faire preuve d'une extrême prudence au moment de déplacer un appareil contenant de l'huile ou un liquide chaud.
12. Pour débrancher, tourner la commande à la position OFF et retirer la fiche de la prise murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage auquel il n'est pas destiné.
14. Éviter tout changement de température brusque, par exemple en mettant des aliments réfrigérés dans le récipient chaud.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est réservé à une utilisation domestique.

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

MISE EN GARDE - SURFACES CHAUDES : Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur lorsqu'il est en marche. Il est important de prendre les précautions appropriées pour prévenir les risques de brûlures, d'incendies ou d'autres dommages corporels ou matériels.

1. Tous les utilisateurs doivent lire attentivement le présent manuel avant de faire fonctionner ou de nettoyer cet appareil. Toute personne qui n'a pas lu et compris toutes les instructions et consignes de sécurité contenues dans le présent manuel n'est pas apte à utiliser cet appareil.
2. Si l'appareil tombe dans l'eau ou est accidentellement immergé, le débrancher immédiatement. **Ne pas le sortir de l'eau!**
3. Quand l'appareil fonctionne, laisser un espace suffisant tout autour pour permettre à l'air de circuler. Ne pas utiliser cet appareil à proximité d'un rideau, d'un revêtement mural, d'un vêtement, d'un linge à vaisselle ou de tout autre matière inflammable.
4. Ne pas laisser cet appareil sans surveillance durant l'utilisation.
5. Si l'appareil présente des signes de défectuosité en cours d'utilisation, le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser un appareil défectueux ni tenter de le réparer.
6. Le cordon de cet appareil ne doit être branché que sur une prise électrique c.a. de 120 V.
7. Ne pas utiliser cet appareil sur une surface instable.
8. Ne jamais utiliser le récipient en céramique sur une cuisinière à gaz ou électrique, ou sur une flamme nue.
9. Soulever le couvercle avec précaution pour éviter de s'ébouillanter avec un liquide chaud et pour permettre à l'eau de s'égoutter dans le récipient en céramique.

MISE EN GARDE : Pour prévenir tout dommage ou choc électrique, ne pas cuire dans la base chauffante de l'appareil. Toujours utiliser le récipient en céramique inclus.

FICHE POLARISÉE

Par mesure de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de décharges électriques, ce type de fiche ne peut être inséré dans une prise murale que dans un seul sens. Si la fiche ne rentre pas entièrement dans la prise, essayer dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, faire appel à un électricien professionnel. Ne pas tenter de contourner ce dispositif de sécurité.

CORDON ÉLECTRIQUE

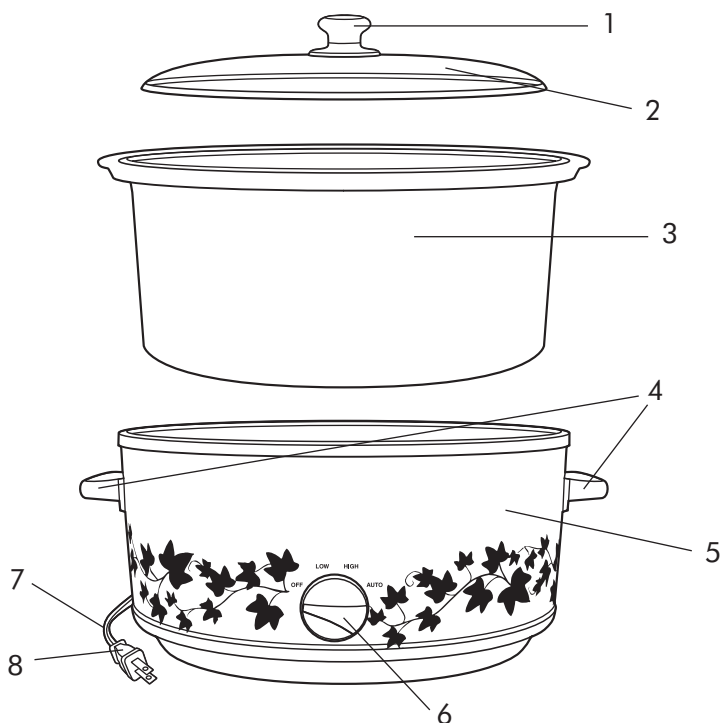
Le cordon électrique est court afin de réduire les risques d'enchevêtrement et d'accident pouvant être provoqués par un cordon plus long. L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandé.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé, l'appareil pourrait ne pas fonctionner de façon adéquate. Il faut alors le brancher sur un autre circuit électrique.

APPRENDRE À CONNAÎTRE LA MIJOTEUSE OVALE 5,6 LITRES WESTINGHOUSE WST3022ZE

LE PRODUIT DIFFÈRE PARFOIS LÉGÈREMENT DE L'ILLUSTRATION.



- | | |
|---|---|
| 1. Bouton (pièce n° 21400) | 5. Base chauffante |
| 2. Couvercle en verre trempé (pièce n° 22020) | 6. Commande de réglage
OFF/LOW/HIGH/AUTO
(ARRÊT/BAS/ÉLEVÉ/AUTO) |
| 3. Récipient en céramique (pièce n° 21672) | 7. Cordon d'alimentation |
| 4. Poignées | 8. Fiche polarisée |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer avec soin la mijoteuse de l'emballage et la laver (consulter la section NETTOYAGE).
2. Il est nécessaire de faire fonctionner la mijoteuse une fois avant de faire cuire des aliments dans le récipient en céramique. Verser deux tasses d'eau dans le récipient et le placer dans la base chauffante. Mettre le couvercle.
3. Brancher la mijoteuse sur une prise c.a. de 120 V ~ 60 Hz.
4. Tourner la commande à la position HIGH et laisser l'appareil chauffer pendant environ 30 minutes. Une légère odeur s'échappera, cec qui est tout à fait normal. Elle disparaîtra rapidement.
5. Tourner la commande à OFF et laisser l'appareil refroidir environ 20 minutes.
6. Retirer avec précaution le récipient de la base et le vider.
7. Rincer le récipient, bien le sécher et le remettre dans la base chauffante.

LA CUISSON PAR MIJOTAGE

La cuisson par mijotage se fait à des températures approchant le point d'ébullition. La mijoteuse peut fonctionner à faible intensité (LOW) toute la journée ou toute la nuit au besoin. La cuisson à intensité élevée (HIGH) équivaut à cuire les aliments sur la cuisinière dans une casserole couverte. La cuisson des aliments à intensité élevée prend environ moitié moins de temps qu'à faible intensité. Il est possible qu'il faille ajouter du liquide pour la cuisson à température élevée, étant donné qu'il y a ébullition. Pour éteindre la mijoteuse, mettre la commande à OFF. Toujours la débrancher quand elle ne sert pas.

REMARQUE : Ne pas retirer le couvercle pendant la cuisson à basse température (LOW).

LA FONCTION AUTO

La fonction «AUTO» vous permet de préparer des plats en moins de temps qu'il ne faudrait en position «LOW» mais plus lentement qu'à la position «HIGH». Lorsqu'elle est réglée à «AUTO», la mijoteuse démarre la cuisson à feu «HIGH». Une fois la température «HIGH» atteinte, la mijoteuse se met automatiquement à «LOW». Lorsqu'on utilise la fonction «AUTO», les aliments chauffent plus vite au départ, ce qui vient réduire la durée normale de cuisson d'environ 25 %.

