

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Éclateur de maïs à air chaud EasyPop^{MD}

Série CPM-150C

Pour votre sécurité et pour profiter pleinement de votre appareil,
toujours lire le mode d'emploi attentivement avant de l'utiliser.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

L'utilisation d'appareils électriques nécessite quelques précautions élémentaires, dont les suivantes :

1. **Lire le mode d'emploi.**
2. **Débrancher l'appareil de la prise quand il n'est pas en utilisation et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des pièces, et avant le nettoyage.**
3. Pour vous protéger des décharges électriques, ne pas immerger le cordon d'alimentation, les fiches, ni l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide.
4. Assurer une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'eux.
5. Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, qui ne fonctionne pas ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à l'atelier de service autorisé le plus près pour un examen, une réparation ou un réglage.
6. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
7. Ne jamais mettre d'huile ni de beurre dans la chambre d'éclatement et ne jamais faire fonctionner l'éclateur sans grains de maïs dans la chambre d'éclatement.
8. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon d'alimentation sur le bord d'une table ou d'un comptoir, et ne pas le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
10. Ne pas placer l'appareil près d'un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique, ou sur celui-ci, ni dans un four chaud.
11. Pour débrancher l'appareil, faire passer l'interrupteur à la position ARRÊT, puis retirer la fiche de la prise murale.
12. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que l'usage domestique prévu.
13. Ne pas laisser l'appareil branché dans une prise murale sans surveillance.
14. **ATTENTION** – Une mauvaise utilisation de l'appareil peut causer des brûlures. Lire les instructions pour connaître le mode d'emploi.
15. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser plutôt la poignée ou le bouton.

16. Débrancher l'appareil de la prise quand il n'est pas en utilisation et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des pièces.
17. Faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
18. Ne pas utiliser l'appareil dans une armoire à appareils ménagers ou sous une armoire. **Lors du rangement de l'appareil dans une armoire à appareils ménagers, toujours débrancher l'appareil de la prise électrique.** Sinon, cela peut entraîner un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche aux parois de l'armoire ou si la porte de l'armoire touche à l'appareil lors de la fermeture.

CONSERVER LES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE CORDON AVIS


Cet appareil possède une fiche polarisée (l'une des broches est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques d'électrocution, cette fiche est conçue afin d'être insérée d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si elle ne s'insère toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes	2
Pièces et caractéristiques	3
Avant la première utilisation	3
Instructions pour le cordon	3

Mode d'emploi	4
Nettoyage et entretien	4
Trucs et astuces.	4
Suggestions d'assaisonnement.	5
Recettes	5
Garantie	12

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

- Tasse à mesurer les grains de maïs**
d'une capacité de 125 ml (½ tasse)
- Goulotte**
amovible pour le nettoyage
- Boîtier isolé**
avec logo estampé en acier inoxydable
- Interrupteur MARCHÉ**  **et ARRÊT**
pour une utilisation facile
- Sans BPA (non montré)**
Toutes les pièces qui entrent en contact avec la nourriture sont exemptes de BPA.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirer les emballages, les étiquettes et les autocollants promotionnels de votre éclateur de maïs. S'assurer d'Avoir récupéré toutes les pièces (nommées ci-dessus dans la section Pièces et caractéristiques) de votre nouvel éclateur de maïs avant de jeter les emballages. Vous pouvez conserver la boîte et le matériel d'emballage pour une utilisation ultérieure. Avant d'utiliser votre éclateur de maïs à air chaud EasyPop^{MD} de Cuisinart^{MD} pour la première fois, retirer le papier protecteur et les emballages. Tenir tous les sacs en plastique hors de la portée des enfants. Essuyer le boîtier et la chambre d'éclatement avec un chiffon humide pour enlever la poussière résultant de l'entreposage ou du transport.

INSTRUCTIONS POUR LE CORDON

- L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court afin d'éviter les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présentent

les cordons plus longs.

