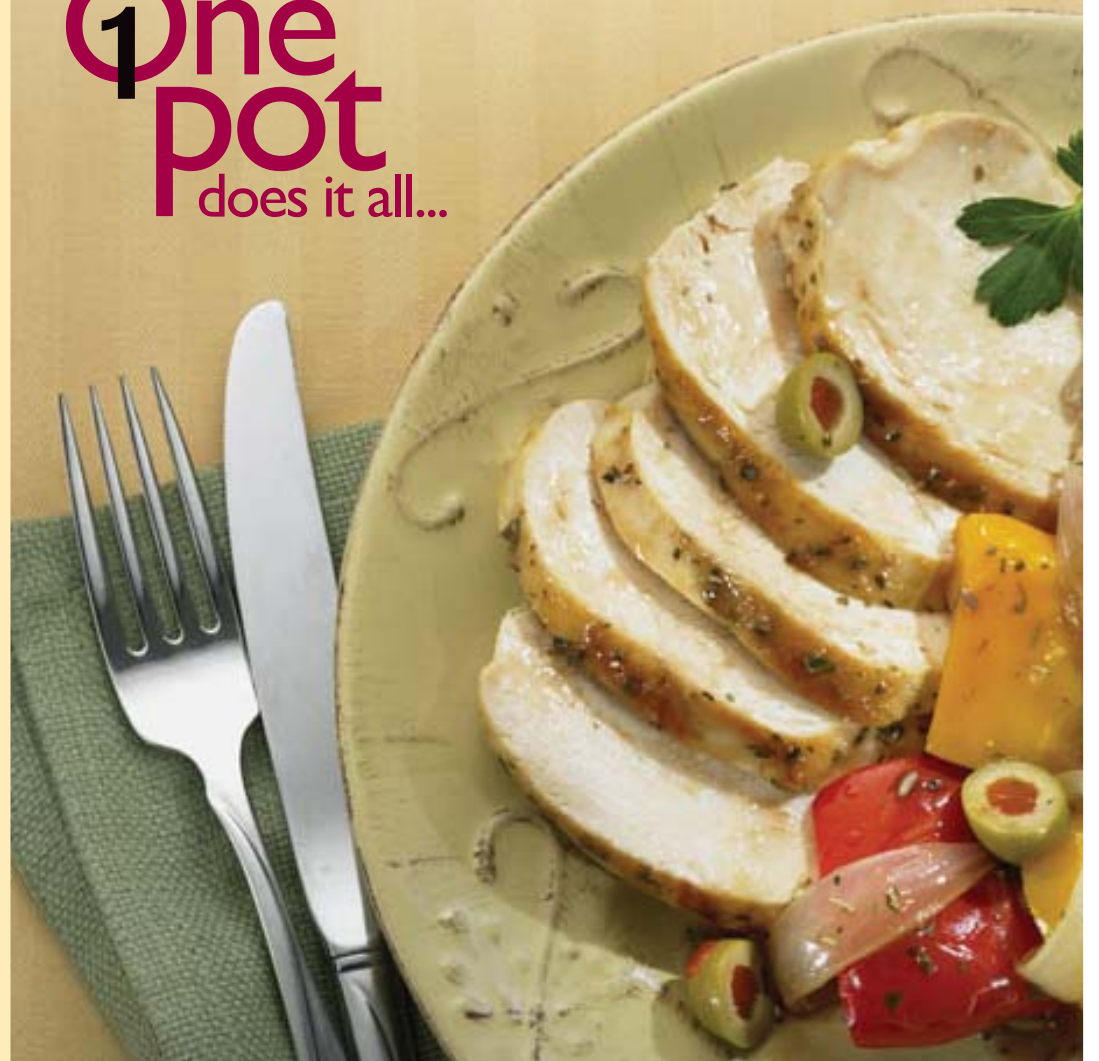


Crock-Pot[®] **VersaWare**[™]

STONEWARE SLOW COOKER

1 One
pot
does it all...



Crock-Pot[®]
VersaWare[™]

STONEWARE SLOW COOKER

© 2006 JCS/THG, LLC All Rights Reserved.
CROCK-POT[®], the CROCK-POT Logo[™], RIVAL[®], the RIVAL Logo[™]
and VersaWare[™] are trademarks of JCS/THG, LLC.

