

SERVICE INSTRUCTIONS

- Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this unit. Doing so will void the Warranty.
- If you need to exchange the unit, please return it in its original carton, with a sales receipt, to the store where you purchased it. If you are returning the unit more than 30 days after the date of purchase, please see the enclosed Warranty.
- If you have any questions or comments regarding this unit's operation or believe any repair is necessary, please write to our Consumer Service Department or visit our website at www.rivalproducts.com

RIVAL
JCS/THG, LLC
CONSUMER SERVICE DEPARTMENT
303 NELSON AVENUE
NEOSHO, MO 64850

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY**SAVE THIS WARRANTY INFORMATION**

- This Warranty applies only to the original purchaser of this product.
- This Warranty applies **ONLY** to repair or replacement of any supplied or manufactured parts of this product that, upon inspection by JCS/THG, LLC, authorized personnel, is shown to have failed in normal use due to defects in material or workmanship. JCS/THG, LLC will determine whether to repair or replace the unit. This Warranty does not apply to installation expenses.
- Operating this unit under conditions other than those recommended or at voltages other than the voltage indicated on the unit, or attempting to service or modify the unit, will render this WARRANTY VOID.
- Unless otherwise proscribed by law, JCS/THG, LLC shall not be liable for any personal injury, property or any incidental or consequential damage of any kind resulting from malfunctions, defects, misuse, improper installation or alteration of this product.**
- All parts of this product are guaranteed for a period of 1 year as follows:
 - Within the first 30 days from date of purchase, the store from which you purchased your product should replace this product if it is defective in material or workmanship (provided the store has in-stock replacement.) * If you intend to assert any claim in connection with the product, please follow the instructions in paragraph F.
 - Within the first twelve months from date of purchase, JCS/THG, LLC will repair or replace the product if it is defective in material or workmanship, subject to the conditions in paragraph G.
- If you have any other problem or claim in connection with this product, please write to our Consumer Service Department.
- IMPORTANT RETURN INSTRUCTIONS.** Your Warranty depends on your following these instructions if you are returning the unit to JCS/THG, LLC:
 - Carefully pack the item in its original carton or other suitable box to avoid damage in shipping.
 - Before packing your unit for return, be sure to enclose:
 - Your name, full address with zip code and telephone number,
 - A dated sales receipt or PROOF OF PURCHASE,
 - Your \$10.00 (USD) check for return shipping and handling, and
 - The model number of the unit and the problem you are having. (Enclose in an envelope and tape directly to the unit before the box is sealed.)
 - JCS/THG, LLC recommends you ship the package U.P.S. ground service for tracking purposes.
 - All shipping charges must be prepaid by you.

RIVAL
JCS/THG, LLC
303 NELSON AVENUE
NEOSHO, MO 64850

SHIPPING AND HANDLING CHARGES: \$10.00 (USD)

This Warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights may vary by jurisdiction. The provisions of this Warranty are in addition to, and not a modification of, or subtraction from, the statutory warranties and other rights and remedies contained in any applicable legislation. To the extent that any provision of this Warranty is inconsistent with any applicable law, such provision shall be deemed voided or amended, as necessary, to comply with such law.

© 2006 JCS/THG, LLC

Crock-Pot®, the Crock-Pot logo™, Rival® and the Rival Logo™ are trademarks of JCS/THG, LLC.

Printed in China

SCV500GF-CN/9100050001418
SCV500G-FCN06EFM1



Crock-Pot® Slow Cooker

SCV500GF-CN

**Owner's Guide****READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS**

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
The lid handle may get hot while cooking, use of an oven mitt while handling is advised.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or cooking unit in water or other liquid. **CAUTION:** Never submerge the heating base in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Turn control to off (O) before unplugging from wall outlet. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to manufacturer (see warranty) for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch heated surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Always use hot pads when moving your heated Crock-Pot® slow cooker.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. To disconnect, turn control to off (O), then remove plug from wall outlet.
14. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated pot.

-E2-

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY. No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product. Do not immerse base in water or other liquid. A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. **AN EXTENSION CORD MAY BE USED WITH CARE; HOWEVER, THE MARKED ELECTRICAL RATING SHOULD BE AT LEAST AS GREAT AS THE ELECTRICAL RATING OF THE CROCK-POT® SLOW COOKER.** The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

NOTE: During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

POLARIZED PLUG




This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

IMPORTANT NOTE: Some countertops, especially the Corian® brand, and other surfaces, are not designed to withstand the slow heat generated by your Crock-Pot® brand slow cooker. On such surfaces we recommend the use of a heat-resistance pad or trivet. The manufacturer is not liable for any damage caused to such surfaces.

-E3-

HOW TO USE YOUR CROCK-POT® SLOW COOKER

1. There are three temperature settings. **LOW (I)** is recommended for slow "all-day" cooking. 1 hour on **HIGH (II)** equals about 2 to 2½ hours on **LOW (I)**. **WARM ()** is recommended for keeping already cooked food at the perfect serving temperature until you are ready to eat. **DO NOT** cook on this setting. NOTE: We do not recommend using the **WARM (symbol)** setting for more than 4 hours.
2. Frozen foods such as vegetables and shrimp may be used as part of a recipe. However, do not cook frozen meats (such as roasts or chickens) unless you first add at least 1 cup of warm liquid. The liquid will act as a "cushion" to prevent sudden changes in temperature. Cook recipes containing frozen meats an additional 4 to 6 hours on **LOW (I)**, or 2 hours on **HIGH (II)**.
3. Always cook with the lid on.
4. Follow recommended cooking times.
5. Do not use slow cooker stoneware for storage of food.
6. Do not reheat foods in your slow cooker.
7. Do not set heated base filled with food on a finished wood table.
8. Unplug when cooking is done and before cleaning.
9. Removable stoneware is ovenproof and microwave safe. The lid is NOT ovenproof or microwave safe. Do not use removable stoneware on gas or electric burners or under broiler.

-E4-

HOW TO CLEAN YOUR CROCK-POT® SLOW COOKER

Unplug unit. CAUTION: Never submerge heating unit in water or other liquid.

REMOVABLE STONEWARE

- The removable stoneware goes safely into the dishwasher, or may be washed in hot soapy water. Do not use abrasive cleaning compounds – a cloth, a sponge or rubber spatula will usually remove the residue. To remove water spots and other stains, use a non-abrasive cleaner (such as Bon-Ami® Polishing Cleanser) or vinegar.
- The outside case of the heating base may be cleaned with a soft cloth and warm soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners.

CARE OF STONEWARE

As with any fine ceramic, the stoneware bowl will not withstand the shock of sudden temperature changes.

- If the stoneware has been preheated or is hot to the touch, do not put in cold foods. Do not preheat slow cooker before using unless specified in the recipe. The stoneware should be at room temperature before adding hot foods.
- To wash your stoneware right after cooking, use hot water. Do not pour in cold water if the stoneware is hot.

-E5-

GUIDE TO ADAPTING YOUR OWN RECIPES

This guide is designed to help you adapt recipes to the slow cooker — your own favorites and prized recipes collected from friends, food companies, newspapers and magazines. Our aim is to save preparation time with fewer steps and dishes...and to keep cooking simple. In most cases, all ingredients can go into your slow cooker in the beginning and can cook all day. Many preparatory steps are unnecessary when using the slow cooker. A few hints:

- Allow sufficient cooking time.
- Cook with Lid on.
- Do not add as much water as some recipes indicate.
- Remember — liquids don't "boil away" as in conventional cooking. Usually you'll have more liquid at the end of cooking instead of less.
- It's "one-step" cooking: many steps in recipes may be deleted. Add ingredients to stoneware at one time and cook 8 to 12 hours (add any liquid last).
- Vegetables do not overcook as they do when boiled in your oven or on your range. Therefore, everything can go into the slow cooker at one time. EXCEPTION: milk, sour cream or cream should be added during last hour.

TIME GUIDE

IF RECIPE FOR OVEN SAYS:	COOK ON LOW IN SLOW COOKER:	OR COOK ON HIGH IN SLOW COOKER:
15 to 30 minutes	4 to 6 hours	1½ to 2 hours
35 to 45 minutes	6 to 10 hours	3 to 4 hours
50 minutes to 3 hours	8 to 18 hours	4 to 6 hours

Most uncooked meat and vegetable combinations will require at least 8 hours on **LOW** (1).

HINTS AND TIPS

PASTA AND RICE

- If you are converting a recipe that calls for uncooked noodles, macaroni, or pasta, cook them on the stovetop just until slightly tender before adding to slow cooker.
- If you are converting a recipe that calls for cooked rice, stir in raw rice with other ingredients; add ¼ cup extra liquid per ¼ cup of raw rice. Use long grain converted rice for best results in all-day cooking.

BEANS

- Beans must be softened completely before combining with sugar and/or acidic foods. Sugar and acid have a hardening effect on beans and will prevent softening.
- Dried beans, especially red kidney beans, should be boiled before adding to a recipe. Cover the beans with three times their volume of unsalted water and bring to a boil. Boil 10 minutes, reduce heat, cover and allow to simmer 1½ hours or until beans are tender. Soaking in water, if desired, should be completed before boiling. Discard water after soaking or boiling.
- Fully cooked canned beans may be used as a substitute for dried beans.