- Des cordons de rallonge peuvent être utilisés avec prudence.
- Si un cordon de rallonge est utilisé :
 - Le calibre électrique indiqué sur le cordon de rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil.
 - Le cordon plus long doit être disposé de sorte qu'il ne pende pas sur un comptoir ou une table pour éviter que quelqu'un trébuche sur le cordon ou que des enfants le tirent.



MODE D'EMPLOI

1. Verser jusqu'à ½ tasse de grains de maïs dans la tasse à mesurer.

2. Retirer la goulotte de l'éclateur et verser les grains de maïs dans la chambre d'éclatement.

NE PAS faire fonctionner l'éclateur sans grains de maïs dans la chambre d'éclatement.

3. Remettre la goulotte en place.

4. Placer sous la goulotte un bol suffisamment grand pour contenir jusqu'à 15 tasses de maïs soufflé.

5. Appuyer sur l'interrupteur pour mettre l'appareil en MARCHÉ.

6. Lorsque les grains de maïs cessent d'éclater, appuyer sur l'interrupteur pour dégager les grains restants et refroidir l'éclateur de maïs.

REMARQUE : L'appareil demeurera chaud au toucher, mais assez frais pour être manipulé et rangé.

7. Une fois l'éclateur de maïs refroidi, mettre l'interrupteur en position ARRÊT et ranger l'appareil.



3. Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

REMARQUE : Ne jamais immerger l'éclateur de maïs dans l'eau.

4. Toute autre tâche d'entretien doit être effectuée par un représentant du service agréé.

TRUCS ET ASTUCES

QUANTITÉS DE MAÏS SOUFFLÉ

Grains de maïs	Maïs soufflé
¼ de tasse (60 ml)	Environ 7 tasses (1,65 L) de maïs soufflé
⅓ de tasse (75 ml)	Environ 10 tasses (2,36 L) de maïs soufflé
½ de tasse (125 ml)	Environ 15 tasses (3,54 L) de maïs soufflé

Les possibilités de saveurs de maïs soufflé sont infinies. Ajouter simplement du beurre fondu et vos assaisonnements préférés pour obtenir une garniture rapide, facile et délicieuse!

Pour un maïs soufflé plus croustillant et une saveur prononcée, mélangez le maïs soufflé avec votre garniture préférée et faites-le chauffer au four à 300 °F (150°C) pendant 15 à 20 minutes sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un enduit à cuisson antiadhésif.

REMARQUE : Il est très important d'utiliser des grains de maïs frais. Si les grains de maïs sont vieux, ils n'éclateront pas complètement ou mettront plus de temps à éclater.

MISE EN GARDE : LA CHAMBRE D'ÉCLATEMENT SERA EXTRÊMEMENT CHAUDE. NE PAS RETIRER LA GOULOTTE ET NE PAS METTRE LES MAINS PRÈS DE LA CHAMBRE D'ÉCLATEMENT TANT QU'ELLE N'EST PAS COMPLÈTEMENT FROIDIE.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débrancher l'éclateur de maïs et laisser refroidir complètement.
2. Laver la goulotte et la tasse à mesurer avec un détergent doux et rincer.

SUGGESTIONS D'ASSAISONNEMENT

- Fromage
- Assaisonnement pour tacos
- Poudre de chili
- Sauce piquante

Sauce soya

Mélange d'herbes italiennes

Ratio beurre et assaisonnement pour maïs soufflé

2 cuillères à soupe (30 ml) de beurre fondu pour ¼ de tasse (60 ml) de grains de maïs et au moins 1 cuillère à thé (5 ml) d'assaisonnement.

3 cuillères à soupe (45 ml) de beurre fondu pour ⅓ de tasse (75 ml) de grains de maïs et au moins 2 cuillères à thé (10 ml) d'assaisonnement.

4 cuillères à soupe (60 ml) de beurre fondu pour ½ tasse (125 ml) de grains de maïs et au moins 2½ cuillères à thé (13 ml) d'assaisonnement.

La quantité d'assaisonnement dépend de l'intensité des ingrédients que vous utilisez – l'important est de laisser vos préférences vous guider.

Remarque : Utiliser de l'huile d'olive pour une saveur prononcée ou de l'huile de pépins de raisin pour un goût plus neutre.