9100050001341
Printed in China

RIVAL *Owner's Manual and Cookbook*

SERVICE INSTRUCTIONS

1. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this unit. Doing so will void the Warranty.
2. 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.
3. 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
 c/o JCS/THG, LLC
 CONSUMER SERVICE DEPARTMENT
 303 Nelson Avenue
 Neosho, MO 64850

WARRANTY

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY
 SAVE THIS WARRANTY INFORMATION

- A. This Warranty applies ONLY to the original purchaser of this product.
- B. 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.
- C. 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.
- D. 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.
- E. All parts of this product are guaranteed for a period of 1 year as follows:
 1. 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.
 2. Within the first 12 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.
- F. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.
- G. IMPORTANT RETURN INSTRUCTIONS. Your Warranty depends on your following these instructions if you are returning the unit to JCS/THG, LLC:
 1. Carefully pack the item in its original carton or other suitable box to avoid damage in shipping.
 2. Before packing your unit for return, be sure to enclose:
 - a) Your name, full address with zip code and telephone number
 - b) A dated sales receipt or PROOF OF PURCHASE,
 - c) Your \$12.50 check for return shipping and handling, and
 - d) 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.)
 3. JCS/THG, LLC recommends you ship the package U.P.S. ground service for tracking purposes.
 4. All shipping charges must be prepaid by you.
 5. Mark the outside of your package:

RIVAL
 c/o JCS/THG, LLC
 303 Nelson Avenue
 Neosho, MO 64850

SHIPPING AND HANDLING CHARGES: \$12.50 (USD)

This Warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights which vary from state to state. 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.

Table of Contents

Important Safeguards	E2
Before You Use Your VersaWare™ Slow Cooker	E4
How to Use Your VersaWare™ Slow Cooker	E4
Sautéing	E5
Slow Cooking.....	E5
Roasting/Broiling.....	E6
Usage Notes	E6
How to Clean Your VersaWare™ Slow Cooker	E7
Hints and Tips	E7
Recipes	E11
Classic Crock-Pot® Slow Cooker Dishes.....	E13
Appetizers and Side Dishes	E22
Main Dishes.....	E26
Soups and Chowders.....	E41
Beverages and Desserts	E46
Service Instructions	E52
Warranty	E52

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 heating base in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit 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 JCS/THG, LLC (see warranty) for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by JCS/THG, LLC 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 heating base unit 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 slow cooker.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, slide control to OFF, then remove plug from wall outlet.
14. **DO NOT** expose empty crockery to high heat. Always ensure there is liquid or food inside crockery to prevent potential cracking.
15. To prevent cracking, **NEVER IMMERSE** crockery in water or place under running water if crockery has been left **EMPTY** on a heated stovetop or in a heated oven for an extended period of time. Allow to cool down before immersing in water.
16. To prevent potential cracking, **NEVER** freeze water or water based foods in the VersaWare® slow cooker stoneware.
17. **ALWAYS** use the enclosed **HEAT DIFFUSER** when cooking on **ELECTRIC STOVETOPS** or breakage may result.


SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**.

No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product.

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 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 unintentionally.

POLARIZED PLUG	
	This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature or 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 countertop and table surfaces, such as Corian® and other surfaces, are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. We recommend placing a hot pad or trivet under your slow cooker to prevent possible damage to the surface.

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.

NOTE: Please use caution when placing your stoneware on a ceramic or smooth glass cook top stove, countertop, table, or other surface. Due to the nature of the stoneware, the rough bottom surface may scratch some surfaces if caution is not used. Always place protective padding under stoneware before setting on table or countertop.

Relax. Now that you have a VersaWare® slow cooker, your life just got a little easier. With this new Rival® stoneware innovation, one pot truly does it all. Whether you use it for sautéing on the stovetop, roasting in the oven, slow cooking in the heating base, or a combination of all three, the versatile crock cooks delicious food in the most convenient manner. And when the meal is complete, you can use the same crock as a fashionable serving piece as well as an easy solution for storing leftovers in the refrigerator and then reheating them in the microwave or oven for tomorrow night's dinner. Minimal mess, minimal cleanup.