MODE D'EMPLOI

1. Préparer les recettes en suivant les instructions. Placer les aliments dans le récipient et mettre le couvercle. Ne pas remplir le récipient à ras bord. Le récipient et le couvercle doivent toujours rester en place pendant la cuisson. Soulever trop fréquemment le couvercle pendant la cuisson augmente le temps de cuisson. Si la recette comprend une combinaison d'ingrédients, placer les légumes dans le fond, puis la viande et les autres ingrédients. Si le récipient de céramique est chaud, NE PAS y mettre d'ingrédients froids, car il ne résistera pas aux changements brusques de température.
2. Brancher sur une prise de courant c.a. de 120 ~ 60 Hz.
3. Placer la commande à la position désirée (HIGH/LOW/AUTO).
MISE EN GARDE : LA BASE CHAUFFANTE DEVIENDRA TRÈS CHAUDE DURANT LA CUISSON, CAR ELLE CONTIENT L'ÉLÉMENT CHAUFFANT. SI NÉCESSAIRE, UTILISER DES POIGNÉES OU DES MOUFLES ISOLANTES POUR MANIPULER L'APPAREIL.
4. Suivre les instructions de cuisson pour chaque recette.
5. Une fois la cuisson terminée, tourner la commande à OFF et débrancher l'appareil.
6. Après avoir enfilé des moufles isolantes, retirer le couvercle de verre en saisissant le bouton et en dirigeant le couvercle loin de soi afin de laisser la vapeur s'échapper.
7. Retirer complètement le couvercle et laisser la vapeur s'échapper encore quelques secondes. À l'aide des moufles isolantes, retirer le récipient en céramique de la base chauffante.

NOTE : S'il faut déplacer la mijoteuse, mettre des poignées ou des moufles isolantes et saisir les poignées de la base chauffante (Figure 1).

8. Même si la commande est à OFF et que le cordon est débranché, la mijoteuse reste chaude un certain temps après l'utilisation. La laisser refroidir avant de la ranger.
9. La laisser refroidir complètement avant de la nettoyer (voir NETTOYAGE).



Figure 1

CONSEILS DE CUISSON PAR MIJOTAGE

1. Les viandes ne brunissent pas durant la cuisson. Pour brunir, faire chauffer une petite quantité d'huile dans une poêle et faire brunir la viande avant de la déposer dans le récipient en céramique.
2. Les herbes et épices non moulues parfument davantage les plats mijotés que les herbes et épices broyées.

CONSEILS POUR LA CUISSON PAR MIJOTAGE (SUITE)

3. Il est important de savoir que les liquides ne s'évaporent pas autant dans une mijoteuse que lorsqu'ils sont cuits de façon conventionnelle. Réduire la quantité de liquide de toute recette qui n'a pas été conçue pour une cuisson à la mijoteuse. Les exceptions à cette règle sont le riz et les soupes. On peut ajouter du liquide durant la cuisson si nécessaire. Si une fois la cuisson terminée il y a trop de liquide, retirer le couvercle et tourner la commande à la position élevée (HIGH). Après environ 30 à 45 minutes, il devrait y avoir moins de liquide.
4. La plupart des recettes comprenant de la viande crue et des légumes nécessiteront de 6 à 8 heures de cuisson à feu bas (LOW).
5. Les viandes très grasses peuvent manquer de goût. Une précuisson ou un brunissage peuvent aider à réduire la quantité de gras et à préserver la couleur. Plus la quantité de gras est élevée, moins la recette nécessitera de liquide. Pour faire cuire de la viande très grasse, déposer d'épaisses tranches d'oignon au fond, de façon que la viande ne trempe pas dans le gras. Si nécessaire, utiliser une tranche de pain, une cuiller ou une cuiller à égoutter pour retirer l'excès de gras avant de servir.
6. Les aliments coupés en morceaux de la même taille cuisent plus rapidement et plus uniformément que les aliments non coupés, comme les rôtis et la volaille.

ADAPTATION DES RECETTES ORDINAIRES À LA CUISSON MIJOTÉE

1. Les légumes comme les carottes, les pommes de terre, le navet et les betteraves nécessitent une cuisson plus longue que la plupart des viandes. Les placer au fond du récipient et les couvrir de liquide.
2. L'ajout de lait frais ou de yogourt doit se faire au cours des deux dernières heures. Le lait évaporé peut être ajouté au début de la cuisson. Si possible, utiliser des soupes condensées au lieu du lait frais ou du yogourt.
3. Il n'est pas recommandé de faire cuire du riz ou des pâtes pendant de longues périodes. Les faire cuire séparément et les ajouter à la mijoteuse dans les 30 dernières minutes ou suivre la recette de la mijoteuse.

CONSEILS D'ENTRETIEN

Cet appareil nécessite peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Ne pas tenter de le réparer soi-même. Si l'appareil a besoin d'être réparé, s'adresser à un réparateur qualifié.

NETTOYAGE

ATTENTION : NE JAMAIS IMMERGER LA BASE CHAUFFANTE OU LE CORDON DANS L'EAU NI TOUT AUTRE LIQUIDE.

1. Éviter tout changement soudain de température. Par exemple, ne pas déposer le couvercle en verre ou le récipient en céramique dans l'eau froide ou sur une surface mouillée s'ils sont chauds.
2. Ne pas utiliser le récipient pour ranger des aliments dans le réfrigérateur, pour ensuite les réchauffer dans la base chauffante.
3. Éviter de cogner le récipient en céramique ou le couvercle sur le robinet ou sur d'autres surfaces dures.
4. Ne pas utiliser le récipient ou le couvercle s'ils sont craqués, ébréchés ou très égratignés.
5. Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.
6. Laver le récipient en céramique et le couvercle en verre dans de l'eau tiède savonneuse. Si des aliments collent au récipient, le remplir d'eau tiède savonneuse et le laisser tremper avant de le laver avec un tampon récurant en plastique.
7. Rincer à fond et bien sécher.
8. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de la base chauffante avec un linge ou une éponge légèrement humide. Ne jamais utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons récurants pour nettoyer la base chauffante, car ils pourraient endommager les surfaces.
9. Bien laisser sécher avant de ranger. Ne jamais enrouler le cordon serré autour de l'appareil; le cordon doit être lâche.

RECETTES

Les recettes suivies d'un astérisque ont été spécialement élaborées pour cette mijoteuse ovale de 5,7 litres par Tom Lacalamita, expert en appareils électroménagers et auteur d'un livre de recettes à succès.

BOISSONS ET AMUSE-GUEULE

PUNCH DES FÊTES

- 2 bouteilles de 16 onces de jus de canneberges
- 2 tasses d'eau
- 1 ½ tasse de sucre
- 4 bâtonnets de cannelle
- 10 clous de girofle
- 2 bouteilles de vin rouge (750 ml)
- 2 citrons finement tranchés

Mélangez les ingrédients dans la mijoteuse. Couvrez et chauffez à feu bas (LOW) pendant 1 à 2 heures. Retirez les bâtonnets de cannelle et les clous de girofle avant de servir.

Quantité : 12 à 16 grosses tasses ou 20 à 24 tasses à punch

WASSAIL

- 1 boîte de 46 onces de jus d'ananas
- 1 bouteille de 24 onces de jus de pomme ou de cidre de pomme
- 1 boîte de 6 onces de jus d'orange concentré congelé
- 1 boîte de 12 onces de limonade concentrée congelée
- 1 tasse d'eau
- ½ tasse de miel
- 2 bâtons de cannelle
- 4 clous de girofle entiers
- 1 sac en gaze

Mettez la cannelle et les clous de girofle dans le sac en gaze. Placez-le dans la mijoteuse avec les autres ingrédients. Couvrez et laissez cuire à feu bas (LOW) pendant 2 à 3 heures. Retirez le sac en gaze.