VEGETABLES

- Many vegetables benefit from slow cook times and low temperatures and are able to develop their full flavor. They tend not to overcook in your slow cooker as they might in your oven or on your stovetop.
- When cooking recipes with vegetables and meat, place vegetables in slow cooker before meat. Vegetables usually cook slower than meat in the slow cooker.
- Place vegetables near the sides or bottom of the stoneware to facilitate cooking. Stir in chopped or sliced vegetables with other ingredients.
- Because eggplant has a very strong flavor, you should parboil or sauté the eggplant before adding it to the slow cooker.

HINTS AND TIPS (CONT.)**LIQUIDS**

- It is not necessary to use more than $\frac{1}{2}$ to 1 cup liquid in most instances since juices in meats and vegetables are retained more in slow cooking than in conventional cooking. When converting conventional cooking recipes to slow cooking recipes, use about half of the recommended amount of liquids, except for in recipes that contain rice or pasta (refer to PASTA AND RICE).

MILK

- Milk, cream, and sour cream break down during extended cooking. When possible, add during last 15 to 30 minutes of cooking.
- Condensed soups may be substituted for milk and can cook for extended times.

SOUPS

- Some soup recipes call for 2 to 3 quarts of water. Add other soup ingredients to the slow cooker first; then add water only to cover. If thinner soup is desired, add more hot liquid at serving time.
- If milk-based soup recipes have no other liquid for initial cooking, add 1 or 2 cups water. Since milk, cream or sour cream will break down if heated above boiling point, carefully stir them in at end of cooking cycle.

HINTS AND TIPS (CONT.)**MEATS**

- For meats, trim fats, wipe or rinse well, and pat dry with paper towels. Browning meat in a separate skillet or broiler allows fat to be drained off before slow cooking and also adds greater depth of flavor to dish.
- Larger roasts, chickens, and hams are the perfect size for your slow cooker. Select boneless roasts or hams ranging from 2 to 4 pounds for a 4-quart slow cooker, 2.5 to 5 pounds for a 5-quart slow cooker, and 3 to 6 pounds for a 6-quart slow cooker.
- Bone-in cuts like ribs, loin cuts, or turkey pieces fit easily and cook well in your slow cooker. Cook turkey legs, thighs, and breasts, up to 4 pounds for 4-quart slow cookers, 5 pounds for 5-quart slow cookers, and 6 pounds for 6-quart slow cookers.
- If you select a smaller roast, alter the amount of vegetables or potatoes so that the stoneware is $\frac{1}{2}$ to $\frac{3}{4}$ full.
- Always remember, the size of the meat and the recommended cook time are just estimates. The exact weight of a roast that can be cooked in the slow cooker will depend upon the specific cut, meat configuration, and bone structure.
- Cut meat into smaller pieces when cooking with precooked beans, fruit, or lighter vegetables such as mushrooms, diced onion, eggplant, or finely minced vegetables. This will enable food to cook at the same rate.
- Lean meats such as chicken or pork tenderloin will cook faster than meats with more connective tissue and fat such as beef chuck or pork shoulder.
- Meat should be positioned so that it rests in the stoneware and does not touch the lid.
- If you are cooking frozen meats (such as roasts or chickens), you must first add at least 1 cup of warm liquid. The liquid will act as a "cushion" to prevent sudden temperature changes. For most recipes containing cubed frozen meat, cook meats an additional 4 hours on LOW or 2 hours on HIGH. For large cuts of frozen meat, it may take much longer to defrost and tenderize.

HINTS AND TIPS (CONT.)**FISH**

- Fish cooks quickly and should be added at the end of the cooking cycle, during last fifteen minutes to hour of cooking.

SPECIALTY DISHES

- Specialty dishes, such as stuffed chops or steak rolls, stuffed cabbage leaves, stuffed peppers, or baked apples can be arranged in a single layer so they cook easily and serve attractively.

Visit the Crock-Pot® web site at www.crockpot.com, for additional Hints and Tips, Questions and Answers, and Recipes.

QUESTIONS AND ANSWERS

Q *“What if the food isn’t done after 8 hours...when the recipe says 8 to 10 hours?”*

A This is due to voltage variations which are commonplace everywhere; altitude; or even extreme humidity. The slight fluctuations in power do not have a noticeable effect on most appliances; however, it can slightly alter the cooking times. Allow plenty of time, and remember, it is practically impossible to overcook. You will learn through experience whether to decrease or increase cooking times.

Q *“Must the Crock-Pot® slow cooker be covered? Is it necessary to stir?”*

A Cook with the cover on. The slow cooker will not recover heat losses quickly when cooking on **LOW (I)** setting. Significant amounts of heat escape whenever the lid is removed; therefore the cooking time must be extended. Avoid frequent removal of the cover for checking cooking progress or stirring. Never remove cover during the first 2 hours when baking breads or cakes. It is not necessary to stir while cooking on **LOW (I)** heat. While using **HIGH (II)** heat for short periods, occasional stirring improves the distribution of flavors.

QUESTIONS AND ANSWERS

Q *“How about thickening the juices or making gravy?”*

A Add some quick-cooking tapioca to any recipe when you want to make a thick gravy. Add the tapioca at the beginning and it will thicken as it cooks! Or you may remove the solid foods, leaving the juices. Prepare a smooth paste of approximately 1/2 cup flour or cornstarch to 1/2 cup water or 4 tablespoons melted butter. Pour mixture into liquid in stoneware and stir well. Turn to **HIGH (II)** and when it comes to a boil (about 15 minutes) it's ready.

Q *“Can I cook a roast without adding water?”*

A Yes – if cooked on **LOW (I)**. We recommend a small amount because the gravies are especially tasty. The more fat or “marbling” the meat has, the less liquid you need. The liquid is needed to properly soften and cook vegetables.

RECIPES

MULLED CIDER

1 gallon apple cider	1/3 cup brown sugar
15 whole cloves	10 whole allspice berries
5 whole cinnamon sticks	

1. Combine all ingredients in the slow cooker stoneware.
2. Cover and cook on High for 30 minutes and then turn to Low for up to 5 hours. The longer the spices are left in, the stronger the "mulling".

Serves 16

ZESTY ITALIAN BBQ MEATBALLS

Meatballs:

4 pounds ground beef	2 onions, chopped
2 cups bread crumbs	1/2 cup fresh Italian parsley, minced
4 teaspoons minced garlic	1 teaspoon black pepper
1 teaspoon dry mustard	4 eggs, beaten

Sauce:

1 1/2 cups BBQ sauce	3/4 cup tomato paste
1/3 cup ketchup	1/3 cup brown sugar
1/2 cup water	1 teaspoon liquid smoke

1. Combine meatball ingredients. Form into 1-inch balls.
2. Bake the meatballs in a shallow baking dish at 350°F/180°C for 20 mins.
3. Transfer meatballs to slow cooker stoneware. Combine all sauce ingredients and mix thoroughly. Pour over meatballs.
4. Cover; cook on Low 4 hours or High 2 hours.

Serves 8-10

RECIPES

ALL-AMERICAN MEAT LOAF

3 pounds ground beef	4 cups bread crumbs
2 cups ketchup	1 cups onion, chopped
4 eggs, beaten	2 teaspoons salt
2 teaspoons black pepper	16 slices American cheese (cut into strips)
1 6-ounce can tomato paste	

1. Combine ingredients except cheese and tomato paste.
2. Shape half of mixture into a loaf. Arrange the cheese strips on the meat and top with remaining meat, pressing edges together to seal.
3. Place in slow cooker. Top with tomato paste.
4. Cover; cook on Low 6-8 hours or High 3-4 hours.

Serves 12

THE BEST ASIAN RIBS EVER

2 full racks baby back pork ribs	6 ounces Hoisin sauce
1 ounce fresh ginger	4 ounces maraschino cherries
4 ounces rice wine vinegar	Water to cover
Chopped scallions	

1. Split each rack of ribs into 3 sections.
2. Add all ingredients to slow cooker stoneware.
3. Cover; Cook on Low for 6 to 7 hours or High for 3 to 3 1/2 hours.
4. Garnish with scallions.

Serves 6-8

RECIPES

CHUNKY VEGETARIAN CHILI

1 tablespoon olive oil	1/4 cup sour cream (optional garnish)
3 cloves garlic, minced	3/4 cup red bell pepper, chopped
1/2 cup green bell pepper, chopped	1 cup celery, chopped
1 1/2 tablespoons chili powder	1 teaspoon ground cumin
1 teaspoon dried oregano	1 bay leaf
1/2 teaspoon salt	1/2 teaspoon black pepper
1 cup zucchini, chopped chunky	1 cup mushrooms, chopped chunky
1 package frozen corn kernels	1 15-ounce can black beans, rinsed and drained
1 16-ounce can stewed tomatoes, undrained	1 15-ounce can diced tomatoes, drained
1 15-ounce can pinto beans, rinsed and drained	1/4 cup cheddar cheese, shredded (optional garnish)
1 28-ounce can whole tomatoes, undrained and chopped	1 1/2 cups Vidalia onion, chopped (or other large, sweet yellow onion)

1. Heat the oil in a Dutch oven or large sauté pan over medium heat.
2. Add onion, garlic, bell peppers, and celery.
3. Sauté 5 minutes or until tender and transfer to slow cooker stoneware.
4. Add remaining ingredients and cook on Low 6-8 hours or High 5-7 hours.
5. Serve over white or brown rice and garnish with sour cream and/or shredded cheese.