RECETTES

RECETTES SALÉES

Maïs soufflé à l'asiatique

Un maïs soufflé au goût surprenant et délicieux grâce à la sauce soya et à l'huile de sésame.

Rendement : environ 10 tasses (2,36 L)

- ⅓ **de tasse (75 ml) de grains de maïs**
- 3 cuillères à soupe (15 ml) d'huile de pépins de raisin**
- 2 cuillères à soupe (30 ml) de sauce soya**
- ½ **cuillère à thé (2 ml) de sauce piquante**
- ½ **cuillère à thé (2 ml) d'huile de sésame**

1 cuillères à soupe (15 ml) de graines de sésame blanches ou noires

1. Retirer la goulotte et placer les grains de maïs dans la chambre d'éclatement. Remettre la goulotte en place.
2. Placer un grand bol sous la goulotte et mettre l'éclateur en marche.
3. Pendant que les grains de maïs éclatent, bien mélanger le reste des ingrédients.
4. Une fois le dernier grain de maïs éclaté, éteindre l'éclateur. Verser le mélange d'huile sur le maïs soufflé et mélanger pour bien enrober. Servir immédiatement.

Information nutritionnelle par portion de 1 tasse (250 ml) :

*76 calories (60 % provenant de lipides) • 6 g de glucides
2 g de protéines • 5 g de lipides • 0 g de lipides saturés
0 mg de cholestérol • 222 mg de sodium
4 mg de calcium • 1 g de fibres*

Maïs soufflé style Buffalo

Ajoutez un peu de piquant à votre maïs soufflé!

Donne environ 10 tasses (2,36 L)

- ⅓ **de tasse (75 ml) de grains de maïs**
 - 3 cuillères à soupe (45 ml) d'huile de pépins de raisin**
 - 2 cuillères à soupe (30 ml) de sauce piquante**
 - ¼ **de cuillère à thé (1 ml) de vinaigre de cidre pincée de sel casher ou de sel de mer**
1. Retirer la goulotte et placer les grains de maïs dans la chambre d'éclatement. Remettre la goulotte en place.
 2. Placer un grand bol sous la goulotte et mettre l'éclateur en marche.
 3. Pendant que les grains de maïs éclatent, bien mélanger le reste des ingrédients.

4. Une fois le dernier grain de maïs éclaté, éteindre l'éclateur. Verser le mélange d'huile sur le maïs soufflé et mélanger pour bien enrober. Servir immédiatement.

*Information nutritionnelle par portion
de 1 tasse (250 ml) :*

65 calories (60 % provenant de lipides) • 6 g de glucides
1 g de protéines • 5 g de lipides • 0 g de lipides saturés
0 mg de cholestérol • 158 mg de sodium
1 mg de calcium • 1 g de fibres

pour bien l'enrober. Saupoudrer le fromage romano. Assaisonner avec le reste de sel et de poivre. Servir immédiatement.

*Information nutritionnelle par portion
de 1 tasse (250 ml) :*

65 calories (59 % provenant de lipides) • 5 g de glucides
2 g de protéines • 4 g de lipides • 3 g de lipides saturés
12 mg de cholestérol • 69 mg de sodium
51 mg de calcium • 1 g de fibres

Maïs soufflé Cacio e Pepe

Tout devient tellement meilleur avec un peu (ou beaucoup) de cacio e pepe – littéralement, du fromage et du poivre!

Rendement : environ 10 tasses (2,36 L)

- $\frac{1}{3}$ **de tasse (75 ml) de grains de maïs**
- 3 cuillères à soupe (45 ml) de beurre non salé, coupé en cubes pincée de sel casher ou de sel de mer, ou plus au goût**
- 2 cuillère à thé (10 ml) de poivre noir fraîchement moulu, divisé**
- $\frac{1}{2}$ **de tasse (1 once [125 ml]) de fromage romano râpé finement**

1. Retirer la goulotte et placer les grains de maïs dans la chambre d'éclatement. Remettre la goulotte en place.
2. Placer un grand bol sous la goulotte et mettre l'éclateur en marche.
3. Pendant que les grains de maïs éclatent, faire fondre le beurre dans une petite poêle à feu moyen-doux. Ajouter le sel et 1 cuillère à thé de poivre dans le beurre fondu; retirer du feu et réserver. (Sinon, dans un petit bol allant au micro-ondes, utiliser la fonction pour faire FONDRE LE BEURRE.)
4. Une fois le dernier grain de maïs éclaté, éteindre l'éclateur.
5. Verser le mélange de beurre fondu en filets sur le maïs soufflé et mélanger

Maïs soufflé au cari

Si vous aimez les épices indiennes, vous raffolerez de cette recette!