Quantité : 10 à 12 grandes tasses ou 16 à 20 tasses à punch

RECETTES

AILES DE POULET À LA MODE BUFFALO

- 4 lb d'ailes de poulet
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 c. à soupe d'ail frais émincé
- 1 gros oignon haché
- 2 piments jalapeno hachés
- 2 tasses de sauce barbecue à base de vinaigre
- ½ c. à thé de piment rouge broyé

Rincez les ailes de poulet sous l'eau froide et asséchez-les en tapotant. Mettez tous les ingrédients dans la mijoteuse. Couvrez et cuisez à feu bas (LOW) pendant 6 à 7 heures.

Quantité : 6 à 8 portions

TREMPETTE «PIZZA»

- 1½ lb de chair à saucisses
- 1½ lb de bœuf haché maigre
- 2 oignons moyens hachés
- 9 gousses d'ail émincées
- 2 lb de mozzarella râpé
- 4 boîtes de 15 onces de sauce pour pizza au fromage

Faites revenir la chair à saucisse, le bœuf haché, l'oignon et l'ail et égouttez-les. Mélangez tous les ingrédients dans la mijoteuse. Couvrez et faites cuire à feu élevé (HIGH) pendant 2 à 3 heures en remuant toutes les 30 minutes après la première heure de cuisson.

Quantité : 4 pintes (3,7 litres)

REMARQUE : Ne cuisinez pas plus longtemps à feu élevé sans remuer car le fromage pourrait commencer à coller au fond.

TREMPETTE À LA VIANDE ET AU FROMAGE

- 2 lb de bœuf maigre haché
- 1 tasse d'oignons verts hachés
- 2 lb de fromage de type Velveeta® coupé en 16 morceaux
- 2 boîtes de 15 onces de haricots rouges
- 2 boîtes de 14 onces de tomates type Rotel®, égouttées

Faites dorer le bœuf et égouttez-le. Mélangez les ingrédients dans la mijoteuse. Couvrez et faites cuire à feu bas (LOW) pendant 2 à 3 heures.

Quantité : 3 pintes (2,8 litres)

RECETTES

FONDUE AU FROMAGE

- 1 boîte de 10 onces de concentré de soupe au cheddar
- 1 lb de fromage de type Velveeta® coupé en 8 morceaux
- 1 lb de fromage suisse râpé
- 1 canette de 12 onces de bière ou 1½ tasse de cidre
- ½ c. à thé de sauce piquante forte
- 2 gouttes d'arôme (liquide) goût fumé

Mélangez les ingrédients dans la mijoteuse. Couvrez et faites cuire à feu bas (LOW) pendant 2 heures en remuant toutes les 30 minutes après la première heure de cuisson. Avant de servir, remuez pour bien mélanger le tout. Servez accompagné de pain ou de légumes que l'on trempe dans la sauce.

Quantité : 1½ à 2 pintes (1,4 à 1,8 litre)

SAUCE AU PIMENT VERT

- 2¼ lb de bœuf haché maigre
- 2¼ lb de chair à saucisse au porc
- 1 pot de 48 onces de sauce «salsa» avec des morceaux
- 3 boîtes de 10 onces de concentré de crème de poulet
- 4 boîtes de 4 onces de piments verts en dés

Faites dorer le bœuf haché et la chair à saucisse et égouttez. Mélangez les ingrédients dans la mijoteuse. Couvrez et faites cuire à feu bas (LOW) pendant 7 à 8 heures. Servez comme trempette.

Quantité : 3 pintes (2,8 litres)

RECETTES

SOUPES, RAGOÛTS ET SAUCES

SOUPE À LA DINDE ET AUX LÉGUMES*

- 2 pilons de dinde sans peau et dégraissés
- 2 gros poireaux finement émincés les parties de couleur blanche et vert clair uniquement
- 3 carottes pelées et coupées en rondelles de $\frac{1}{4}$ po
- 3 branches de céleri coupées en tronçons de $\frac{1}{4}$ po
- 1 sac de 10 onces de maïs en grains surgelés
- 1 sac de 10 onces de haricots verts coupés surgelés
- $\frac{1}{2}$ tasse d'orge perlé non cuit
- 1 c. à soupe de persil frais haché ou d'aneth
- 1 boîte de 46 onces de bouillon de poulet dégraissé
- 4 tasses d'eau, sel et poivre au goût

Mélangez tous les ingrédients dans la mijoteuse. Couvrez et faites cuire à «AUTO». La soupe cuit en 5 à 6 heures ou lorsque la dinde et les légumes sont prêts. Vous pouvez également faire cuire à feu bas (LOW) pendant 6 à 7 heures. Avant de servir, désossez la dinde. Découpez la viande en petits morceaux et remettez-la dans la soupe. Salez et poivrez au goût.

Quantité : 4 à 6 portions

SOUPE DE POIS CASSÉS À LA HOLLANDAISE*

- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 gros oignon haché
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 grosse pomme de terre pelée et coupée en dés
- 2 carottes pelées et coupées en rondelles de $\frac{1}{4}$ po
- 2 branches de céleri coupées en tronçons de $\frac{1}{4}$ po
- 2 tasses de pois cassés verts, triés et bien rincés
- $\frac{1}{2}$ lb de jambon en tranches coupé en cubes de $\frac{1}{2}$ po
- 2 c. à thé de marjolaine séchée
- 1 c. à thé de sel
- 6 tasses d'eau bouillante, sel et poivre

Mélangez tous les ingrédients dans la mijoteuse. Couvrez et faites cuire à «AUTO». La soupe cuit en 8 à 9 heures. Vous pouvez également faire cuire à feu bas (LOW) pendant 9 à 10 heures. Avant de servir, salez et poivrez au goût.

Quantité : 4 à 6 portions

RECETTES

RAGOÛT DE BŒUF À L'ANCIENNE*

- 3 carottes pelées et coupées en rondelles de ¼ po
- 3 grosses pommes de terre pelées et coupées en cubes de 1 po
- 1 gros oignon coupé en deux puis finement émincé
- 3 lb de bœuf coupé en cubes de 1½ po
- 1 feuille de laurier
- ½ c. à thé de poivre noir en grains
- 3 tasses de consommé ou de bouillon de bœuf
- 1 boîte de 8 onces de sauce tomate
- 1 c. à thé de thym séché
- 2 tasses de petits pois surgelés
- 1 c. à soupe de persil frais haché

Disposez en couches les carottes, les pommes de terre, puis les oignons dans la mijoteuse. Recouvrez du bœuf, puis ajoutez la feuille de laurier et les grains de poivre noir. Dans un grand bol, mélangez le consommé, la sauce tomate et le thym. Versez sur la viande et les légumes. Couvrez et faites cuire à «AUTO». Le ragoût est prêt en 7 à 8 heures. Vous pouvez également le faire cuire à feu bas (LOW) pendant 8 à 9 heures. Ajoutez les petits pois 15 à 20 minutes avant de servir, remuez et faites cuire à feu élevé (HIGH). Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Ajoutez le persil et retirez la feuille de laurier avant de servir.