Serves 6-8

RECIPES

MEDITERRANEAN STUFFED CHICKEN BREASTS

6 boneless, skinless chicken breasts	8 ounces feta (drained and dried if necessary)
1/2 cup oil cured olives, pit in*	1 teaspoon minced lemon zest
1 teaspoon dried basil, oregano, or mint	1/2 teaspoon garlic powder
1 15-ounce can of diced tomatoes, undrained	Freshly ground black pepper
1/2 cup sun-dried tomatoes, drained from oil and chopped (if using dry sun dried tomatoes, soak in warm water for 10-15 minutes, dry and chop)	3 cups chopped fresh spinach (heavy stems removed)

*If using pitted olives, add to slow cooker stoneware in the final hour of cooking.

1. Place 1 chicken breast between plastic wrap and, using the back of a skillet, meat tenderizer, etc., pound until about 1/4 inch thin. Repeat with each chicken breast.
2. In a separate bowl, combine feta, spinach, sun dried tomatoes, lemon zest, basil (or oregano or mint), garlic powder, and pepper to taste. Mix to combine.
3. Lay chicken "skin" side down on work surface and place approximately 2 tablespoons of feta mixture onto the wide end of the breast. Roll snugly and repeat with each breast.
4. Place rolled chicken in Stoneware, seam down, and top with diced tomatoes and olives.
5. Cook on High for 2 1/2 hours or on Low for 3 1/2 - 4 hours. Serve each portion topped with a spoonful of tomatoes and olives.

Serves 6

ROSEMARY RED JACKET POTATOES

24 red potatoes, quartered	1/2 cup. lemon juice
1/4 cup. butter, melted	2 tablespoons olive oil
6 teaspoons minced garlic	1/4 cup. fresh rosemary leaves, minced
1 teaspoon salt	1 teaspoon paprika
1/2 cup fresh Italian parsley, chopped	

1. Mix all ingredients except parsley in slow cooker stoneware.
2. Cover; cook on Low 6-8 hours or High 3-4 hours.
3. Before serving, toss with parsley.

Serves 16

RECIPES

BARBECUED PULLED PORK SANDWICHES

5 pounds pork roast
2 tablespoons fresh lemon juice
1 21-ounce bottle of your favorite barbecue sauce

2 teaspoons brown sugar
2 medium onions, chopped
16 hamburger buns or hard rolls

1. Place the pork roast in the slow cooker stoneware. Cover; cook on Low for 10 to 12 hours or on High for 5 to 6 hours.
2. Remove the pork roast from the stoneware, and pull the meat into shredded pieces.
3. Pour out any liquid in the stoneware, and combine pork with the remaining ingredients in the slow cooker.
4. Cook on High for 2 hours.
5. Serve the barbecue pork on hamburger buns or hard rolls.

Serves 16

EASY PORK QUESADILLAS

1-2 bottles of your favorite BBQ sauce
2 ripe avocados, peeled and sliced
Sour cream and salsa to garnish
1 6-pound pork butt or pork shoulder, trimmed of fat

1 package (8) burrito wrappers
1 bunch cilantro, stemmed (optional)
1-2 cups shredded Monterey Jack or Cheddar cheese

1. Place pork in slow cooker stoneware and pour barbecue sauce on top. Turn pork to coat with sauce. Cook on high for 8-10 hours or on low for 10-12 hours.
2. Set oven to 400°F/204°C.
3. Roll burritos with barbecued pork, avocado, and cilantro and place in a 9x13-inch glass baking dish.
4. Top with cheese and place in oven. Cook for 5-10 minutes or until heated through and cheese is melted.

Serves 6-8

-E16-

RECIPES

SUNDAY DINNER BEEF ROAST

5 to 7 pounds rump, pot, or chuck roast
2 teaspoons freshly ground pepper
½ cup white wine
4 large carrots, sliced
2 teaspoons fresh parsley, minced
2 teaspoons fresh thyme, minced

4 cloves garlic, sliced
2 teaspoons salt
6 medium potatoes, chopped
2 onions chopped
2 teaspoons fresh rosemary, leaves only

1. Using a small knife, make several slits all over the roast.
2. Insert slices of garlic into these slits.
3. Rub the outside of the roast with salt and pepper.
4. Place in the slow cooker stoneware and add the remaining ingredients.
5. Cover; cook on Low 10 to 12 hours (or on High 5 to 6 hours).
6. Remove the roast and let it rest for 15 minutes before slicing.

Serves 18

MUSHROOM BARLEY STEW

2 celery stalks, cut into ¼-inch dice
1 yellow onion, cut into ¼-inch dice
2 bay leaves
½ pound of pearl barley, rinsed and checked over
1 cup dried mushrooms, porcini if possible, soaked to cover in warm water to soften, liquid reserved

1 tablespoon fresh thyme
8-10 cups chicken (or mushroom) stock
2 carrots, peeled and cut into ¼-inch dice
10-ounce package of fresh mushrooms, such as crimini, rinsed and thinly sliced

1. Add all ingredients, starting with 8 cups of stock and including reserved liquid from dried mushrooms (being careful to discard any sediment), to stoneware. Stir to blend.
2. Cook on high for 3-4 hours or on low for 5½ hours, until barley and vegetables have softened. If more liquid is needed, add more stock (this will require more cooking time after adding).
3. Adjust seasoning and serve with a sprinkling of parsley.

Serves 8-10

-E17-

RECIPES

ITALIAN STYLE ROAST

2 6-ounce cans tomato paste	4 teaspoons minced garlic
2 packages dry onion soup mix	1 tablespoon fresh oregano
1 tablespoon fresh thyme	2 teaspoons salt
2 teaspoons black pepper	4 pounds chuck roast
2 16-ounce cans diced tomatoes	2 onions, chopped
4 carrots, chopped	2 potatoes, chopped
2 celery stalks, sliced	4 bay leaves

1. Mix together ingredients. Place roast in slow cooker stoneware.
2. Add soup mixture. Cover; cook on Low 8-10 hours or on High 4-5 hours.
3. Remove bay leaves before serving.

Serves 12

CURRIED BUTTERNUT SQUASH SOUP

1 yellow onion, chopped	4-5 cups chicken stock
1 tablespoon curry powder	$\frac{1}{4}$ teaspoon ground cloves
Salt and pepper to taste	$\frac{1}{4}$ cup chopped dried cranberries
2 pounds butternut squash, rinsed, peeled, seeded, and chopped into 1-inch cubes	1 firm, crisp apple (such as Macoun, Gala, or Braeburn), peeled, seeded, and chopped

1. Add squash, apple and onion to the slow cooker stoneware.
2. In a separate bowl, combine 4 cups stock, curry, and cloves and mix. Pour over squash and apples.
3. Cook on High for $3\frac{1}{2}$ -4 hours or on Low for 5-5 $\frac{1}{2}$ hours, until ingredients have fully softened.
4. Puree with an emersion blender (or traditional blender). Adjust salt and pepper to taste and add more stock if soup is too thick (this will require more cooking time after adding).
5. Serve in bowls, garnishing with sprinkle of dried cranberries.

Serves 6-8

RECIPES

CORNED BEEF AND CABBAGE

12 new potatoes, quartered	4 carrots, sliced
4 lb corned beef brisket	2 onions, sliced
3 bay leaves	8 black peppercorns
1 head cabbage, wedged	

1. Place potatoes and carrots in bottom of slow cooker stoneware.
2. Add brisket, onion, bay leaves and peppercorns.
3. Add enough water to cover.
4. Cover; cook on Low 8-10 hours or High 4-5 hours. Add cabbage halfway through cooking.

Serves 10

EASY BARBECUE RIBS

2 teaspoons salt	2 teaspoons freshly ground black pepper
2 medium onions, sliced	1 tablespoon brown sugar
2 tablespoons fresh lemon juice	6 pounds beef or pork spareribs, sliced into serving pieces
1 14-ounce bottle of your favorite barbecue sauce	

1. Rub the spareribs with salt and pepper and broil for 15 minutes until browned.
2. Place the spareribs and onion into the slow cooker stoneware.
3. Combine the barbecue sauce, sugar, and lemon juice, and pour over the ribs.
4. Cover; cook on Low 8 to 10 hours (or on High 4 to 5 hours).

Serves 8

RECIPES

CHICKEN TORTILLA SOUP

2 cloves of garlic, minced	1 yellow onion, diced
1 teaspoon cumin	Salt and pepper
2 15-ounce cans of diced tomatoes, undrained	1½ - 2½ cups chicken broth
4 boneless, skinless chicken thighs, rinsed, dried, and seasoned with salt and pepper	1 4-ounce tin chopped green chilies, drained (hot or mild, depending on preference)

Toppings:

4 corn tortillas, sliced into ¼-inch strips	2 tablespoons chopped cilantro
½ cup shredded Monterey Jack cheese	1 lime
1 avocado, diced and tossed with lime juice to prevent browning	

- Place chicken in slow cooker stoneware.
- In a separate bowl, combine chilies, garlic, onion, tomatoes, 1½ cups chicken broth and cumin. Blend and pour over chicken.
- Cook on high for 3 hours or low for 4½ - 5 hours. When chicken is very tender, use the tines of two forks to shred the chicken. Adjust seasoning and add additional chicken broth if soup is too thick, noting that the soup will also be thickened with the addition of the sliced tortillas.
- Just before serving, add sliced tortillas and chopped cilantro to Stoneware. Stir to incorporate and to soften tortillas. Adjust seasoning to taste.
- Serve in soup bowls, topping each with shredded cheese, diced avocado, and a squeeze of lime.