Rendement : environ 10 tasses (2,36 L)

- $\frac{1}{3}$ **de tasse (75 ml) de grains de maïs**
- 3 cuillères à soupe (45 ml) d'huile de pépins de raisin**
- 2 cuillère à thé (10 ml) de poudre de cari**
- $\frac{1}{2}$ **cuillère à thé (2 ml) de curcuma moulu**
- $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ **cuillère à thé (1 à 2 ml) de sel casher ou de sel de mer pincée de poivre de Cayenne**

1. Retirer la goulotte et placer les grains de maïs dans la chambre d'éclatement. Remettre la goulotte en place.
2. Placer un grand bol sous la goulotte et mettre l'éclateur en marche.
3. Pendant que les grains de maïs éclatent, bien mélanger le reste des ingrédients.
4. Une fois le dernier grain de maïs éclaté, éteindre l'éclateur. Verser le mélange d'huile sur le maïs soufflé et mélanger pour bien enrober. Servir immédiatement.

*Information nutritionnelle par portion
de 1 tasse (250 ml) :*

59 calories (61 % provenant de lipides) • 5 g de glucides
1 g de protéines • 4 g de lipides • 0 g de lipides saturés
0 mg de cholestérol • 54 mg de sodium
2 mg de calcium • 1 g de fibres

Mais soufflé au beurre style cinéma

Le beurre clarifié est l'ingrédient secret de ce maïs soufflé croquant au goût de beurre bien prononcé. Oubliez les mélanges d'ingrédients artificiels! (Avec la recette suivante, vous aurez un maïs soufflé au goût bien prononcé de beurre sans qu'il soit détrempé. Et en plus, il se prépare facilement au micro-ondes!)

Rendement : environ 10 tasses (2,36 L)

1 bâtonnet de beurre non salé, coupé en dés

De maïs:

1/3 de tasse (75 ml) de grains de maïs

3 cuillères à soupe (45 ml) de beurre clarifié (instructions à l'étape 1)

1/2 cuillère à thé (2 ml) de sel casher ou de sel de mer, ou plus au goût

1. Placer le beurre dans une tasse à mesurer en verre allant au micro-ondes. Cuire au micro-ondes à puissance ÉLEVÉE (70 % pour un micro-ondes à puissance élevée) pendant 1 minute. Le beurre fondu se séparera en trois couches. Le beurre clarifié, un liquide jaune doré clair, se trouve au centre. Si le beurre n'est pas complètement fondu, laisser reposer. Remettre au four à micro-ondes, 30 secondes à la fois, jusqu'à obtenir trois couches bien distinctes. Laisser reposer quelques minutes, retirer la couche supérieure avec une cuillère et jeter.

Verser le liquide jaune doré clair dans une passoire tapissée d'un coton à fromage ou d'un filtre à café déposé au-dessus d'un contenant hermétique. Réserver 3 cuillères à soupe pour le maïs soufflé. Placer le reste du beurre au réfrigérateur. Il se conservera pendant 6 mois.

2. Retirer la goulotte et placer les grains de maïs dans la chambre d'éclatement. Remettre la goulotte en place.

3. Placer un grand bol sous la goulotte et mettre l'éclateur en marche.
4. Une fois le dernier grain de maïs éclaté, éteindre l'éclateur. Verser le beurre en filets sur le maïs soufflé et saler. Mélanger pour bien enrober. Saler au goût. Servir immédiatement.