Quantité : 7 à 8 portions

SOUPE CONSISTANTE AU BŒUF ET AUX LÉGUMES

- 2 lb de bœuf maigre pour ragoût coupé en cubes de 1 po
- 2 lb de petites pommes de terre nouvelles coupées en quartiers
- 2 oignons moyens hachés
- 2 lb de carottes miniatures
- 4 tasses de céleri haché
- 1 c. à thé de sel
- 4 c. à thé de thym frais haché
- 2 c. à thé d'origan frais haché
- ½ c. à thé de poivre
- 2 boîtes de 15 onces de tomates à l'ail
- 2 boîtes de 16 onces de bouillon de bœuf
- 1 tasse d'eau

Mélangez les ingrédients dans la mijoteuse. Couvrez et faites cuire à «AUTO» pendant 9 à 10 heures ou jusqu'à ce que l'on puisse facilement enfoncer une fourchette dans les légumes.

Quantité : 10 à 14 portions

RECETTES

SOUPE AUX PALOURDES DE LA NOUVELLE-ANGLETERRE

- ½ lb de bacon coupé en petits morceaux
- 2 oignons moyens hachés
- 4 pommes de terre moyennes pelées et coupées en dés
- 1 c. à thé de sel
- 4 tasses d'eau
- 4 c. à thé de basilic séché
- 4 boîtes de 7 onces de palourdes hachées dans leur jus
- 4 tasses de lait concentré ou demi-crème

Faites revenir le bacon et les oignons. Égouttez-les. Mélangez le bacon et les oignons avec les pommes de terre, le sel et l'eau dans la mijoteuse. Parsemez de basilic. Couvrez et faites cuire à feu doux (LOW) pendant 9 à 10 heures. Mettez à feu élevé (HIGH) et ajoutez les palourdes et le lait concentré. Couvrez et faites cuire à feu élevé pendant 40 à 50 minutes ou jusqu'à ce que ce soit chaud.

Quantité : 10 à 14 portions

RAGOUT DE SAUCISSES ET DE HARICOTS ROUGES

- 1 lb de saucisses italiennes
- 1 oignon moyen coupé en deux et émincé
- 1 petit poivron vert coupé en morceaux
- 1 c. à thé d'ail frais émincé
- 1 boîte de 15 onces de tomates entières
- 1 boîte de 16 onces de haricots rouges égouttés
- ½ c. à thé d'origan séché
- ½ c. à thé de basilic séché

Faites revenir les saucisses et égouttez-les. Mélangez les ingrédients dans la mijoteuse. Couvrez et faites cuire à feu bas (LOW) pendant 8 à 9 heures.

Quantité : 4 à 6 portions

RECETTES

SAUCE BOLOGNAISE À LA VIANDE MIJOTÉE LENTEMENT*

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1½ lb de bœuf maigre haché
- 1 oignon moyen haché
- 2 carottes pelées et hachées
- 2 branches de céleri hachées
- 1 boîte de 12 onces de lait concentré
- 1 c. à thé de muscade râpée ou moulue
- 2 c. à thé de sucre
- 3 c. à thé de sel
- ½ c. à thé de poivre noir moulu
- 1 c. à soupe de persil frais haché
- 1 c. à soupe de basilic frais haché
- 2 boîtes de 28 onces de purée de tomates

Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen-élevé. Ajoutez les oignons, les carottes et le céleri. Faites revenir pendant 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que la préparation ait ramolli. Ajoutez le bœuf haché et faites cuire jusqu'à ce qu'il ne soit plus rouge, en défaisant les gros morceaux à l'aide d'une cuillère. Mélangez le bœuf doré avec le reste des ingrédients dans la mijoteuse. Couvrez et faites cuire à «AUTO». La sauce est prête en 7 à 8 heures. Vous pouvez également faire cuire la sauce à feu bas (LOW) pendant 8 à 9 heures. Ajoutez du sel et du poivre au goût.

Quantité : 6 à 8 portions

SAUCE À SPAGHETTI

- 2 lb de chair à saucisses italiennes ou de bœuf haché maigre
- 2 petits oignons hachés
- 2 petits poivrons verts hachés
- 2 c. à thé d'ail frais haché
- 4 boîtes de 15 onces de sauce tomate
- 2 boîtes de 10 onces de purée de tomate
- 4 boîtes de 6 onces de concentré de tomate
- 1 tasse d'eau
- 2 c. à thé d'origan séché
- 1 c. à thé de basilic séché
- ½ c. à thé de thym séché
- ½ c. à thé de poivre

Faites revenir les saucisses ou le bœuf, les oignons, le poivron vert et l'ail. Égouttez le tout. Placez dans la mijoteuse avec le reste des ingrédients. Couvrez et faites cuire à feu bas (LOW) pendant 8 à 10 heures.

Quantité : 4 pintes (3,7 litres)

RECETTES

CHILI

- 1 lb de bœuf haché maigre
- 1 oignon moyen haché
- 1 boîte de 15 onces de sauce tomate Hunt's Ready avec morceaux de tomates
- 1 boîte de 15 onces de tomates à l'ail
- 1 boîte de 15 onces de haricots rouges
- 1 c. à thé de poudre de chili
- 2 c. à soupe de marinade de cornichons à l'aneth

Faites revenir le bœuf haché et l'oignon. Égouttez. Mélangez aux autres ingrédients dans la mijoteuse. Couvrez et cuisez à feu bas (LOW) pendant 5 à 6 heures.

Quantité : 8 à 10 portions

PLATS PRINCIPAUX

RAGOÛT AU BŒUF ET AUX HARICOTS*

- 1 lb de bœuf haché maigre
- 1 gros oignon haché grossièrement
- 2 boîtes de 28 onces de fèves à la sauce tomate
- 1 boîte de 15 onces de haricots rouges rincés à l'eau froide et égouttés
- 1 boîte de 15 onces de haricots noirs rincés à l'eau froide et égouttés
- 1 boîte de 15 onces de tomates en dés mijotées, égouttées
- ½ tasse de ketchup
- ½ tasse de cassonade
- 2 c. à soupe de mélasse ou de sirop d'érable
- 2 c. à soupe de moutarde en poudre
- 1 pincée de poivre de Cayenne

Faites dorer le bœuf haché et les oignons dans une grande poêle antiadhésive. Faites cuire jusqu'à ce que la viande ne soit plus rouge en défaisant les gros morceaux à l'aide d'une cuillère. Égouttez la graisse. Mélangez le bœuf doré et le reste des ingrédients dans la mijoteuse. Couvrez et faites cuire à «AUTO». Les haricots seront prêts au bout de 6 à 7 heures ou lorsqu'ils auront épaissi et qu'ils se mettront à bouillir. Vous pouvez également les faire cuire à feu bas (LOW) pendant 7 à 8 heures.