Serves 4-6

CLASSIC BAKED BEANS

6 16-ounce cans baked beans, drained	2 medium onions, chopped
½ cup molasses	1 cup ketchup
½ teaspoon dry mustard	1 teaspoon freshly ground black pepper
2 tablespoons Worcestershire sauce	12 slices bacon, crisply fried and crumbled

- Place all ingredients in the slow cooker stoneware and mix thoroughly to combine.
- Cover; cook on Low 8 to 10 hours (or on High for 4 to 5 hours).

Serves 12

-E20-

RECIPES

BROWNIE BOTTOMS

1 cup brown sugar	1½ cups water
4 tablespoons cocoa powder	5 cups packaged brownie mix
1 cup milk chocolate chip morsels	4 eggs
6 tablespoons butter or margarine, melted	1 cup water
2 packages instant chocolate pudding mix (2¼- ounces)	

- Lightly grease the slow cooker stoneware with the non-stick cooking spray.
- In a small saucepan, combine the brown sugar, 1½ cups water and cocoa powder, and bring to a boil.
- In a small bowl, combine the remaining ingredients to form a batter.
- Spread the batter into the stoneware, and pour the boiling mixture over this batter.
- Cover; cook on High for 1½ hours. Turn off the heat and let stand for 30 minutes. Serve warm.

Serves 12

STUFFED ARTICHOKEs

1 lemon, sliced in quarters	2 cups bread crumbs
2 cups grated Pecorino Romano cheese	1 large bunch flat leaf parsley, chopped
1 teaspoon freshly ground pepper	2 teaspoons salt
2 tablespoons extra virgin olive oil	6-8 artichokes, washed, tops sliced off and stems trimmed

Fill slow cooker stoneware with lemon slices and about 1½ inches of water. Combine bread crumbs, cheese, parsley, salt, and pepper in a bowl. Spread artichoke leaves and fill pockets generously with bread crumb mixture until you reach the soft leaves near the center. Place artichokes in stoneware standing up. Drizzle olive oil on top of each artichoke. Set unit to High for 1½ hours or Low for 3-4 hours. Put on lid and cook until leaves are tender and pull away from heart easily. Check for doneness after 1 hour (High) or after 3 hours (Low).

Serves 6-8

-E21-

RECIPES

CHICKEN AND SWEET POTATO STEW

8 chicken breasts, cubed	4 sweet potatoes, peeled and cubed
4 yellow potatoes, cubed	4 carrots, sliced
2 28-ounce cans whole tomatoes	1 teaspoon salt
1 teaspoon black pepper	1/4 teaspoon cinnamon
1/2 teaspoon nutmeg	2 teaspoons paprika
2 teaspoons celery seed	1/2 cup fresh basil
2 cups chicken broth	

1. Combine all ingredients in slow cooker stoneware.
2. Cover; cook on Low 6-8 hours or High 3-4 hours.

Serves 12

SCALLOPED POTATOES AND HAM

1 can cream of mushroom condensed soup	1 soup can water
1 ham steak, about 1 1/2 pounds, cubed	4 ounces shredded cheddar cheese

Grill seasoning to taste
6-8 large russet potatoes scrubbed clean
and sliced in 1/4 - inch rounds

1. Layer potatoes and ham in a slow cooker stoneware sprayed with nonstick spray.
2. Mix the soup, water, cheese, and seasoning together and pour over potatoes and ham. Set unit on High for 3 1/2 hours and then Low for 1 hour.

Serves 6-8

NOTES

INSTRUCTIONS DE SERVICE

1. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster une fonction mécanique ou électrique de l'appareil, ceci annulerait la garantie.
2. Si l'appareil doit être remplacé, veuillez le retourner au magasin où vous l'avez acheté, dans son emballage d'origine et de concert avec le reçu de caisse. Si ce retour a lieu plus de 30 jours après la date de l'achat, veuillez consulter la garantie ci-incluse.
3. Si vous avez toute question ou observation relative au fonctionnement, ou si vous croyez que l'appareil a besoin d'être réparé, veuillez écrire à notre service à la clientèle ou bien visiter www.rivalproducts.com

RIVAL
JCS/THG, LLC
CONSUMER SERVICE DEPARTMENT
303 NELSON AVENUE
NEOSHO, MO 64850

GARANTIE LIMITÉE DE UN (1) AN**GARDEZ CES RENSEIGNEMENTS DE GARANTIE**

- A. Cette garantie n'est offerte qu'à l'acheteur au détail initial du produit.
- B. Cette garantie est LIMITÉE à la réparation ou au remplacement de toute pièce usinée du produit dont la défectuosité a été constatée par le personnel autorisé de JCS/THG, LLC s'il est démontré que la panne attribuable à des vices de matériel ou de fabrication découle d'un usage normal. JCS/THG, LLC se réserve le droit de choisir entre réparer ou remplacer l'appareil. La présente garantie ne saurait couvrir les frais d'installation.
- C. L'emploi de cet appareil dans des conditions autres que les conditions stipulées ou à une tension autre que la tension indiquée sur l'appareil et la réparation ou la modification de l'appareil ANNULLENT LA GARANTIE.
- D. **A moins que la loi ne l'interdise, JCS/THG, LLC n'assumera aucune responsabilité en ce qui concerne les blessures corporelles, les dommages matériels ou tous dommages accessoires ou indirects résultant d'anomalies, de défauts, de mésusage, d'une installation fautive ou de l'altération du produit.**
- E. Toutes les pièces de ce produit portent une garantie de un (1) an, comme suit:
 1. Au cours des 30 premiers jours à compter de la date de l'achat, le magasin qui l'a vendu devrait (si l'article est en stock) remplacer tout article défectueux qui présente des vices de fabrication ou de matières premières.
 - * Si vous désirez faire valoir vos droits en ce qui concerne le produit, observez les instructions du paragraphe F.
 2. Durant les 12 premiers mois à partir de la date de l'achat, JCS/THG, LLC réparera ou remplacera le produit défectueux (vices de fabrication ou de matières premières), sous réserve des conditions du paragraphe G.
- F. Pour tout autre problème ou réclamation en ce qui concerne ce produit, veuillez écrire au service à la clientèle.
- G. **INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE RETOUR.** Si vous renvoyez l'article à The Holmes Group, Inc. dans le cadre de la présente garantie, il est primordial que vous observiez les instructions suivantes:
 1. Emballez soigneusement l'article dans sa boîte d'emballage originale ou bien dans une boîte apte à empêcher l'endommagement du produit durant le transport.
 2. Avant de faire le colis dans lequel vous envoyez l'article, n'oubliez pas d'inclure:
 - a) votre nom, votre adresse postale complète, code postal inclus, et votre numéro de téléphone;
 - b) le reçu de caisse daté ou bien la PREUVE D'ACHAT;
 - c) un chèque de 10,00 \$ (USD) pour les frais de manutention et de transport de retour; et
 - d) le numéro de modèle de l'appareil et la nature du problème. (Placez le tout dans une enveloppe que vous fixerez à l'appareil à l'aide de ruban adhésif, avant de fermer le colis.)
 3. JCS/THG, LLC conseille d'envoyer le colis par U.P.S. afin qu'il puisse être pisté.
 4. Tous les frais d'expédition doivent être prépayés (ils vous incombent).
 5. Indiquez clairement l'adresse suivante sur le colis:

RIVAL
JCS/THG, LLC
303 NELSON AVENUE
NEOSHO, MO 64850

FRAIS DE TRANSPORT ET DE MANUTENTION: 10,00 \$ (USD)

Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'un État ou d'une province à l'autre. Les stipulations de cette garantie s'ajoutent aux garanties légales, aux droits et aux voies de droit prévus par toute législation en vigueur, sans les modifier ou les réduire. Au cas où toute mesure de cette garantie serait interdite par la législation pertinente, une telle mesure serait considérée annulée ou modifiée, tel que nécessaire, pour se conformer à la législation pertinente.

© 2006 JCS/THG, LLC
Crock-Pot®, le Crock-Pot logo™, Rival® et le Rival Logo™ sont des marques déposées de JCS/THG, LLC.