Information nutritionnelle par portion de 1 tasse (250 ml) :

*57 calories (63 % provenant de lipides) • 5 g de glucides
1 g de protéines • 4 g de lipides • 2 g de lipides saturés
10 mg de cholestérol • 56 mg de sodium
0 mg de calcium • 1 g de fibres*

Mélange collation au maïs soufflé

Une version plus saine des mélanges du commerce. Vous ferez fureur avec cette recette lors de votre prochaine fête.

Rendement : environ 12 tasses (2,83 L)

Enduit à cuisson antiadhésif de tasse (75 ml) de grains de maïs

1/3

4 cuillères à soupe (60 ml) d'huile de pépins de raisin

1/2

1/4 cuillère à thé (2 ml) de paprika de cuillère à thé (1 ml) d'origan séché

1/4

1/4 de cuillère à thé (1 ml) d'ail granulé

1/2

1/2 cuillère à thé (2 ml) de sauce Worcestershire

Quelques gouttes de sauce piquante

1 tasse (250 ml) de mini bretzels ou de bretzels en bâtonnets (brisés en morceaux de 1/2 pouce [1,25 ml])

1 1/2

1 1/2 tasse (375 ml) de noix mélangées rôties

1. Préchauffer le four à 300°F (150°C). Tapisser une plaque à pâtisserie à rebord avec du papier d'aluminium et vaporiser une petite quantité d'enduit de cuisson antiadhésif.
2. Retirer la goulotte et placer les grains de maïs dans la chambre d'éclatement.

Remettre la goulotte en place.

3. Placer un grand bol sous la goulotte et mettre l'éclateur en marche.
4. Pendant que les grains de maïs éclatent, bien mélanger l'huile, les épices, la sauce Worcestershire et la sauce piquante. Réserver.
5. Une fois le dernier grain de maïs éclaté, éteindre l'éclateur. Ajouter les bretzels et les noix, puis verser l'huile assaisonnée sur le mélange et mélanger pour bien l'enrober.
6. Verser le mélange sur la plaque à pâtisserie. Cuire au four environ 20 minutes en remuant de temps à autre pour mélanger les saveurs. Servir immédiatement.

*Information nutritionnelle par portion
de 1 tasse (250 ml) :*

255 calories (55 % provenant de lipides)

24 g de glucides • 6 g de protéines • 16 g de lipides

2 g de lipides saturés • 0 mg de cholestérol

602 mg de sodium • 21 mg de calcium • 3 g de fibres

Maïs soufflé au sel de mer et au romarin

Les notes boisées et savoureuses du romarin ajoutent une touche toute spéciale à cette délicieuse collation.

Rendement : environ 10 tasses (2,36 L)

- 3 cuillères à soupe (45 ml) d'huile d'olive extra-vierge**
- 1 branche entière de romarin frais et 1 cuillère à soupe (15 ml) de romarin frais haché finement**
- 1/3 de tasse (75 ml) de grains de maïs**
- 1/2 cuillère à thé (2 ml) de flocons de sel de mer, et plus encore au goût**
- Poivre noir fraîchement moulu, au goût**
1. Dans une petite poêle, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Faire griller les deux côtés de la branche de romarin dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'elle soit foncée et croustillante, soit environ 15 secondes par côté. Transférer dans

un essuie-tout pour absorber l'huile . Retirer l'huile infusée du feu et laisser refroidir. Réserver la branche et l'huile.

2. Retirer la goulotte et placer les grains de maïs dans la chambre d'éclatement. Remettre la goulotte en place.
3. Placer un grand bol sous la goulotte et mettre l'éclateur en marche.
4. Une fois le dernier grain de maïs éclaté, éteindre l'éclateur. Verser l'huile de romarin en filets sur le maïs soufflé et assaisonner au goût avec du romarin haché, du sel et du poivre. Mélanger pour bien enrober. Garnir avec les feuilles de romarin frites de la branche réservée. Servir immédiatement.