Cooking with a slow cooker allows you to draw the fullest flavors from your food in a braising process that consistently produces tasty results. Yet with the VersaWare slow cooker stoneware, that's just the beginning! In the same crock you can also brown the meat and caramelize the vegetables as directed in many slow cooking recipes. You can season and roast a meatloaf in the oven and then use the slow cooker heating base to keep it warm until serving time. You can simmer soups and stews to enhance flavor and make them table-ready by broiling cheese on top.

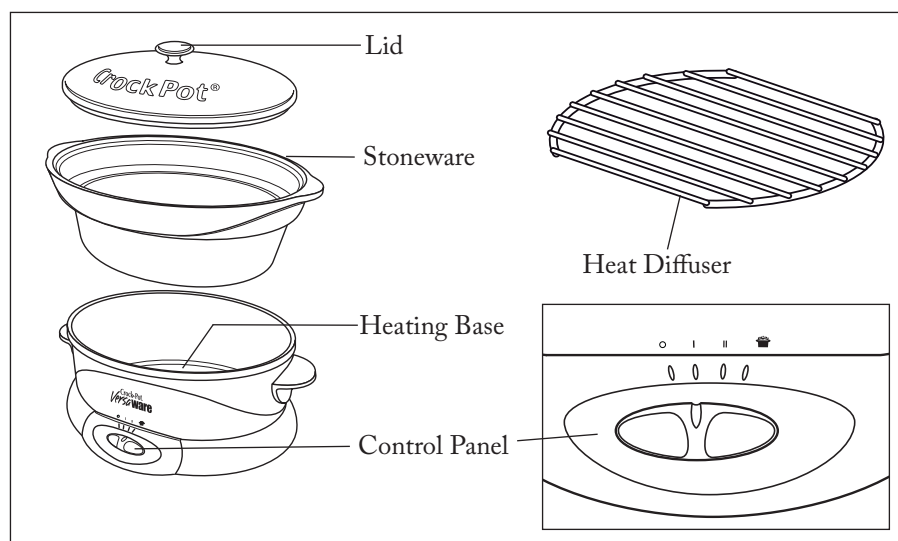
It's easy to be a chef in your own home when you have a tool this versatile at your fingertips. The VersaWare® slow cooker is more than a cooking appliance; it's the ultimate single-pot meal solution. So relax, dinner's almost ready!

BEFORE YOU USE YOUR VersaWare™ SLOW COOKER

Before you use your slow cooker, wash the lid and stoneware in warm, soapy water and dry thoroughly.

NEVER immerse the heating base in water or any other liquid.

HOW TO USE YOUR VersaWare™ SLOW COOKER



E4

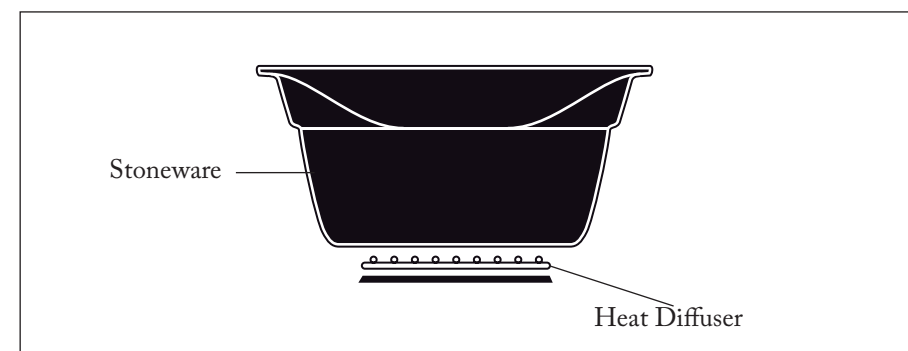
SAUTÉING

1. Place the VersaWare® slow cooker stoneware onto one of the large burners on the stovetop.

IMPORTANT: When using the stoneware on an electric stovetop (coil or ceramic), the heat diffuser (included) must be used. Place the heat diffuser onto one of the large burners and position the stoneware on top of the heat diffuser.

2. Coat the inside of the stoneware with oil or butter and place food into the stoneware. **DO NOT** heat empty stoneware on the stovetop. Always ensure there is liquid or food inside the stoneware when heating.
3. Set the stove temperature to Low before increasing to Medium. Turn down heat as necessary to avoid overcooking. **DO NOT** use your stoneware on the High setting on stovetop burners.
4. Stir food in the stoneware often, when cooking on the stovetop.

