

Cuisinart®

# LES PLATS MIJOTÉS AVEC CUISINART

*L'automne, c'est la saison des petits plats qui mijotent longuement, qu'on abandonne sans crainte sur le feu pour vaquer à ses occupations. Les mijoteuses Cuisinart sont des appareils confort conçus pour réussir à tous les coups ses mijotés, comme nous l'explique le chef Philippe Lusseau.*

*« La mijoteuse mitonne tout doucement de bons petits plats en préservant les saveurs propres à chaque ingrédient. »*



## POULET À LA BASQUAISE

Pour 8 personnes - Prép. : 20 min  
Température : high - Cuisson : 4 heures

8 cuisses de poulet coupées en deux  
2 poivrons rouges émincés  
2 poivrons verts émincés  
4 barquettes de tomates cerises  
1 boîte de tomates concassées  
1 oignon émincé  
2 échalotes émincées  
5 gousses d'ail écrasées  
2 feuilles de laurier  
1 cuillerée à soupe de fleur de thym  
1/2 cuillerée à café de poudre de piments d'Espelette  
25 cl de vin blanc  
10 cl d'huile d'olive  
1/4 de litre de bouillon de volaille  
Sel et poivre

● Saler et poivrer les cuisses de poulet, les faire colorer à l'huile d'olive dans une poêle. ● Une fois toutes les cuisses de poulet dorées, les placer dans la cocotte de la mijoteuse, déglacer les sucs de la cuisson avec le vin blanc. ● Laver tous les légumes à l'eau claire. ● Verser dans la cocotte, le vin blanc réduit, les tomates cerises et la boîte de tomates concassées, les poivrons, l'oignon, les échalotes, l'ail, les aromates et la poudre de piments d'Espelette. Mélanger délicatement et placer la cocotte dans la mijoteuse. ● Mettre en fonction la mijoteuse en position "high" et positionner la minuterie sur 4 heures. Arroser avec le jus de volaille et rectifier l'assaisonnement. ● Couvrir et laisser cuire le temps programmé. La mijoteuse passera automatiquement en maintien au chaud une fois le temps de cuisson écoulé.

**Garniture : riz parfumé au paprika et chorizo**

## COMMENT UTILISER MA MIJOTEUSE ?

C'est très simple ! Versez les ingrédients de la recette dans la cocotte en céramique émaillée, placez-la dans la cuve et sélectionnez le temps et le mode de mijotage SIMMER, LOW ou HIGH sur le panneau de commande digitale. A tout moment, il vous sera facile de savoir le temps de cuisson restant, et quelle que soit l'heure de vous mettre à table, votre plat sera toujours chaud grâce à la fonction « maintien au chaud automatique », qui s'enclenche une fois le temps de cuisson écoulé.

La mijoteuse Cuisinart existe avec une capacité de 4 litres (pour 4 à 6 personnes) et de 6,5 litres (jusqu'à une douzaine de portions). Couvercle transparent en verre pour contrôler la préparation, poignées froides et parois en acier brossé inoxydable, c'est un objet aux lignes sobres, qui s'insère parfaitement dans la cuisine.



## L'AVIS DE PAUL BOCUSE

« J'adore la mijoteuse, elle remet au goût du jour des recettes traditionnelles que j'ai toujours aimé déguster avec mes amis. Les viandes sont moelleuses et les saveurs toujours respectées. »



Photo : Isabelle Dorpe, Studio 1+1

### A quoi ça sert ?

Ces mijoteuses électriques sont des appareils idéaux pour concocter de savoureux repas sans s'éterniser en cuisine. Il suffit de programmer le mode de cuisson, elles mijotent tout doucement de bons petits plats mijotés en préservant les saveurs propres à chaque ingrédient. Ces cuiseurs, composés d'une cocotte en céramique émaillée posée dans une cuve en alliage d'aluminium, existent en deux formats d'une capacité de 4 litres ou de 6,5 litres, pour des instants gourmands à déguster bien au chaud avec toute la famille ou entre amis.

### Comment marchent-elles ?

Pratiques et performantes, les mijoteuses Cuisinart sont dotées d'un panneau de commande digital avec 3 niveaux de température. Un mode « Simmer » mijote en douceur les chairs fragiles des fruits et du poisson et intensifie le mélange des parfums. En position « Low », la cuisson lente traditionnelle mijote les aliments comme la volaille,

les légumes ou la charcuterie, tandis que le niveau « High » permet de confire des morceaux exigeant une cuisson plus élevée et rapide (viandes de type palerons, gîte, jarret, palette, abats), avec une réelle pénétration des saveurs.

### Ça paraît un peu compliqué...

Il n'en est rien. En fait, il suffit de mettre tous les ingrédients dans la cocotte, de choisir le mode de cuisson en fonction de la recette souhaitée, et d'oublier la préparation sur le feu. Aucun risque d'attachement car la résistance de l'appareil est montée en ceinture autour de la cavité. Le mélange devient en 4 à 5 heures un plat saveur très sain, qu'il ne vous reste plus qu'à savourer les soirs d'automne et d'hiver, comme le faisaient nos grands-parents. Et puis si ce n'est pas encore l'heure de manger, pas d'inquiétude, votre produit passera automatiquement en maintien au chaud.