*Information nutritionnelle par portion
de 1 tasse (250 ml) :*

*60 calories (65 % provenant de lipides) • 5 g de glucides
1 g de protéines • 5 g de lipides • 1 g de lipides saturés*

0 mg de cholestérol • 116 mg de sodium

1 mg de calcium • 1 g de fibres

Maïs soufflé du Sud-Ouest

Le maïs soufflé et les saveurs du Sud-Ouest forment une combinaison gagnante! Ajoutez-y quelques graines de citrouille rôties pour encore plus de croquant

Rendement : environ 10 tasses (2,36 L)

- 1/3 de tasse (75 ml) de grains de maïs**
- 3 cuillères à soupe (45 ml) d'huile de pépins de raisin**
- 1 cuillère à thé (5 ml) de poudre de chili**
- 1 cuillère à thé (5 ml) de paprika**
- 1/2 cuillère à thé (2,5 ml) de sel casher ou de sel de mer**
- 1/4 de cuillère à thé (1 ml) d'origan séché**
- 1/4 de cuillère à thé (1 ml) d'ail granulé**
- 1/8 de cuillère à thé (0,5 ml) de poivre de Cayenne**
1. Retirer la goulotte et placer les grains de maïs dans la chambre d'éclatement. Remettre la goulotte en place.
2. Placer un grand bol sous la goulotte et

- mettre l'éclateur en marche.
3. Pendant que les grains de maïs éclatent, bien mélanger le reste des ingrédients.
 4. Une fois le dernier grain de maïs éclaté, éteindre l'éclateur. Verser le mélange d'huile sur le maïs soufflé et mélanger pour bien enrober. Servir immédiatement.

*Information nutritionnelle par portion
de 1 tasse (250 ml) :*

59 calories (61 % provenant de lipides) • 5 g de glucides
1 g de protéines • 4 g de lipides • 0 g de lipides saturés
0 mg de cholestérol • 109 mg de sodium
2 mg de calcium • 1 g de fibres

RECETTES SUCRÉES

Maïs soufflé style gâteau de fête

C'est la fête à chaque bouchée...
mais vous n'avez pas besoin d'attendre
une occasion spéciale pour en profiter.

Rendement : environ 10 tasses (2,36 L)

- 1/3 de tasse (75 ml) de grains de maïs**
- 3 cuillères à soupe (45 ml) de beurre non salé**
- 1/2 de tasse (125 ml) d'une boîte de préparation pour gâteau jaune ou blanc**
- 1 de tasse ([250 ml] 6 onces) de pépites de chocolat blanc fondues**
- 1 cuillère à thé (5 ml) d'huile végétale**
- 1/3 de tasse (75 ml) de perles ou de nonpareilles arc-en-ciel, ou une combinaison des deux**

1. Préchauffer le four à 300 °F (150 °C). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin. Réserver.
2. Retirer la goulotte et placer les grains de maïs dans la chambre d'éclatement. Remettre la goulotte en place.
3. Placer un grand bol sous la goulotte et mettre l'éclateur en marche.

4. Pendant que les grains de maïs éclatent, faire fondre le beurre dans une petite poêle à feu moyen-doux. Retirer du feu et réserver. (Sinon, dans un petit bol allant au micro-ondes, utiliser la fonction pour faire fondre le beurre.)
5. Une fois le dernier grain de maïs éclaté, éteindre l'éclateur.
6. Verser le beurre fondu en filets sur le maïs soufflé et mélanger pour enrober. Étaler sur la plaque à pâtisserie. Tamiser le mélange à gâteau sec sur le maïs soufflé beurré et mélanger pour enrober uniformément. Cuire le maïs soufflé 10 minutes en remuant une fois à la mi-cuisson. (Cette étape, appelée traitement thermique, élimine le risque d'ingestion de bactéries nocives qui se retrouvent dans les ingrédients crus, comme la farine utilisée dans la préparation pour gâteau en boîte. Elle sert aussi à faire disparaître le goût de la farine crue, ce qui donne au maïs soufflé la délicieuse saveur de gâteau!) Laisser refroidir.