DO NOT use metal utensils, because they will scratch the stoneware.



SLOW COOKING

1. Insert VersaWare® slow cooker stoneware into the heating base, place your food into the stoneware, and plug in the unit. Slide the control to the desired setting. Your VersaWare® slow cooker has three temperature settings. LOW (I) is recommended for slow "all-day" cooking. One hour on HIGH (II) equals about 1 to 2 hours on LOW (I). WARM (☞) is ONLY for keeping already cooked food at the perfect serving temperature until you are ready to eat. **DO NOT** cook on the WARM (☞) setting. Always cook with the lid on when using your stoneware in the slow cooker heating base.
2. When cooking is done, slide control to OFF (○). Unplug from outlet and allow it to cool before cleaning.

E5

ROASTING/BROILING

The VersaWare[™] slow cooker stoneware can also be used as a traditional roasting pan in your oven.

USAGE NOTES

- If there is a power outage, the food may be unsafe to eat. If you are unaware of how long the power was out, we suggest you discard the food.
- Always cook with the lid on for the recommended time. Do not remove the lid during the first two hours of cooking.
- The removable VersaWare[™] slow cooker stoneware is ovenproof and microwave safe. Refer to following chart.
- Always use pot holders or oven mitts when handling the stoneware and when moving the slow cooking base. The handles will become hot when in use.
- ALWAYS use a trivet or hot pad underneath the heated stoneware, when placing on tables or countertops.
- Removable stoneware and lid are safe for use on stovetops*, in conventional and microwave ovens, as well as in the refrigerator. NEVER freeze water or water-based foods in the stoneware.
- Due to the unique manufacturing process of the VersaWare[™] slow cooker stoneware, you may see variations in the glazed surface. This is normal and does not affect performance.
- Turn unit off and unplug when cooking is done and before cleaning.
- Do not reheat foods in your slow cooker. Use oven, stovetop, or microwave to reheat.

*The heat diffuser must be used when cooking on electric stovetops (coil or ceramic).

** Place the stoneware on one of the large burners on Low or Medium settings only. Always use the heat diffuser when cooking on an electric stove.

Part	Dishwasher Safe	Oven Safe	Microwave Safe	Stovetop Safe	Broiler Safe
Lid	Yes	Yes	Yes	Yes	No
Stoneware	Yes	Yes	Yes	** Yes	Yes

HOW TO CLEAN YOUR VersaWare[™] SLOW COOKER

- ALWAYS turn off your slow cooker, unplug it from the electrical outlet, and allow it to cool before cleaning.
- The lid and VersaWare[™] slow cooker stoneware can be washed in the dishwasher or with hot, soapy water. Do not use abrasive cleaning compounds or scouring pads. A cloth, sponge, or rubber spatula will usually remove any residue. To remove water spots and other stains, use a non-abrasive cleaner or vinegar.
- The lid will not withstand sudden temperature changes. Do not wash the lid with cold water when it is hot.
- The outside of the heating base may be cleaned with a soft cloth and warm, soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners.

CAUTION: Never immerse the heating base in water or other liquid.

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 1 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 the vegetables in the stoneware before the 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.

LIQUIDS

- It is not necessary to use more than 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 in recipes that contain uncooked rice or pasta (see previous page).

MILK

- Milk, cream, and sour cream break down during extended cooking. When possible, add during last fifteen minutes to half hour of cooking, until just heated through.
- 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 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.

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 ¾ 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.

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® website at www.crockpot.com, for additional Hints and Tips, Questions and Answers, and Recipes.

Recipes

Classic Crock-Pot® Slow Cooker Dishes	13
Signature Chili	13
Beef Stew	14
Pot Roast	15
Barbecue Ribs.....	16
Pulled Pork.....	17
Mom's Brisket.....	18
Meatballs and Spaghetti Sauce.....	19
Boston Baked Beans.....	20
Corned Beef and Cabbage.....	21
Mulled Cider.....	21
Appetizers and Side Dishes	22
Honey Glazed Chicken Wings	22
Refried Bean Dip with Blue Tortilla Chips.....	23
Cereal Snack Mix	23
Lemon and Tangerine Glazed Carrots	24
Sweet Plantains and Squash.....	24
Old Fashioned Sauerkraut.....	25
Gratin Potatoes with Asiago Cheese	25
Main Dishes	26
Beef Bourguignon	26
Easy Swiss Steak	27
Taco Pie.....	28
Zucchini and Beef Casserole	29
Hearty Meatball Stew	30
Szechwan Spicy Short Ribs.....	31
BBQ Turkey Legs.....	32
Thai Chicken Coconut Curry	33
Braised Italian Chicken with Tomatoes and Olives.....	34
Chicken Saltimbocca Style.....	35
Chicken and Ham Pie.....	36

One

does it all.