Quantité : 6 à 8 portions

RECETTES

RÔTI DE BŒUF BRAISÉ

- 1 rôti de 5 lb (aloyau ou épaule)
- 1½ c. à thé de sel
- ¼ de c. à thé de poivre
- 6 pommes de terre moyennes, épluchées et coupées en quartiers
- 8 carottes coupées en morceaux de 2 po
- 2 oignons moyens coupés en deux
- 1 tasse d'eau ou de bouillon de bœuf

Saupoudrez le rôti de sel et de poivre. Disposez la moitié des légumes dans le fond de la mijoteuse, posez le rôti dessus et ajoutez ensuite le reste de légumes et le liquide. Couvrez et faites cuire à «AUTO» pendant 10 à 11 heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Quantité : 16 à 20 portions

RÔTI DE BŒUF

- 1 rôti de 3 lb (épaule ou ronde)
- 1 boîte de 10 onces de concentré de soupe à l'oignon à la française

Disposez le rôti dans la mijoteuse et versez la soupe à l'oignon par-dessus. Couvrez et faites cuire à feu bas (LOW) pendant 8 à 9 heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Quantité : 10 à 12 portions

RECETTES

POIVRONS FARCIS*

- 6 gros poivrons dont vous aurez coupé la partie supérieure, puis ôté la partie centrale et les graines
- 1 lb de bœuf haché maigre
- 1 ½ tasse de riz cuit
- 2 gros œufs légèrement battus
- ½ tasse de fromage Pecorino Romano râpé
- 2 c. à soupe de persil frais haché
- ½ c. à thé de sel
- ½ c. à thé de poivre noir
- 1 boîte de 28 onces de sauce tomate
- ½ c. à thé d'ail en poudre

Mélangez le bœuf haché, le riz cuit, les œufs, le fromage, le persil, le sel et ¼ de c. à thé de poivre noir dans un grand bol. Pratiquez une très petite ouverture à la base de chaque poivron. Répartissez à la cuillère le mélange à base de viande dans les poivrons, sans tasser. Disposez les poivrons, la tête en haut, dans la mijoteuse. Mélangez la sauce tomate, l'ail en poudre et le restant de poivre noir dans un grand bol ou dans une tasse à mélanger. Mettez de la sauce sur chaque poivron à l'aide d'une cuillère. Versez le reste dans la mijoteuse. Couvrez et faites cuire à «AUTO». Faites cuire jusqu'à ce que les poivrons soient suffisamment tendres pour qu'une fourchette s'y enfonce facilement, soit 6 à 7 heures. Vous pouvez également les faire cuire à feu bas (LOW) pendant 7 à 8 heures.

Quantité : 6 portions

BIFTECK À LA SUISSE

- 2 lb de bifteck de ronde
- 2 poivrons verts moyens émincés
- 1 gros oignon émincé
- 2 boîtes de 15 onces de tomates à l'ail

Coupez la tranche de ronde en cubes de 10 cm. Faites-les revenir dans une poêle. Disposez une couche de viande, puis une couche moitié poivron, moitié oignon. Versez une boîte de tomates dessus. Répétez l'opération avec le reste des ingrédients. Couvrez et faites cuire à feu doux (LOW) pendant 11 à 12 heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Servez accompagné d'une purée de pommes de terre.

Quantité : 6 à 8 portions

RECETTES

TOURTE FAÇON TAMALE

- 2 lb de bœuf haché maigre
- 1 tasse d'oignon haché
- 1½ tasse de farine de maïs jaune
- 3 tasses de lait
- 2 œufs battus
- 1 tasse d'eau
- 2 sachets d'assaisonnement pour chili
- 1 c. à thé de sel
- 2 boîtes de 15 onces de tomates en dés
- 2 boîtes de 15 onces de maïs en grains égoutté
- 2 boîtes de 2 onces d'olives noires tranchées, égouttées
- 2 tasses de cheddar râpé

Faites revenir le bœuf et les oignons et égouttez-les. Ajoutez au mélange de bœuf le reste des ingrédients excepté le fromage. Versez dans la mijoteuse. Couvrez et faites cuire à feu élevé (HIGH) pendant 2 h 30 à 3 h 30. Saupoudrez du fromage. Poursuivre la cuisson 5 minutes à feu élevé (HIGH).

Quantité : 12 à 14 portions

BŒUF STROGANOFF

- 1½ lb de bifteck de ronde
- 1 c. à thé de sel
- ⅛ c. à thé de poivre
- 1 tasse d'oignon haché
- ½ c. à thé d'ail frais émincé
- 2 c. à soupe de sauce Worcestershire®
- 2 tasses de bouillon de bœuf
- 2 c. à soupe de ketchup
- 2 c. à soupe de vin blanc sec
- ⅓ de tasse de farine délayée dans ⅓ de tasse d'eau
- ½ lb de champignons frais émincés
- 1 tasse de crème sûre

Coupez la viande en lamelles de ¼ po et enrobez-les de sel et de poivre. Disposez-les dans la mijoteuse avec les oignons. Mélangez l'ail, la sauce Worcestershire®, le bouillon de bœuf, le ketchup et le vin. Versez sur la préparation de viande. Couvrez et faites cuire à feu bas (LOW) pendant 7 à 8 heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Faites cuire à feu élevé (HIGH). Ajoutez la farine délayée et les champignons et remuez. Couvrez et faites cuire à feu élevé (HIGH) pendant encore 60 à 90 minutes, en remuant deux fois, ou jusqu'à épaississement. Ajoutez la crème sûre, remuez et servez sur du riz ou des pâtes.

Quantité : 6 portions

RECETTES

CORNERD BEEF

- 1 poitrine de 3 lb de bœuf en conserve (cornerd beef)
- 1 tasse d'oignon haché
- 2 gousses d'ail émincées

Éliminez l'excédent de gras et coupez le bœuf pour qu'il rentre dans la mijoteuse. Ajoutez les oignons, l'ail et suffisamment d'eau pour tout juste recouvrir la viande. Couvrez et faites cuire à feu bas (LOW) pendant 11 à 12 heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Quantité : 8 à 10 portions

GIGOT D'AGNEAU RÔTI À L'AIL ET AU ROMARIN*

- 4 grosses pommes de terre pelées et coupées en rondelles de $\frac{1}{4}$ po
- 1 gigot d'agneau de 3-4 lb paré, désossé et ficelé
- 1 c. à thé de sel
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de poivre noir grossièrement moulu
- 6 gousses d'ail pelées et écrasées
- 4 brins de romarin frais hachés ou 1 c. à thé de romarin séché
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- $\frac{1}{2}$ tasse de vin blanc

Disposez les pommes de terre en couches au fond de la mijoteuse. Dans un petit bol, écrasez le sel, le poivre, l'ail et le romarin ensemble à l'aide d'une fourchette pour obtenir une pâte. Étalez-la sur le gigot. Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen-élevé (HIGH) ou fort et faites dorer l'agneau sur toutes les faces. Mettez le gigot doré dans la mijoteuse, sur les pommes de terre. Versez le vin blanc dans la poêle et portez à ébullition, grattez la poêle pour décoller les morceaux de viande. Versez sur la viande. Couvrez et faites cuire à «AUTO» pendant 7 à 8 heures ou à feu bas (LOW) pendant 9 à 10 heures. Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier l'état de cuisson de la viande. L'agneau doit être légèrement rosé à la coupe.

Quantité : 6 à 8 portions

RECETTES

FÈVES AU JAMBON

- 1 lb de haricots secs Great Northern
- 1 os de jambon avec de la viande dessus
- 1 oignon moyen haché
- 1 tasse de céleri émincé
- 1 tasse de carottes émincées
- 1 c. à soupe de persil séché
- 1 feuille de laurier
- 6 tasses d'eau
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
- $\frac{1}{8}$ de c. à thé de poivre

Faites tremper les haricots dans 6 tasses d'eau toute une nuit et égouttez-les. Mélangez le jambon, les haricots, l'oignon, le céleri, les carottes, le persil, la feuille de laurier et l'eau dans la mijoteuse. Couvrez et faites cuire à feu doux pendant 11 à 12 heures. Retirez la feuille de laurier. Retirez l'os et découpez la viande en petits morceaux, remettez-la dans la mijoteuse et ajoutez du sel et du poivre.