7. Pendant ce temps, faire fondre le chocolat blanc dans un petit bol résistant à la chaleur posé sur une casserole d'eau frémissante en remuant de temps à autre jusqu'à ce qu'il soit lisse. (Sinon, dans un petit bol allant au micro-ondes, utiliser la fonction pour faire fondre le chocolat.) Ajouter de l'huile végétale pour diluer. Garder le mélange au chaud.
8. À l'aide d'une fourchette, arroser le maïs soufflé refroidi de la majeure partie du chocolat blanc. Saupoudrer uniformément la majeure partie des décorations arc-en-ciel. Transférer au congélateur pour faire durcir. Briser en morceaux et disposer pour exposer le maïs soufflé sans garniture. Arroser du reste du chocolat blanc et des décorations arc-en-ciel. Transférer de nouveau au congélateur pour faire durcir. Servir immédiatement.

*Information nutritionnelle par portion
de 1 tasse (250 ml) :*

225 calories (35 % provenant de lipides)
33 g de glucides • 2 g de protéines • 4 g de lipides

Maïs soufflé au caramel

Un maïs au caramel avec un délicieux goût de beurre. Suivez ces étapes faciles pour en faire des boules de maïs soufflé qui se feront dévorer rapidement.

Rendement : environ 10 tasses (2,36 L)

- 3** **cuillères à soupe (45 ml)**
 de beurre non salé
- 1/3** **de tasse (75 ml)**
 de cassonade pâle tassée
- 2** **cuillères à soupe (30 ml)**
 de sirop de maïs clair
- 1** **cuillères à soupe (15 ml) d'eau**
1/4 **de cuillère à thé (1 ml) de sel**
 cashier
- 1/4** **de cuillère à thé (1 ml)**
 de bicarbonate de soude
- 2** **cuillère à thé (10 ml)**
 d'huile végétale
- 1/3** **de tasse (75 ml) de grains**
 de maïs

1. Mettre le beurre, la cassonade, le sirop de maïs, l'eau et le sel dans une petite casserole à fond épais. Porter le mélange à ébullition à feu moyen-vif.
2. Pendant que le mélange de caramel se réchauffe, retirer la goulotte de l'éclateur de maïs et placer les grains de maïs dans la chambre d'éclatement. Remettre la goulotte en place.
3. Garder l'œil sur le mélange de caramel. Utiliser un thermomètre à bonbons pour surveiller la température du caramel. La température devrait se situer entre 240°F (115°C) et 260°F (126°C), sans dépasser 260°F (126°C). Le mélange devrait épaissir légèrement après être entré en ébullition et devenir brun doré (environ 6 à 8 minutes). Mettre l'éclateur de maïs en marche. Garder le caramel chaud pendant que le maïs éclate.
4. Retirer la casserole du feu et ajouter le bicarbonate de soude une fois que tous les grains de maïs ont éclaté.

5. Éteindre l'appareil. Verser la sauce caramel en filets sur le maïs soufflé et mélanger pour bien l'enrober. Servir immédiatement.
6. Cette recette fait aussi de délicieuses boules de maïs soufflé. Tapisser une plaque à pâtisserie avec du papier d'aluminium. Vaporiser le papier d'aluminium et une tasse à mesurer avec une petite quantité d'enduit à cuisson antiadhésif. Vaporiser un peu d'enduit sur vos mains et les frotter ensemble. Avec la tasse à mesurer huilée, retirer 1 tasse de maïs au caramel et former une boule. Déposer sur le papier d'aluminium huilé. Répéter avec le reste du maïs soufflé. Donne de 8 à 10 boules de maïs soufflé. Si vous ne les servez pas immédiatement, enveloppez-les de papier ciré.

Information nutritionnelle par portion

de 1 tasse (250 ml) :

89 calories (36 % provenant de lipides)

14 g de glucides • 1 g de protéines • 4 g de lipides

2 g de lipides saturés • 9 mg de cholestérol

24 mg de sodium • 1 mg de calcium • 1 g de fibres

Maïs cuit à la marmite

Un délicieux maïs cuit à la marmite, à la maison.

