

Cuisinart

MON CUISEUR ET MOI

BIEN PLUS QU'UN CUISEUR À RIZ ET CÉRÉALES, CE PRODUIT EST L'AUXILIAIRE INDISPENSABLE DES REPAS SANTÉ ET GOURMANDS.



SON SYSTÈME DE CUISSON PAR ÉVAPORATION ET ABSORPTION DE L'EAU

cuisine riz, blé, boulgour, maïs, avoine, orge, seigle, millet ou quinoa en préservant leurs saveurs et bienfaits nutritifs. Exit les casseroles traditionnelles, où vitamines et parfums se perdent dans l'eau de cuisson. Malin, on peut cuire légumes, poissons ou morceaux de volaille en même temps que les céréales grâce au **panier vapeur en inox placé au-dessus de la cuve**. Le cuiseur prépare ainsi à toute vapeur et avec une moindre consommation d'énergie des recettes complètes pour 6 ou 12 personnes selon la taille du modèle. Pratique, son côté compact et son cordon rétractable permettent un rangement facile.

SON ÉLÉGANT DESIGN COMPACT EN ACIER BROSSÉ s'intègre parfaitement dans votre cuisine et offre une haute protection avec ses parois extérieures qui restent froides à tout moment. Le couvercle en verre transparent permet quant à lui de contrôler la cuisson à tout moment sans ouvrir le cuiseur et refroidir les aliments. De nettoyage facile, la cuve à céréales amovible, le panier vapeur inox et le couvercle se démontent pour passer au lave-vaisselle.

AVEC LE CUISEUR À CÉRÉALES, C'EST SIMPLE, il suffit de déposer les ingrédients dans la cuve amovible et antiadhérente. Ajouter la quantité d'eau ou de bouillon requise, il fait le reste. Plus besoin de surveiller la cuisson : une fois le liquide évaporé, l'eau et les céréales prêtes, l'appareil passe automatiquement en fonction de maintien au chaud pour des aliments toujours à bonne température. Vous pourrez ainsi préparer sushi, risottos, riz au lait sans risque d'attachement.

LES + DU CUISEUR À CÉRÉALES

- + **Revêtement en acier brossé inoxydable** résistant à l'usure et d'un entretien facile. Produit double emploi : cuiseur à céréales + cuiseur vapeur
- + **Parois extérieures froides**
- + **Système de maintien au chaud automatique**
- + **Couvercle en verre** permettant de contrôler la cuisson sans refroidir les aliments
- + Fourni avec **une spatule à riz ainsi qu'un verre doseur** eau et céréales
- + **Cordon d'alimentation rétractable**
- + **Garantie 3 ans**

+ **Livret de recettes** « Le carnet des saveurs » de Cuisinart et Paul Bocuse, 22 pages



LES CONSEILS DU CHEF PHILIPPE LUSSEAU



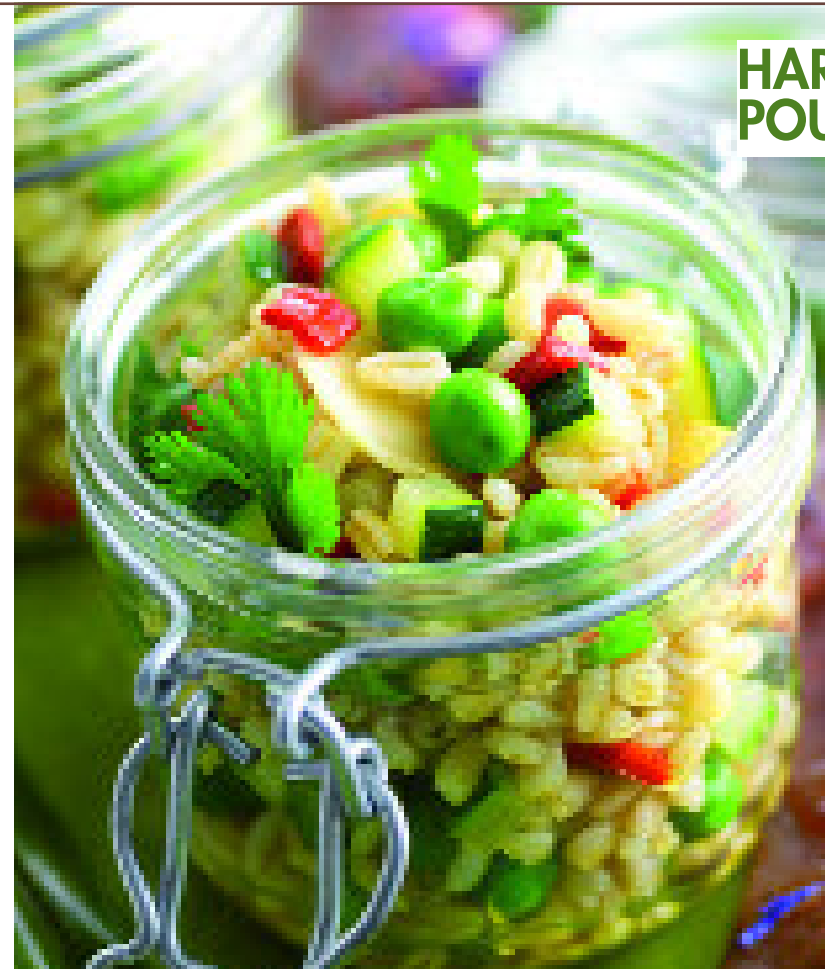
• En plus d'être riches en protéines, les céréales contiennent des carotènes antioxydants, des minéraux et des vitamines B et C. Il est donc important de les consommer régulièrement.