Quantité : 6 à 8 portions

PORC AU CHUTNEY À LA PÊCHE

- 1 rôti de porc dans le filet de 6 lb
- 2 boîtes de 29 onces de pêches, épicées ou nature, égouttées
- $\frac{1}{2}$ tasse de raisins
- $\frac{1}{2}$ tasse de cassonade
- $\frac{1}{2}$ tasse de vinaigre
- 2 petits oignons hachés
- 2 c. à soupe de moutarde préparée
- 1 c. à thé de sel

Mélangez tous les ingrédients, excepté le rôti, dans un mélangeur ou un robot pour préparer le chutney. Mélangez jusqu'à obtention d'un hachis grossier. Disposez le rôti dans la mijoteuse et versez le chutney par-dessus. Couvrez et faites cuire à feu bas (LOW) pendant 9 à 10 heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Quantité : 12 à 16 portions

RECETTES

CHOU À LA SAUCISSE

- 1 lb de saucisse fumée tranchée
- $\frac{1}{2}$ cœur de chou râpé
- 1 oignon moyen haché
- 1 poivron moyen haché
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
- $\frac{1}{8}$ c. à thé de poivre
- 2-3 tasses de bouillon de poulet

Mélangez tous les ingrédients dans la mijoteuse et ajoutez suffisamment de bouillon de poulet pour tout juste recouvrir les aliments. Couvrez et faites cuire à feu bas (LOW) pendant 5 à 6 heures ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Quantité : 4 portions

LAMELLES DE PORC BARBECUE

- 6 lb de rôti de porc dans le soc, l'épaule ou la pointe
- 2 boîtes de 15 onces de tomates entières égouttées
- 1 tasse de vinaigre
- 2 oignons moyens émincés
- $\frac{1}{4}$ tasse de sauce Worcestershire®
- 6 c. à soupe de cassonade
- 1 c. à thé de flocons de piment rouge broyés
- 2 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de poivre
- 2 bouteilles de 16 onces de sauce barbecue

Mélangez tous les ingrédients dans la mijoteuse. Couvrez et faites cuire à feu bas (LOW) pendant 7 à 8 heures. Retirez la viande et désossez-la. Coupez la viande en dés ou en lamelles et servez-la avec la sauce barbecue.

Quantité : 12 à 14 portions

RECETTES

CÔTES LEVÉES DE PORC

- 4-6 lb de côtes de porc dans le filet façon campagnarde
- 1 tasse de ketchup
- $\frac{1}{3}$ de tasse de vinaigre
- $\frac{1}{2}$ tasse de cassonade
- $\frac{1}{3}$ de tasse de miel
- $\frac{1}{4}$ de tasse de sauce de soja
- 1 c. à thé de moutarde en poudre
- 1 c. à thé de sel
- $\frac{1}{2}$ c. à thé d'ail en poudre
- $\frac{1}{4}$ de c. à thé de poivre

Faites cuire les côtes dans un four à 260 °C pendant 30 minutes en les retournant à mi-cuisson. Égouttez la graisse et disposez les côtes dans la mijoteuse. Mélangez tous les autres ingrédients pour obtenir une sauce. Versez cette sauce sur les côtes découvertes. Couvrez et faites cuire à feu bas (LOW) pendant 9 à 10 heures.

Quantité : 4 à 6 portions

JAMBON CUIT

- 1 jambon désossé de 6 lb
- $\frac{1}{4}$ de tasse de gelée de groseilles
- $\frac{1}{2}$ c. à soupe de vinaigre
- $\frac{1}{4}$ de c. à thé de moutarde en poudre
- $\frac{1}{8}$ de c. à thé de cannelle en poudre
- 10 clous de girofle entiers

Mettez le jambon dans la mijoteuse. Couvrez et faites cuire à feu bas (LOW) pendant 5 à 6 heures. Mélangez la gelée de groseille, le vinaigre, la moutarde et la cannelle moulue dans une casserole. Retirez le jambon. Incisez le jambon et piquez-le de clous de girofle. Remettez le jambon dans la mijoteuse. Versez la sauce sur le jambon. Couvrez et faites cuire à feu élevé pendant 30 à 60 minutes.

Quantité : 18 à 20 portions

RECETTES

SAUCE À SPAGHETTI AVEC BOULETTES DE VIANDE

Boulettes de viande

- 1 lb de chair à saucisse italiennes
- $\frac{1}{2}$ oignon moyen haché
- 3 gousses d'ail émincées
- 1 œuf
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
- $\frac{1}{4}$ de c. à thé de poivre
- $\frac{1}{2}$ tasse de miettes de pain
- 2 onces de parmesan râpé

Sauce

- $\frac{1}{2}$ lb de champignons frais émincés
- 1 oignon moyen haché
- 2 clous de girofle
- 1 boîte de 15 onces de tomates à l'italienne
- 1 boîte de 15 onces de sauce tomate à l'italienne
- $\frac{1}{4}$ de tasse de feuilles de basilic hachées
- $\frac{3}{4}$ de c. à thé d'origan séché
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de thym séché
- 2 c. à soupe de sucre
- $\frac{1}{4}$ de c. à thé de piment rouge broyé
- 1 feuille de laurier

Mélangez les ingrédients des boulettes de viande et formez des boulettes de $1\frac{1}{2}$ po. Mettez-les dans la mijoteuse. Mélangez tous les ingrédients de la sauce et versez-les sur les boulettes de viande. Couvrez et faites cuire à feu élevé (HIGH) pendant 7 à 8 heures ou jusqu'à ce que la viande soit cuite. Retirez la feuille de laurier avant de servir.

Quantité : 6 à 8 portions

RECETTES

BOULETTES DE JAMBON À LA SAUCE AIGRE-DOUCE

- 1 lb de jambon haché
- 1 lb de bœuf haché maigre
- 1 gousse d'ail émincée
- 4 onces de parmesan râpé
- 1 ½ tasse de miettes de pain
- ¼ de tasse de persil haché
- ¼ de tasse de sauce de soja
- 1 c. à thé de moutarde en poudre
- ⅛ de c. à thé de poivre
- 2 œufs battus
- 2 tasses de confiture de pêches
- 1 bouteille de 16 onces de sauce barbecue au miel Dijon®

Mélangez tous les ingrédients, sauf la confiture de pêches et la sauce barbecue. Formez des boulettes de 1 ½ po. Mélangez la confiture de pêches et la sauce barbecue, puis versez le tout sur les boulettes de viandes. Couvrez et faites cuire à feu élevé (HIGH) pendant 5 à 6 heures ou jusqu'à ce que la viande soit cuite.

Quantité : 24 boulettes de viande

CÔTELETTES DE PORC AUX POMMES DE TERRE

- 6 côtelettes de porc dans l'échine
- 2 boîtes de 10 onces de concentré de crème aux champignons
- ¾ de tasse d'oignon haché
- 1 ½ c. à thé de sel de céleri
- ¾ de c. à thé de poivre
- 6 pommes de terre moyennes, épluchées et coupées en rondelles

Mélangez les ingrédients. Couvrez et faites cuire à feu élevé (HIGH) pendant 5 à 6 heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Quantité : 6 portions

RECETTES

POULET CHASSEUR*

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 poulet de 4 lb dont vous aurez retiré la peau et l'excès de gras, coupé selon le nombre de portions
- 1 gros oignon haché
- 2 gousses d'ail émincées très finement
- 1 petit piment mariné, jalapeno ou cerise, grossièrement haché et dont vous aurez éliminé les graines (facultatif)
- $\frac{1}{2}$ lb de champignons blancs finement émincés
- $\frac{1}{3}$ de tasse de vin blanc sec
- 2 tasses de tomates en boîte broyées
- 1 c. à thé de sel
- $\frac{1}{4}$ de c. à thé de poivre noir moulu
- 1 c. à soupe de persil haché

Faites dorer le poulet, l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive. Mélangez le poulet sauté et la graisse de la casserole avec le reste des ingrédients dans la mijoteuse, à l'exception du persil, dans la mijoteuse. Couvrez et faites cuire à «AUTO». Le poulet sera prêt en 7 à 8 heures. Vous pouvez également le faire cuire à feu bas (LOW) pendant 8 à 9 heures. Assaisonnez de sel et de poivre selon votre goût. Ajoutez le persil avant de servir.