Rendement : environ 10 tasses (2,36 L)

- 1/4** **de tasse (60 ml) de sucre**
 granulé
 - 1/4** **de tasse (60 ml) de beurre non**
 salé coupé en petits cubes
 - 1/3** **de tasse (75 ml) de grains**
 de maïs
 - 1/2** **cuillère à thé (2 ml)**
 de sel cashier ou de sel de mer
1. Verser le sucre dans une casserole à fond épais et chauffer à feu moyen. Laisser le sucre sur le feu pendant environ 10 à 15 minutes en secouant la casserole à intervalles de quelques minutes. Le sucre devrait encore être blanc et granuleux, mais il aura une odeur de caramel.

2. Mettre le beurre dans la casserole une petite quantité à la fois. Le beurre devrait commencer à fondre instantanément. Incorporer tout le beurre en fouettant. Le mélange doit être lisse et brillant. Réserver sur feu très doux.
3. Retirer la goulotte et placer les grains de maïs dans la chambre d'éclatement. Remettre la goulotte en place.
4. Placer un grand bol sous la goulotte et mettre l'éclateur en marche.
5. Une fois le dernier grain de maïs éclaté, éteindre l'éclateur. Verser le mélange de sucre sur le maïs soufflé et saupoudrer le sel. Mélanger pour bien enrober. Servir immédiatement.

*Information nutritionnelle par portion
de 1 tasse (250 ml) :*

88 calories (48 % provenant de lipides)

11 g de glucides • 1 g de protéines • 5 g de lipides

3 g de lipides saturés • 12 mg de cholestérol

118 mg de sodium • 1 mg de calcium • 1 g de fibres

Maïs soufflé S'mores

Un classique des feux de camp
en version maïs soufflé.

Rendement : environ 10 tasses (2,36 L)

Enduit à cuisson antiadhésif de tasse (75 ml) de grains de maïs

**1 pot de 7 onces (198 g)
de tartina de la guimauve,
réchauffée jusqu'à consistance
liquide**

**²/₃ de tasse ([115 g] 4 onces)
de pépites de chocolat au lait**

**4 feuilles de biscuits Graham
(environ ²/₈ onces [60 g]),
réduites en chapelure**

1. Préchauffer le four à 325°F (160°C). Vaporiser un grand bol et une plaque à pâtisserie avec un enduit à cuisson antiadhésif; réserver.
2. Retirer la goulotte et placer les grains de maïs dans la chambre d'éclatement.

Remettre la goulotte en place.

3. Placer le bol sous la goulotte et mettre l'appareil en marche.
4. Une fois le dernier grain de maïs éclaté, éteindre l'éclateur. Verser la tartina de la guimauve sur le maïs soufflé et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule antiadhésive pour bien l'enrober. Étendre le mélange de maïs soufflé sur la plaque à pâtisserie et cuire au four, en remuant une fois, jusqu'à ce qu'il soit sec et doré par endroits, pendant environ 10 à 12 minutes. Laisser refroidir.
5. Pendant ce temps, faire fondre le chocolat dans un petit bol résistant à la chaleur posé sur une casserole d'eau frémissante, en remuant de temps à autre jusqu'à ce qu'il soit lisse. (Sinon, dans un petit bol allant au micro-ondes, utiliser la fonction pour faire fondre le chocolat.) Verser le chocolat fondu sur le maïs soufflé refroidi et remuer doucement pour l'enrober.
6. Avant que le chocolat fige, saupoudrer la chapelure de biscuits Graham sur le maïs soufflé et mélanger pour bien l'enrober. Transférer au congélateur pendant 5 minutes pour faire figer. Servir immédiatement.

*Information nutritionnelle par portion
de 1 tasse (250 ml) :*

169 calories (4 % provenant de lipides)

34 g de glucides • 2 g de protéines • 4 g de lipides

2 g de lipides saturés • 0 mg de cholestérol

53 mg de sodium • 18 mg de calcium • 1 g de fibres

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 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
Woodbridge, ON. L4H 0L2

Adresse électronique :

consumer_Canada@conair.com

Modèle: Série CPM-150C

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 paraît sous la forme SSAA (semaine et année). Par exemple, 2422 désigne la 24^e semaine de l'année 2022.

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**

©2022 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Consumer Call Centre E-mail:
Consumer_Canada@Conair.com

Printed in China
22CC084594