Imprimé en Chine

SCV500GF-CN/9100050001418
SCV500GF-CN06EFM1



Crock-Pot®
Mijoteuse

SCV500GF-CN

**Notice d'emploi****LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. Lisez toutes les directives avant l'usage.
2. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. La poignée devenant chaude quand l'appareil fonctionne, il est conseillé de porter des gants de cuisinier pour manipuler le couvercle.
3. Pour éviter le risque de chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou la mijoteuse dans l'eau ou dans tout autre liquide. ATTENTION : Ne plongez jamais la base chauffante dans l'eau ou dans un autre liquide, quel qu'il soit.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
5. Réglez la mijoteuse à l'arrêt (O) avant de la débrancher. Débranchez-la toujours lorsqu'elle ne sert pas et avant de la nettoyer. Laissez-la, en outre, refroidir avant d'ajouter ou d'enlever toute pièce.
6. N'employez pas la mijoteuse si son cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé, si elle a mal fonctionné ou a été endommagée de quelque façon. Retournez l'appareil au fabricant (voyez la garantie) à des fins d'examen, de réparation ou de réglage.
7. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas pendre le cordon au bord d'une table ou d'un plan de travail et assurez-vous qu'il ne touche pas de surfaces chaudes.
10. Ne placez pas la mijoteuse sur ou à proximité de brûleurs électriques ou à gaz chauds et ne la mettez pas dans un four chaud.
11. Un soin particulier est nécessaire lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud. Si vous déplacez votre mijoteuse Crock-Pot® chaude, utilisez toujours des gants isolants.
12. N'utilisez pas cet appareil à des fins pour lesquelles il n'est pas conçu.

-F2-

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

13. Pour débrancher la mijoteuse, mettez le commutateur en position d'arrêt (O) et tirez la fiche hors de la prise murale.
14. Évitez les changements soudains de température, comme par exemple en ajoutant des aliments réfrigérés dans la mijoteuse chaude.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

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

REMARQUE: Pendant l'usage initial, cette mijoteuse peut émettre un peu de fumée ou une odeur légère. Ceci est normal et se produit avec la plupart des appareils chauffants; fumée ou odeur cesseront après quelques utilisations.

FICHE POLARISÉE



Pour réduire le risque de choc électrique, cet appareil est muni d'une fiche polarisée (dont une lame est plus large que l'autre). À des fins de sécurité, cette fiche ne peut s'insérer que d'une seule façon dans une prise polarisée.

Si la fiche ne pénètre pas dans la prise, inversez-la.

Si elle ne rentre toujours pas, adressez-vous à un électricien qualifié. Ne modifiez la fiche d'aucune façon. Si la fiche rentre avec du jeu dans la prise CA ou si la prise CA semble chaude, ne l'utilisez pas.

-F3-

CONSERVEZ CES DIRECTIVES (SUITE)

REMARQUE IMPORTANTE: Certains plans de travail - dont ceux de marque Corian® - ne supportent pas la douce chaleur qui se dégage des mijoteuses Crock-Pot®. En présence de ce genre de surface, nous conseillons d'employer un coussin insensible à la chaleur ou un dessous-de-plat. Le fabricant n'assume aucune responsabilité en ce qui concerne l'endommagement de telles surfaces.

COMMENT UTILISER VOTRE MIJOTEUSE CROCK-POT®

1. La mijoteuse est dotée de trois réglages de température. Le réglage **BAS (I)** est recommandé pour la cuisson lente qui dure toute une journée. Une heure de cuisson à **HAUT (II)** équivaut à 2 à 2,5 heures en réglage **BAS (I)**. Le réglage **GARDE-AU-CHAUD (III)** est recommandé pour conserver les aliments cuits à une température parfaite jusqu'au moment de servir; il **ne CONVIENT PAS** à la cuisson. REMARQUE: Nous déconseillons de laisser les aliments cuits au réglage **GARDE-AU-CHAUD (III)** plus de 4 heures.
2. Des aliments congelés, par exemple des légumes ou des crevettes, peuvent être utilisés dans les recettes. Toutefois, évitez de faire cuire des viandes congelées (comme rôtis ou poulet) sans tout d'abord ajouter au moins 1 tasse (250 mL) de liquide chaud. Le liquide servira à «coussiner» la viande pour prévenir les changements soudains de température. Si une recette requiert l'ajout de viande congelée, prolongez la cuisson de 4 à 6 heures en réglage **BAS (I)** ou de 2 heures en réglage **HAUT (II)**.
3. Laissez toujours le couvercle en place pendant la cuisson.
4. Observez les durées de cuisson recommandées.
5. N'utilisez pas le pot en grès de la mijoteuse pour ranger les aliments.
6. Ne réchauffez pas les aliments dans votre mijoteuse.
7. Ne posez pas l'appareil plein et chaud sur une belle table en bois.
8. Une fois la cuisson terminée et avant le nettoyage, débranchez la mijoteuse.

-F4-

COMMENT UTILISER VOTRE MIJOTEUSE CROCK-POT® (SUITE)

9. Le pot en grès amovible supporte la chaleur des fours ordinaires et à micro-ondes, mais ne le mettez ni sur les brûleurs à gaz ou électriques ni sous le gril. Le couvercle NE supporte la chaleur NI des fours ordinaires NI des fours à micro-ondes.

COMMENT NETTOYER VOTRE MIJOTEUSE CROCK-POT®

Débranchez la mijoteuse. ATTENTION: N'immergez pas l'élément chauffant dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

POT EN GRÈS AMOVIBLE

- Le pot en grès amovible peut être mis au lave-vaisselle sans danger ou peut être lavé dans de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de composés de nettoyage abrasifs - un chiffon, une éponge ou une spatule réussira la plupart du temps à détacher les résidus. Utilisez un nettoyeur non abrasif (comme le nettoyeur-polisseur Bon-Ami®) ou du vinaigre pour nettoyer les taches d'eau ou autres taches.
- Passez un linge doux imbibé d'eau savonneuse chaude sur l'enveloppe de la base chauffante pour la nettoyer. Asséchez-la à fond. Ne vous servez pas de nettoyeurs abrasifs.

SOIN DU POT EN GRÈS

Comme toute céramique fine, le pot en grès ne peut pas résister au choc des changements de température soudains.

- Si le pot en grès a été préchauffé ou s'il est chaud au toucher, évitez d'y mettre des aliments froids. Ne préchauffez pas la mijoteuse avant l'usage sauf sur indication contraire dans la recette. Le pot en grès doit être à la température de la pièce avant l'ajout d'aliments chauds.
- Pour laver le pot en grès immédiatement après la cuisson, utilisez de l'eau chaude. Quand le pot en grès est chaud, n'y versez pas d'eau froide.

-F5-

GUIDE SUR L'ADAPTATION DE VOS PROPRES RECETTES

Ce guide est conçu pour vous aider à adapter vos propres recettes pour la mijoteuse. Vous pourrez utiliser vos recettes préférées, comme celles que vous donnent vos amis, les entreprises alimentaires, ou celles que vous découpez dans les journaux ou les magazines. Notre objectif est de vous aider à économiser un peu de temps de préparation en réduisant les étapes et le nombre de plats à utiliser, et ainsi vous permettre de faire la cuisine plus simplement. Dans la plupart des cas, tous les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans la mijoteuse au début de la cuisson, et peuvent ensuite cuire toute la journée. Avec une mijoteuse, les étapes préparatoires deviennent inutiles. Quelques conseils :

- Allouez suffisamment de temps pour la cuisson.
- Laissez toujours le couvercle en place pendant la cuisson.
- Évitez d'ajouter plus d'eau ou de liquide que la quantité précisée dans la recette.
- N'oubliez pas que les liquides ne s'évaporent pas pendant la cuisson comme dans la cuisine conventionnelle. Habituellement, vous aurez plus de liquide en fin de cuisson que vous en aviez au début.
- Cuisson « en une seule étape » : de nombreuses étapes des recettes peuvent être éliminées. Ajoutez les ingrédients dans la casserole en grès au même moment et laissez-les cuire pendant 8 à 12 heures (ajoutez tout liquide à la fin).
- Avec la mijoteuse, il est impossible de trop cuire les légumes (chose courante dans la cuisson conventionnelle). Ainsi, vous pouvez mettre tous les ingrédients dans la mijoteuse au même moment.

EXCEPTION: le lait, la crème sûre ou la crème doivent être ajoutés pendant la dernière heure de cuisson.

GUIDE DES DURÉES DE CUISSON

SI LA RECETTE POUR LE FOUR EXIGE :	FAITES CUIRE EN RÉGLAGE « BAS » DANS LA MIJOTEUSE PENDANT :	OU FAITES CUIRE EN RÉGLAGE « ÉLEVÉ » DANS LA MIJOTEUSE PENDANT :
5 à 30 minute	4 à 6 heures	1½ à 2 heures
35 à 45 minutes	6 à 10 heures	3 à 4 heures
50 minutes à 3 heures	8 à 18 heures	4 à 6 heures

La plupart des combinaisons de viande et de légumes non-cuits exigent une cuisson minimale de 8 heures en réglage **BAS** (I).

CONSEILS ET TRUCS PRATIQUES

PÂTES ALIMENTAIRES ET RIZ

- Si vous adaptez une recette dans laquelle on vous dit de mettre des pâtes alimentaires crues, faites cuire les macaronis, les nouilles, ou autres sur la cuisinière jusqu'à ce qu'ils ou elles soient encore un peu fermes avant de les mettre dans la mijoteuse.
- Si une recette comprend du riz cuit, mélangez du riz cru aux autres ingrédients puis ajoutez 50 mL de liquide pour chaque 50 mL de riz cru. Employez, de préférence du riz étuvé « converted » à longs grains pour obtenir les résultats optimaux lors du long mijotage.