• Pour préparer un potage, il suffit de verser les légumes et le bouillon dans la cuve du cuiseur à céréales, puis

de mettre l'appareil en fonction. Une fois la préparation cuite, on passe l'appareil manuellement en maintien au chaud. La soupe sera prête à être mixée et consommée au moment désiré.

• Il est possible d'utiliser la cuisson vapeur sans préparer de céréales. Pour cela, verser suffisamment d'eau dans le récipient et placer le panier vapeur contenant les ingrédients à cuire. Il ne reste qu'à passer manuellement en maintien au chaud. Il s'utilise comme un cuiseur vapeur traditionnel.

HARLEQUIN DE BLÉ POUR UN THON CHAUD



Pour 6 personnes.
Préparation : 15 minutes et 3 heures pour la marinade
Cuisson : 15 minutes
(Pour le CRC 400 E, diviser les quantités par 2)

300 g de blé type Ebyly
2 filets de thon de 250 g chacun
10 g de sucre
1 cuillère à soupe de coriandre en poudre
1/2 cuillère à café de poivre moulu
15 cl de tequila
1 boîte de coriandre fraîche hachée
1 échalote ciselée
1 cuillère à soupe de gingembre haché
1 gousse d'ail hachée
150 g de petits pois surgelés
1 courgette
1/2 poivron rouge
3 cl de sauce soja
2 cl de vinaigre de riz
6 cl d'huile de sésame
6 cl d'huile d'olive
sel et poivre

• Mélanger la coriandre en poudre et fraîche, le sucre, le poivre, la tequila.
• Verser le mélange sur les filets de thon et laisser mariner 3 heures au réfrigérateur.
• Verser le blé dans la cuve du cuiseur à céréales, ajouter 35 cl d'eau, le gingembre, l'ail, l'échalote, les petits pois, la peau de la courgette préalablement hachée, le poivron épépiné et haché.
• Assaisonner et mettre en fonction. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud une fois le blé cuit.
• Dès que l'appareil passe en maintien au chaud, ajouter le panier vapeur contenant le thon égoutté pour lui donner une légère cuisson.
• Pendant ce temps, faire une vinaigrette avec la sauce soja, les différentes huiles, le vinaigre de riz et un peu de la marinade.
• Verser le blé dans des verrines. Arroser avec un peu de vinaigrette et recouvrir de lamelles de thon chaud mais encore cru.
• Badigeonner le thon avec un peu de vinaigrette.

RIZ AU LAIT CHOCO ET NOUGATINE AU GRUË DE CACAO

Pour 8 personnes.
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 20 minutes
(Pour le CRC 400 E, diviser les quantités par 2)

250 g de riz rond ou arborio
150 g de chocolat concassé
50 cl de lait
25 cl d'eau
80 g de sucre en poudre
15 cl de crème fleurette
20 g de beurre
1/2 gousse de vanille

• Faire suer le riz au beurre jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Le verser dans le cuiseur à céréales et ajouter l'eau, le lait, le sucre et la vanille.
• Mettre en fonction et laisser cuire en remuant de temps en temps à l'aide d'une cuillère en bois.
• Fouetter la crème et réserver.
• Pour la nougatine, faire bouillir le lait, le beurre, le sucre et le glucose en fouettant sans cesse. Verser le gruë, mélanger et étaler sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson en silicone.
• Cuire au four à 180° pendant 10 minutes et laisser refroidir.
• Une fois le riz cuit croquant, ajouter le chocolat concassé et mélanger, puis ajouter la crème fouettée.
• Servir dans des verres transparents et recouverts d'un morceau de nougatine.