Quantité : 4 portions

POULET DE TOUS LES JOURS

- 2 poulets de 3 lb coupés en morceaux
- 2 c. à thé de paprika
- 1 c. à thé de sel
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de poivre
- 2 boîtes de 10 onces de concentré de crème de céleri
- 1 tasse de vin blanc ou de bouillon de poulet

Saupoudrez le poulet de paprika, de sel et de poivre. Mélangez la soupe et le vin ou le bouillon. Disposez la moitié du poulet dans la mijoteuse et versez la moitié de la préparation à base de soupe sur le poulet. Refaites une couche. Couvrez et faites cuire à feu bas (LOW) pendant 9 à 10 heures.

Quantité : 8 à 10 portions

RECETTES

POULET À L'AIL AVEC TOMATES ET POMMES DE TERRE

- 1 poulet de 3 lb coupé en morceaux
- 8 petites pommes de terre nouvelles coupées en quartiers
- 1 boîte de 15 onces de tomates à l'italienne
- 1 c. à soupe d'ail frais émincé
- 1 c. à thé de sel
- $\frac{1}{4}$ de c. à thé de poivre
- 1 c. à thé de moutarde en poudre
- $\frac{1}{2}$ tasse de vin blanc
- 2 c. à soupe de fécule de maïs délayée
dans 2 c. à soupe d'eau froide

Mettez les pommes de terre et le poulet dans la mijoteuse. Mélangez les tomates, l'ail, le sel, le poivre, la moutarde sèche et le vin. Versez sur les pommes de terre et le poulet. Couvrez et faites cuire à feu bas (LOW) pendant 7 à 8 heures. Retirez les pommes de terre et le poulet en laissant le bouillon. Ajoutez la fécule de maïs délayée au bouillon et remuez. Couvrez et faites cuire à feu élevé (HIGH) pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le mélange ait épaissi. Rajoutez les pommes de terre et le poulet. Couvrez et faites cuire à feu élevé 15 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit.
Quantité : 4 à 6 portions

POULET AU RIZ

- 8 poitrines de poulet désossées et sans peau
- 2 tasses d'oignons verts hachés
- 4 tasses de céleri haché
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de poivre
- 1 tasse de sauce de soja
- $\frac{1}{2}$ tasse de vin blanc sec
- 3 tasses de bouillon de poulet
- 2 tasses de riz non cuit
- 2 tasses d'eau

Mélangez tous les ingrédients, dans la mijoteuse, à l'exception du riz. Couvrez et faites cuire à feu élevé (HIGH) pendant 7 à 8 heures. Ajoutez le riz et remuez. Couvrez et faites cuire à feu élevé pendant une heure de plus ou jusqu'à ce que le riz soit cuit en remuant deux fois.
Quantité : 8 portions

RECETTES

POITRINES DE POULET FARCIES AU CURRY

- ½ lb de chair à saucisse
- ½ c. à thé de gingembre
- 1 œuf
- 2 c. à soupe de sauce de soja
- ½ tasse d'oignon haché
- ¼ de tasse de persil haché
- 2 c. à thé de cari en poudre
- 6 poitrines de poulet désossées et sans peau
- ½ c. à thé de sel
- ¼ de c. à thé de poivre
- 1 boîte de 10 onces de concentré de crème de poulet

Mélangez la chair à saucisse, le gingembre, l'œuf, la sauce de soja, l'oignon, le persil et le cari, puis laissez de côté. Fendez les poitrines de poulet sur le côté de façon à obtenir une poche. Salez et poivrez. Farctissez chaque poitrine de poulet avec ⅙ de la farce et refermez à l'aide de cure-dents en bois. Disposez-les dans la mijoteuse. Versez la crème de poulet sur le poulet. Couvrez et faites cuire à feu bas (LOW) pendant 9 à 10 heures ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit.

Quantité : 6 portions

RAGOÛT AU POULET ET AU FROMAGE FAÇON ENCHILADA

- ¼ de tasse d'huile d'olive
- 16 tortillas de maïs de 6 po
- 1 lb de fromage Monterey Jack râpé
- 4 boîtes de 10 onces de poulet en morceaux
- 2 boîtes de 4 onces de piments verts hachés
- ½ tasse d'oignon haché
- 2 boîtes de 10 onces de sauce pour enchilada au piment vert

Vaporisez les parois du récipient en grès à l'aide d'un aérosol de cuisson et versez d'huile dans le fond. Disposez les ingrédients en couches dans la mijoteuse : 4 tortillas, 1 tasse de fromage, 1 tasse de poulet, ¼ de tasse de piments verts, ¼ de tasse d'oignon, une autre galette de maïs, 1 tasse de sauce pour enchilada et 1 tasse de fromage. Répétez l'opération pour les autres. Versez le reste de sauce pour enchilada par dessus. Couvrez et faites cuire à feu élevé (HIGH) pendant 2 à 3 heures, ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit.

Quantité : 6 à 8 portions

RECETTES

POULET TETRAZZINI

- 6 poitrines de poulet désossées et sans peau
- 3 boîtes de 10 onces de concentré de crème de poulet
- 1 oignon moyen haché
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé d'assaisonnement à l'italienne séché
- $\frac{1}{8}$ de c. à thé de poivre
- 1 c. à soupe de persil séché
- $\frac{1}{2}$ tasse de vin blanc sec
- 1 lb de champignons frais émincés

Mélangez tous les ingrédients, excepté les champignons, dans la mijoteuse. Couvrez et faites cuire à feu bas (LOW) pendant 4 à 5 heures, ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit. Ajoutez les champignons dans la dernière demi-heure de cuisson.

Quantité : 4 portions

LÉGUMES

GRATIN AUX TROIS LÉGUMES ET AU FROMAGE

- 1 sac de 16 onces de brocolis en fleurettes surgelés
- 1 sac de 16 onces de chou-fleur surgelé
- 1 sac de 16 onces de choux de Bruxelles surgelés
- 2 boîtes de 10 onces de concentré de crème aux champignons
- $1\frac{1}{2}$ lb de fromage de type Velveeta® coupé en 16 morceaux

Faites décongeler les aliments congelés. Mettez les ingrédients dans la mijoteuse dans l'ordre indiqué précédemment. Couvrez et faites cuire à feu bas (LOW) pendant 5 à 6 heures ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Quantité : 10 à 12 portions

RECETTES

FÈVES AU LARD AU SIROP D'ÉRABLE

- 5 boîtes de 14 onces de fèves au lard
- $\frac{1}{4}$ tasse d'oignon haché
- $\frac{1}{3}$ tasse de sirop d'érable
- 2 c. à thé de moutarde sèche
- 6 tranches de bacon cuit et émietté

Mélangez les ingrédients dans la mijoteuse. Couvrez et laissez cuire à feu bas (LOW) pendant 6 à 8 heures.