HARICOTS

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

LÉGUMES

- Beaucoup de légumes bénéficient du mijotage à basse température et développent une délicieuse saveur. Ils n'ont pas tendance à surcuire dans la mijoteuse, comme ils le feraient dans le four ou sur la cuisinière.
- Quand une recette se compose de viande et de légumes, mettez toujours les légumes en premier dans la mijoteuse. Les légumes mijotés cuisent plus lentement que la viande.

CONSEILS ET TRUCS PRATIQUES (SUITE)

- Disposez les légumes près du pourtour et du fond de la mijoteuse, la cuisson se fera mieux. Mélangez les légumes – hachés ou coupés en tranches ou rondelles – aux autres ingrédients de la recette.
- Ayant un goût très prononcé, il est judicieux de blanchir l'aubergine ou de la sauter avant de la placer dans la mijoteuse.

LIQUIDES

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

LAIT

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

SOUPES

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

CONSEILS ET TRUCS PRATIQUES (SUITE)

VIANDES

- En ce qui concerne la viande, parez son gras, essuyez-la ou rincez-la puis asséchez-la avec des essuie-tout. Si elle est très marbrée de gras, faites-la revenir dans une poêle ou passez-la sous le gril puis égouttez-la avant de la placer dans la mijoteuse – sa saveur en sera rehaussée.
- La mijoteuse se révèle parfaite pour gros rôtis, poulets et jambons. Choisissez des jambons et rôtis désossés de 1 à 2 kg pour les mijoteuses de 3,75 litres, de 1,2 à 2,5 kg pour les mijoteuses de 4,7 litres et de 1,5 à 3 kg pour les mijoteuses de 5,7 litres.
- Les pièces avec os (côtes levées, côtelettes ou morceaux de dinde) se prêtent également très bien à la cuisson dans les mijoteuses: les cuisses, hauts de cuisses et poitrines jusqu'à 2 kg dans les mijoteuses de 3,75 litres, jusqu'à 2,5 kg dans les mijoteuses de 4,7 litres et jusqu'à 3 kg dans les mijoteuses de 5,7 litres.
- Si le rôti est plus petit, modifiez la quantité de légumes ou de pommes de terre afin que le pot en grès soit plein à demi ou aux trois quarts.
- Rappelez-vous que le poids de la viande et la durée de cuisson ne sont fournis qu'à titre informatif. Le poids exact qu'accepte une certaine mijoteuse dépend de la coupe, de la forme de la pièce et de ses os.
- Coupez la viande en plus petits morceaux pour la cuire avec haricots cuits, fruits ou légumes légers – champignons, oignon haché, aubergine ou brunoise, par exemple. Ainsi les ingrédients cuiront à la même allure.
- Se classant parmi les viandes maigres, le poulet et le filet de porc cuisent plus vite que les viandes qui ont plus de tissus conjonctifs et gras, telles la macreuse et l'épaule de porc.
- La viande doit être contenue dans le pot en grès sans lever le couvercle.

CONSEILS ET TRUCS PRATIQUES (SUITE)

- Pour cuire des viandes congelées (rôtis ou poulets), versez préalablement 250 mL ou plus de liquide tiède dans la mijoteuse. Ce liquide « tampon » amortira le changement soudain de température. Si la recette comprend des cubes de viande congelée, prolongez la durée de cuisson de 4 heures à BAS ou de 2 heures à HAUT. Dégeler et attendrir les plus grosses pièces de viande congelée peut prendre plus longtemps.

POISSON

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

SPÉCIALITÉS

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

Consultez le site Crock-Pot® : www.crockpot.com qui donne les questions fréquentes et procure encore plus de conseils pratiques et de recettes.

QUESTIONS ET RÉPONSES

Q *Que dois-je faire si les aliments ne sont pas entièrement cuits après 8 heures et que la recette exige une cuisson pendant 8 à 10 heures?*

R Ceci est dû à une variation de tension (qui survient fréquemment, partout), à l'altitude ou même à un niveau extrême d'humidité. Les légères fluctuations de tension ne causent aucun effet remarquable dans la plupart des appareils. Toutefois, elles peuvent modifier légèrement les durées de cuisson. Donnez-vous amplement de temps et n'oubliez pas qu'il est pratiquement impossible de trop cuire vos aliments. Avec l'expérience, vous viendrez à savoir quand il est nécessaire de prolonger ou de réduire la durée de cuisson.

-F10-

QUESTIONS ET RÉPONSES (SUITE)

Q *La mijoteuse Crock-Pot® doit-elle être couverte? Est-il nécessaire de remuer les aliments?*

R Assurez-vous que le couvercle est en place lors de la cuisson. La mijoteuse ne peut pas récupérer rapidement la chaleur perdue si la cuisson se fait en réglage BAS (I). Lorsque le couvercle est enlevé, la chaleur s'échappe rapidement. Si vous enlevez le couvercle, la durée de cuisson devra être plus longue. Évitez de retirer fréquemment le couvercle pour vérifier la cuisson ou pour remuer. Lors de la cuisson de pains ou de gâteaux, évitez d'enlever le couvercle pendant les deux premières heures de cuisson. Si vous faites la cuisson en réglage BAS (I), il n'est pas nécessaire de remuer les aliments. Si vous utilisez le réglage HAUT (II) pendant de courtes périodes, le fait de remuer les éléments permet une meilleure distribution des saveurs.

Q *Comment puis-je épaissir le jus de viande ou faire une sauce?*

R Ajoutez du tapioca à cuisson rapide dans toute recette où vous désirez obtenir une sauce épaisse. Ajoutez le tapioca au début de la cuisson : celui-ci s'épaissira tout au long de la cuisson! Vous pouvez aussi retirer les aliments solides et laisser le jus dans la mijoteuse. Préparez une pâte lisse composée d'environ $\frac{1}{2}$ tasse de farine ou d'amidon de maïs, de $\frac{1}{2}$ tasse d'eau ou de 4 cuillérées à table de beurre fondu. Versez cette pâte dans le liquide dans la mijoteuse et mélangez bien. Mettez la mijoteuse en réglage HAUT (II). Une fois que ce mélange atteint le point d'ébullition (environ 15 minutes), il sera prêt.

Q *Puis-je faire cuire un rôti sans ajouter d'eau?*

R Oui – si vous faites la cuisson en réglage BAS (I). Nous vous recommandons toutefois d'en ajouter une petite quantité car le jus du rôti est particulièrement savoureux. Si la viande est très « marbrée », qu'elle contient de beaucoup de gras, vous aurez besoin de moins d'eau. Le liquide est requis pour cuire les légumes et les rendre tendres.

-F11-

RECETTES

CIDRE CHAUD ÉPICÉ

3,75 litres de cidre	75 mL de cassonade
15 clous de girofle entiers	10 piments de la Jamaïque entiers
5 bâtons de cannelle entiers	

- Mélangez tous les ingrédients dans pot en grès de la mijoteuse.
- Couvrez et faites cuire au réglage haut pendant 30 minutes ; réglez alors la mijoteuse au réglage bas et faites cuire jusqu'à 5 heures de plus. Plus vous laissez macérer les épices dans le cidre, plus le goût est savoureux et prononcé.

Pour 16 personnes

BOULETTES DE VIANDE PIQUANTES À L'ITALIENNE

Boulettes de viande:

2 kg de bœuf haché	2 oignons, hachés
500 mL de chapelure (ou de mie de pain)	125 mL de persil frais à feuilles plates, haché
20 mL d'ail haché fin	5 mL de poivre noir
5 mL de moutarde (en poudre)	4 œufs, battus

Sauce:

375 mL de sauce BBQ	200 mL de pâte de tomates
75 mL de ketchup	75 mL de cassonade
125 mL d'eau	5 mL de fumée liquide

- Mélangez tous les ingrédients des boulettes de viande. Formez des boulettes de 2,5 cm de diamètre.
- Faites cuire les boulettes de viande dans un plat à four peu profond. Prévoyez 20 minutes de cuisson à 350°F/180°C.
- Transvasez les boulettes de viande dans pot en grès de la mijoteuse. Mélangez les ingrédients de la sauce pour obtenir un mélange homogène. Versez-le sur les boulettes.
- Couvrez et faites cuire 4 heures au réglage bas ou 2 heures au réglage haut.

8 à 10 portions

RECETTES

PAIN DE VIANDE À L'AMÉRICAIN

1,5 kg de bœuf haché	1 litre de chapelure (ou de mie de pain)
500 mL de ketchup	250 mL d'oignon haché
4 œufs, battus	10 mL de sel
10 mL de poivre noir	16 tranches de fromage American (coupées en bandes)
1 boîte (173 mL) de pâte de tomates	

- Mélangez les ingrédients, sauf le fromage et la pâte de tomates.
- Donnez la forme de pain à la moitié du mélange. Disposez des lanières de fromage sur la viande puis recouvrez avec le reste de la viande. Pressez les bords pour bien les sceller.
- Placez le pain de viande dans la mijoteuse puis nappez-le de pâte de tomates.
- Couvrez et faites cuire de 6 à 8 heures à bas ou 3 à 4 heures à haut.

12 portions

CÔTES LEVÉES SURFINES À LA MODE ASIATIQUE

2 plaques de petites côtes levées de dos	173 mL de sauce hoisin
28 g de gingembre frais	115 g de cerises au marasquin
120 mL de vinaigre	Eau pour couvrir
Oignons verts hachés	

- Coupez chaque plaque en trois.
- Placez tous les ingrédients dans pot en grès de la mijoteuse.
- Couvrez et faites cuire de 6 à 7 heures à bas ou 3 à 3,5 heures à haut.
- Garnissez d'oignon vert pour servir.

6 à 8 portions

RECETTES

CHILI VÉGÉTARIEN AUX LÉGUMES CONCASSÉS

15 mL d'huile d'olive	50 mL de crème sure (garniture en option)
3 gousses d'ail, émincées	200 mL de poivron rouge, haché
125 mL de poivron vert, haché	250 mL de céleri, haché
22 mL d'assaisonnement au chile	5 mL de cumin moulu
5 mL d'origan déshydraté	1 feuille de laurier
2 mL de sel	2 mL de poivre noir
250 mL de courgettes, concassées	250 mL de champignons, concassés
1 paquet de grains de maïs congelés	1 boîte (426 mL) de frijoles, rincées et égouttées
1 boîte (454 mL) de tomates à l'étuvée, avec jus	1 boîte (426 mL) de tomates en dés, égouttées
1 boîte (426 mL) de haricots pinto, rincés et égouttés	50 mL de cheddar râpé en filaments (garniture en option)
1 boîte (796 mL) de tomates entières, avec leur jus, hachées	375 mL d'oignon Vidalia haché (ou tout autre gros oignon jaune, doux)

1. À feu moyen, chauffez l'huile dans un faitout ou dans un grand plat à sauter.
2. Ajoutez l'oignon, l'ail, le poivron (rouge et vert) et le céleri.
3. Faites-les revenir 5 minutes ou jusqu'à tendreté; mettez-les dans pot en grès de la mijoteuse.
4. Placez le reste des ingrédients dans la mijoteuse et faites cuire de 6 à 8 heures au réglage bas ou de 5 à 7 heures au réglage haut.
5. Servez sur un lit de riz blanc ou cargo et garnissez de crème sure ou de cheddar râpé en filaments ou bien même de crème sure et de cheddar.

6 à 8 portions

-F14-

RECETTES

POITRINES DE POULET FARCIES DU MIDI

6 poitrines de poulet, sans os ou peau	250 g de féta (égoutté et asséché, au besoin)
75 mL d'olives dans l'huile, non dénoyautées*	5 mL de zeste de citron, haché fin
5 mL de basilic, origan ou menthe déshydraté	2 mL de poudre d'ail
1 boîte (426 mL) de tomates en dés, avec jus	Poivre noir frais moulu
75 mL de tomates confites, huile égouttée, hachées (si les tomates ont séché au soleil, les tremper 10 à 15 minutes dans l'eau tiède, les assécher et les hacher)	750 mL d'épinards frais, hachés (grosses tiges enlevées)

*Si les olives sont dénoyautées, ajoutez-les durant la dernière heure de cuisson.

1. Placez 1 poitrine de poulet entre deux couches de pellicule plastique et aplatissez-la (avec marteau à viande, ou autre) afin qu'elle ait environ 0,6 cm d'épaisseur. Aplatissez les autres poitrines de poulet de la même façon.
2. Dans un bol, réunissez le féta, les épinards, les tomates confites, le zeste de citron, le basilic (origan ou menthe), la poudre d'ail et le poivre au goût; mélangez-les.
3. Étalez le poulet (face où aurait été la peau en bas) et déposez environ 30 mL de mélange au féta au bout le plus large de la poitrine. Roulez la poitrine serré.
4. Disposez les roulades dans le pot en grès, en veillant à ce que la couture se trouve dessous; versez les tomates en dés sur les roulades, puis les olives.
5. Faites cuire 2,5 heures à haut ou 3,5 à 4 heures à bas. Pour servir, déposez une cuillerée de tomate et d'olives sur chaque portion de poulet.

6 portions

POMMES DE TERRE ROUGES AU ROMARIN

24 pommes de terre rouges, coupées en quatre	125 mL de jus de citron
50 mL de beurre fondu	30 mL d'huile d'olive
30 mL d'ail émincé	50 mL de feuilles de romarin frais, hachées
5 mL de sel	5 mL de paprika
	125 mL de persil à feuilles plates frais, haché

1. Mélangez les ingrédients, outre le persil, dans pot en grès de la mijoteuse.
2. Couvrez et faites cuire de 6 à 8 heures à bas ou 3 à 4 heures à haut.
3. Touillez les pommes de terre avec le persil avant de servir.

16 portions

-F15-

RECETTES

SANDWICHES AU PORC DÉCHIQUETÉ

1 rôti de porc de 2,5 kg	10 mL de cassonade
30 mL de jus de citron frais	2 oignons moyens, hachés
1 bouteille de 620 mL de votre sauce barbecue préférée	16 pains à hamburger ou petits pains croûlés

1. Placez le rôti de porc dans pot en grès de la mijoteuse, couvrez et faites cuire de 10 à 12 heures au réglage bas ou 5 à 6 heures au réglage haut.
2. Sortez le rôti cuit de la mijoteuse et déchiquetez la viande.
3. S'il reste du liquide dans la mijoteuse, videz-le. Mélangez ensuite la viande et le reste des ingrédients dans le pot en grès.
4. Faites cuire 2 heures au réglage haut.
5. Servez la viande sur les pains à hamburger ou les petits pains croûlés.

16 portions

QUESADILLAS FACILES AU PORC

1 ou 2 bouteilles de votre sauce BBQ favorite	1 paquet de 8 crêpes à burrito
2 avocats, épluchés et coupés en tranches	1 bouquet de coriandre, sans tiges (option)
Crème sure et salsa pour garnir	250 à 500 mL de monterey jack ou de cheddar, râpé en filaments
1 rôti de porc de 3 kg (soc ou épaule), gras paré	

1. Mettez le porc dans pot en grès de la mijoteuse nappez-le de sauce barbecue. Tournez le rôti pour complètement l'enduire. Faites-le cuire de 8 à 10 heures au réglage haut ou bien de 10 à 12 heures au réglage bas.
2. Réglez le four à 400°F/204°C.
3. Roulez les burritos en incorporant la viande, l'avocat et la coriandre. Posez-les dans un plat en verre allant au four de 23 x 33 cm.
4. Répartissez le fromage sur le dessus et enfournez. Faites cuire de 5 à 10 minutes, soit pour bien réchauffer les burritos et faire fondre le fromage.

6 à 8 portions

-F16-

RECETTES

RÔTI DE BŒUF DOMINICAL

2,5 à 3,5 kg de bœuf (croupe, morceau à braiser ou palette)	10 mL de thym frais, haché
10 mL de poivre noir frais moulu	4 gousses d'ail, coupées en lamelles
125 mL de vin blanc	10 mL de sel
4 grosses carottes, coupées en rondelles	6 pommes de terre moyennes, hachées
10 mL de persil frais, haché	2 oignons, hachés
	10 mL de romarin frais, feuilles seulement

1. Inciser le rôti ici et là à l'aide d'un petit couteau.
2. Insérez les lamelles d'ail dans ces incisions.
3. Frottez la surface extérieure du rôti avec le sel et le poivre.
4. Posez le rôti ainsi que le reste des ingrédients dans pot en grès de la mijoteuse.
5. Couvrez et faites cuire de 10 à 12 heures à bas ou 5 à 6 heures à haut.
6. Sortez le rôti et laissez-le reposer 15 minutes avant de le découper.

18 portions

RAGOÛT AUX CHAMPIGNONS ET À L'ORGE

2 branches de celeri, en dés de 0,6 cm	15 mL de thym frais
1 oignon jaune, coupé en dés de 0,6 cm	2 à 2,5 litres de bouillon de poulet ou de bouillon de champignon
2 feuilles de laurier	2 carottes, épluchées puis coupées en dés de 0,6 cm
250 g d'orge perlé, rincé et trié	300 g de champignons frais, des crimini par ex., rincés et coupés en lamelles fines
250 mL de champignons lyophilisés – des bolets si possible, recouverts d'eau tiède pour les réhydrater, liquide réservé	

1. Mettez tous les ingrédients, en commençant par le bouillon et le liquide réservé de réhydratation des champignons (jetez tout sédiment) dans le pot en grès. Remuez pour les mélanger.
2. Faites cuire 3 ou 4 heures au réglage haut ou 5,5 heures à bas, soit jusqu'à ce que l'orge et les légumes soient mous. Ajoutez plus de liquide si nécessaire (il vous faudra prolonger la cuisson après l'avoir ajouté).
3. Rectifiez l'assaisonnement puis parsemez de persil pour servir.

8 à 10 portions

-F17-

RECETTES

RÔTI À L'ITALIENNE

2 boîtes (173 mL) de pâte de tomates	20 mL d'ail haché fin
2 sachets de soupe à l'oignon déshydratée	15 mL d'origan frais
15 mL de thym frais	10 mL de sel
10 mL de poivre noir	2 kg de rôti de palette
2 boîtes (454 mL) de tomates en dés	2 oignons, hachés
4 carottes, hachées	2 pommes de terre, hachées
2 branches de céleri, coupées en tranches	4 feuilles de laurier

1. Mélangez les ingrédients, sauf la soupe déshydratée. Posez le rôti dans pot en grès de la mijoteuse.
2. Ajoutez le mélange de soupe déshydratée. Couvrez et faites cuire de 8 à 10 heures au réglage bas ou 4 à 5 heures au réglage haut.
3. Retirez les feuilles de laurier avant de servir.