Quantité : 15 portions

HARICOTS FAÇON OLD SETTLER

- $\frac{1}{2}$ lb de bœuf haché maigre
- $\frac{1}{2}$ lb de bacon haché
- 1 oignon moyen haché
- $\frac{1}{3}$ de tasse de cassonade
- $\frac{1}{3}$ de tasse de sucre
- $\frac{1}{4}$ de tasse de ketchup
- $\frac{1}{4}$ de tasse de sauce barbecue
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
- 1 c. à soupe de moutarde préparée
- 1 boîte de 16 onces de haricots
- 1 boîte de 16 onces de fèves au lard
- 1 boîte de 16 onces de haricots beurre

Faites revenir le bœuf haché, le bacon et l'oignon. Égouttez-les. Mettez-les dans la mijoteuse. Ajoutez le sucre, la cassonade, le ketchup, la sauce barbecue, le sel et la moutarde. Égouttez légèrement les haricots et mélangez-les aux autres ingrédients. Couvrez et faites cuire à feu bas (LOW) pendant 5 à 6 heures ou jusqu'à ce que le mélange épaississe et soit chaud.

Quantité : 10 à 12 portions

RECETTES

HARICOTS VERTS AU JAMBON

- 2 lb de haricots verts frais, coupés en morceaux de 1 po
- 2 tasses de jambon coupé en dés
- 2 tasses de pommes de terre coupées en dés
- 1 tasse d'oignons hachés
- 2 c. à thé de sel
- $\frac{1}{4}$ de c. à thé de poivre

Combinez les ingrédients et ajoutez suffisamment d'eau pour couvrir à peine les haricots. Couvrez et faites cuire à feu bas (LOW) pendant 8 à 10 heures.

Quantité : 8 à 10 portions

DESSERTS

POUDING AU RIZ*

- $\frac{3}{4}$ de tasse de riz blanc sec à grain long ou moyen
- 2 boîtes de 12 onces de lait concentré
- $1\frac{1}{4}$ tasse d'eau
- 1 bâton de cannelle
- $\frac{2}{3}$ de tasse de sucre
- 1 c. à thé d'extrait de vanille

Mélangez tous les ingrédients dans la mijoteuse. Couvrez et faites cuire à feu élevé (HIGH) pendant 7 à 8 heures. Retirez le bâton de cannelle avant de servir.

Quantité : 6 portions

RECETTES

POUDING AU PAIN ET CHOCOLAT*

- 2 boîtes de 12 onces de lait concentré
- 1 tasse de brisures de chocolat mi-sucré
- 4 gros œufs
- $\frac{1}{4}$ de tasse de sucre
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1 lb de pain blanc ou aux œufs de la veille, coupé en petits cubes et dont vous aurez retiré la croûte

Dans un grand bol allant au four à micro-ondes ou dans une tasse à mesurer de 4 tasses en verre, mélangez le lait concentré et les brisures de chocolat. Chauffez au four à micro-ondes à puissance élevée pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que la préparation commence à frémir. Remuez bien le tout. Ajoutez les œufs, la vanille et le sucre en fouettant. Beurrez légèrement le récipient en grès de la mijoteuse. Disposez les cubes de pain au fond en les répartissant uniformément. Versez le mélange de chocolat sur le pain. Laissez reposer pendant 15 minutes en appuyant sur le pain de manière à ce qu'il absorbe le liquide. Couvrez et faites cuire à feu élevé (HIGH) pendant 4 heures. Servez chaud avec de la crème fouettée, si désiré.

Quantité : 8 portions

POMMES EN ROBE DES CHAMPS

- 10 grosses pommes à cuire
- $\frac{1}{4}$ de tasse de jus de citron
- $\frac{1}{4}$ de tasse de beurre fondu
- 6 c. à soupe de cassonade
- 1 c. à thé de muscade
- 2 c. à thé de cannelle

Épluchez, évidez et coupez les pommes en deux. Disposez-les dans la mijoteuse. Arrosez de jus de citron et de beurre. Saupoudrez de sucre et d'épices. Couvrez et faites cuire à «AUTO» pendant 4 à 5 heures, ou jusqu'à que les pommes soient tendres.

Quantité : 10 portions

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Garantie : Ce produit est garanti contre tout vice de fabrication ou de matériaux pour une période d'un an à compter de la date d'achat. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur initial.

Étendue de la garantie : La garantie est annulée si le produit a été endommagé par accident au cours du transport, ou suite à un usage inadéquat ou abusif, une négligence, un entretien inapproprié, un usage à but commercial, une réparation effectuée par des personnes non autorisées, une usure normale, une installation ou un assemblage inapproprié, un entretien abusif ou à toute autre cause ne découlant pas d'un défaut de fabrication ou de matériaux. Cette garantie ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés aux États-Unis ou au Canada et ne couvre pas les produits dont l'utilisation n'est pas conforme aux instructions du fabricant, les produits qui ont subi des modifications ou des transformations, ni les produits ou pièces dont le numéro de série a été effacé, modifié ou rendu illisible.

Garanties implicites : TOUTE GARANTIE IMPLICITE DONT L'ACHETEUR POURRAIT BÉNÉFICIER EST LIMITÉE À UN AN DE LA DATE D'ACHAT. Certains états et certaines provinces ne permettent pas de limitation aux garanties implicites; la limitation ci-dessus peut donc ne pas s'appliquer à ce produit.

Exercice de la garantie : Durant la période de garantie d'un an, tout produit défectueux retourné au magasin Zellers sera soit réparé, soit remplacé par un modèle comparable. Le produit réparé ou de remplacement sera couvert pour le restant de la période de validité de la garantie, assorti d'un mois de garantie supplémentaire. Aucun paiement ne sera exigé.

Note importante : Si une pièce est manquante ou défectueuse, veuillez rapporter ce produit au magasin où vous l'avez acheté.

Adresser questions et commentaires à au Service à la clientèle de Salton :

Service à la clientèle
P.O. Box 6916
Columbia, MO 65205-6916
1 (800) 233-9054

Renonciation de la garantie : Aucune société ou personne n'est autorisée à assumer d'autres responsabilités en rapport avec la vente de ce produit. Il ne sera accepté aucune réclamation pour défauts ou mauvais fonctionnement du produit en vertu d'aucune théorie de responsabilité civile, d'aucun contrat ou de loi commerciale invoquant, sans s'y limiter, la négligence, la négligence grave, la responsabilité absolue, la rupture de garantie et la rupture de contrat. La réparation, l'échange ou le remboursement constituent les seuls recours auxquels l'acheteur aura droit dans le cadre de cette garantie. Certains états et certaines provinces ne permettent pas de limitation aux garanties implicites; la limitation ci-dessus peut donc ne pas s'appliquer à ce produit.

Droits juridiques : Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et d'autres droits qui peuvent varier selon votre lieu de résidence.

WESTINGHOUSE™, ® et «AYEZ CONFIANCE... SI C'EST WESTINGHOUSE^{MD}» sont des marques de commerce de WESTINGHOUSE ELECTRIC CORPORATION et sont utilisées en vertu d'une licence par Salton, Inc. **En aucun cas Salton ne pourra être tenue responsable de dommages, pertes ou coûts découlant directement ou indirectement de ces recours.**

Fabriqué en Chine