12 portions

SOUPE À LA COURGE MUSQUÉE AU CARI

1 oignon jaune, haché	1 à 1,25 litre de bouillon de poulet
15 mL de cari	1 mL de clou de girofle moulu
Sel et poivre au goût	50 mL de canneberges séchées, hachées
1 kg de courge musquée, rincée, pelée, épépinée et coupée en cubes de 2,5 cm	1 pomme ferme (Macoun, Gala ou Braeburn) pelée, cœur enlevé et hachée

1. Placez la courge, la pomme et l'oignon dans pot en grès de la mijoteuse.
2. Dans un bol, mélangez 1 litre de bouillon, le cari et le clou de girofle; mélangez-les puis versez sur la courge et la pomme.
3. Faites cuire de 3,5 à 4 heures au réglage haut ou 5 à 5,5 heures à bas – les ingrédients doivent être mous.
4. Travaillez les ingrédients avec un mélangeur plongeant (ou mélangeur ordinaire). Rectifiez l'assaisonnement – salez et poivrez au goût et éclaircissez la soupe si nécessaire (il vous faudra prolonger la cuisson après l'ajout de liquide).
5. Versez dans des bols de service et garnissez de canneberges hachées.

6 à 8 portions

-F18-

RECETTES

BŒUF SALÉ AU CHOU

12 pommes de terre nouvelles coupées en quatre	1 chou pommé, coupé en quartiers
2 kg de bœuf salé	4 carottes, coupées en rondelles
3 feuilles de laurier	2 oignons, coupés en rondelles
	8 grains de poivre noir

1. Placez les pommes de terre et les carottes au fond de pot en grès de la mijoteuse.
2. Ajoutez alors le bœuf salé, l'oignon, le laurier et les grains de poivre.
3. Mettez suffisamment d'eau pour recouvrir.
4. Couvrez puis faites cuire de 8 à 10 heures à bas ou 4 à 5 heures à haut. Ajoutez le chou lorsque la moitié de la durée de la cuisson s'est écoulée.

10 portions

CÔTES LEVÉES VITE FAITES À LA SAUCE BARBECUE

10 mL de sel	10 mL de poivre noir frais moulu
2 oignons moyens, coupés en rondelles	15 mL de cassonade
30 mL de jus de citron frais	3 kg de côtes levées (bœuf ou porc), coupées en portions
1 bouteille (398 mL) de votre sauce barbecue préférée	

1. Frottez le sel et le poivre sur les côtes puis passez celles-ci sous le gril pendant 15 minutes pour les dorer.
2. Mettez les côtes et l'oignon dans pot en grès de la mijoteuse.
3. Mélangez la sauce barbecue, le sucre et le jus de citron; nappez-en les côtes.
4. Couvrez et faites cuire de 8 à 10 heures à bas ou 4 à 5 heures à haut.

8 portions

-F19-

RECETTES

SOUPE AU POULET AUX TORTILLAS

2 gousses d'ail, émincées	1 oignon jaune, haché
5 mL de cumin	Sel et poivre
2 boîtes (426 mL) de tomates en dés et jus	375 à 625 mL de bouillon de poulet
4 hauts de cuisses de poulet, sans peau ou os, rincés, asséchés, salés et poivrés	1 boîte (115 g) de piments verts hachés, égouttés (forts ou doux, selon vos goûts)

Garnitures:

4 tortillas, coupées en lanières de 0,6 cm	1 avocat, haché et touillé avec du jus de citron pour l'empêcher de se décolorer
125 mL de monterey jack râpé en filaments	1 lime
30 mL de coriandre hachée	

1. Posez le poulet dans pot en grès de la mijoteuse.
2. Dans un bol, réunissez les piments verts, l'ail, l'oignon, les tomates, 375 mL de bouillon de poulet et le cumin. Mélangez bien et versez sur le poulet.
3. Faites cuire de 4,5 à 5 heures au réglage bas. Quand le poulet est très tendre, déchiquetez-le avec les dents de deux fourchettes. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez du bouillon de poulet pour éclaircir la soupe si elle est trop épaisse. Tenez compte du fait que les lanières de tortillas épaissiront également la soupe.
4. Juste avant de servir, ajoutez les lanières de tortillas et la coriandre. Remuez pour incorporer et ramollir les lanières. Rectifiez de nouveau l'assaisonnement.
5. Servez dans des assiettes creuses et garnissez chacune de fromage râpé en filaments, d'avocat haché et d'un filet de jus de lime.

4 à 6 portions

HARICOTS AU LARD CLASSIQUES

6 boîtes (454 mL) de haricots cuits au four et égouttés	2 oignons moyens, hachés
125 mL de mélasse	250 mL de ketchup
2 mL de moutarde (en poudre)	5 mL de poivre noir frais moulu
30 mL de sauce Worcestershire	12 tranches de bacon, cuit jusqu'à ce qu'il soit croustillant puis émiété

1. Mettez tous les ingrédients dans pot en grès de la mijoteuse et mélangez-les bien.
2. Couvrez et faites cuire de 8 à 10 heures à bas ou 4 à 5 heures à haut.

12 portions

-F20-

RECETTES

CARRÉS MOELLEUX AU CHOCOLAT

250 mL de cassonade	375 mL d'eau
60 mL de poudre de cacao	1,25 litre de préparation pour carrés au chocolat
250 mL de grains de chocolat au lait	
90 mL de beurre ou de margarine, fondu	4 œufs
2 paquets (78 g) de crème-dessert au chocolat	250 mL d'eau

1. Vaporisez légèrement pot en grès de la mijoteuse de produit antiadhérent.
2. Réunissez la cassonade, 375 mL d'eau et la poudre de cacao dans une petite casserole puis portez à l'ébullition.
3. Mélangez le reste des ingrédients dans un petit bol, ils formeront une pâte.
4. Étalez la pâte dans le pot en grès puis versez le mélange bouillant sur la pâte.
5. Couvrez puis faites cuire 1,5 heure à haut. Réglez la mijoteuse à l'arrêt et laissez reposer dans la mijoteuse pendant 30 minutes. Servez les carrés encore tièdes.

12 portions

ARTICHAUTS FARCIS

1 citron, coupé en rondelles	500 mL de pecorino romano râpé
500 mL de chapelure (ou de mie de pain)	10 mL de sel
1 gros bouquet de persil à feuilles plates, haché	30 mL d'huile d'olive vierge extra
5 mL de poivre noir frais moulu	6 ou 8 artichauts, lavés, le haut des feuilles et les queues coupés

Placez les rondelles de citron ainsi qu'environ 4 cm d'eau dans pot en grès de la mijoteuse. Mélangez la chapelure, le fromage, le persil, le sel et le poivre dans un bol. Écartez les feuilles des artichauts et remplissez généreusement les poches ainsi formées de farce, jusqu'à ce que vous atteigniez les petites feuilles du centre. Posez les artichauts debout dans la mijoteuse. Aspergez chaque artichaut de quelques gouttes d'huile d'olive. Réglez la mijoteuse à haut pendant 1,5 heure ou bien à bas pendant 3 ou 4 heures. Mettez le couvercle et faites cuire jusqu'à ce que les feuilles soient tendres et se séparent facilement du cœur. Vérifiez le degré de cuisson au bout d'une heure à haut ou de 3 heures à bas.

6 à 8 portions

-F21-

RECETTES

RAGOÛT AU POULET ET AUX PATATES

8 poitrines de poulet, coupées en cubes	4 patates, pelées et coupées en cubes
4 pommes de terre jaunes, coupées en cubes	4 carottes, coupées en rondelles
2 boîtes (796 mL) de tomates entières	5 mL de sel
5 mL de poivre noir	1 mL de cannelle
2 mL de muscade	10 mL de paprika
10 mL de graine de céleri	125 mL de basilic frais
500 mL de bouillon de poulet	

1. Mélangez tous les ingrédients dans pot en grès de la mijoteuse.
2. Couvrez puis faites cuire de 6 à 8 heures à bas ou bien 3 à 4 heures à haut.

12 portions

GRATIN DAUPHINOIS AU JAMBON

1 boîte de crème de champignon condensée	1 boîte à soupe d'eau
1 tranche de jambon d'environ 750 g, coupée en cubes	120 g de cheddar râpé en filaments

Assaisonnement pour grillades à volonté
6 à 8 grosses pommes de terre russet, lavées à
la brosse et coupées en rondelles de 0,6 cm

1. Faites des couches de pomme de terre et de jambon dans pot en grès de la mijoteuse que vous aurez préalablement graissé de produit antiadhérent en vaporisateur.
2. Mélangez la soupe, l'eau, le fromage et l'assaisonnement; versez sur les pommes de terre. Faites cuire pendant 3,5 heures à haut puis 1 heure à bas.

6 à 8 portions

NOTES

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>