Beef Stew

1/2 cup flour
1 teaspoon salt
1 teaspoon pepper
4 pounds beef chuck, cubed
Olive oil
2 onions, sliced
1 cup mushrooms, sliced
1 cup fresh parsley, minced
6 teaspoons minced garlic
4 bay leaves
2 cups red or white wine
1 cup beef broth

1. Mix the flour, salt, and pepper. Dredge beef in flour and coat the bottom of the VersaWare stoneware with olive oil. Place stoneware on stovetop set to medium-low heat. Heat oil and sear beef on all sides (in two batches).
2. Add remaining ingredients in stoneware, cover; and place stoneware in slow cooker heating base. Cook on Low for 4-6 hours or on High for 2-3 hours.

Serves 6-8

Pot Roast

Spread the contents of a small jar of horseradish around the outside of the roast before placing in stoneware for a savory, aromatic twist on this classic.

1/2 cup flour
2 teaspoons salt
1/2 teaspoon pepper
3 -4 pounds pot roast
3 carrots, sliced
3 potatoes, quartered
2 onions, sliced
1 stalk celery, sliced
1 cup mushrooms, sliced
3 tablespoons flour
1 cup water, beef broth or wine

1. Combine 1/2 cup flour, salt, and pepper; coat meat.
2. Place all vegetables, except mushrooms, into VersaWare stoneware. Top with the roast. Spread mushrooms over roast. Cover; place stoneware in slow cooker heating base and cook on Low for 10-12 hours or on High for 6-8 hours.
3. To thicken gravy, make a paste out of 3 tablespoons flour and water and stir into liquid in the stoneware.

Serves 6-8

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser
MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

E14

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser
MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

E15

Barbecue Ribs

BBQ Sauce:

Canola oil or vegetable oil
 2 small red onions, finely chopped
 3-4 cloves garlic, peeled and minced
 1 lemon, juiced
 1 cup brown sugar, packed
 1/2 cup cider vinegar
 1 cup ketchup
 2 tablespoons Worcestershire sauce
 1 tablespoon hot pepper sauce, or to taste
 1/2 teaspoon chili powder

2 racks of baby back ribs, cut into 3-4 rib pieces

1. Coat the bottom of the VersaWare stoneware and place on stovetop set to medium heat. Add garlic and onions and sauté until softened and lightly browned. Stir in remaining ingredients and simmer gently for about 5 minutes. Remove half the sauce to use for serving.
2. Transfer stoneware to slow cooker heating base. Add ribs to sauce, cover, and cook on Low for 7-9 hours or on High for 4-6 hours.
3. To serve, cut ribs between bones and pass extra sauce.

Serves 6

Pulled Pork

Pulled pork can also be done with a large pork butt or pork shoulder (6-7 pounds). Simply cook the pork until tender, then remove and shred meat, removing any additional fat and bone from roast, and pour off and discard all drippings from the bottom of the stoneware. Place shredded pork back into stoneware and add your favorite bottled or homemade sauce and heat through.

2 pounds pork loin, trimmed of any fat
 1 14-ounce bottle of your favorite barbecue sauce
 1 teaspoon brown sugar
 1 tablespoon fresh lemon juice
 1 medium onion, chopped
 8 hamburger buns or hard rolls

1. Place the pork roast in the VersaWare stoneware. Place stoneware in slow cooker heating base, cover, and cook on Low for 10-12 hours or on High for 5-6 hours.
2. Remove the pork roast from the stoneware, and pull the meat into shredded pieces. Pour out any liquid in the stoneware, and combine pork with the remaining ingredients in the stoneware. Cover and cook on High for 2 hours.
3. Serve the barbecued pulled pork on hamburger buns or hard rolls.

Serves 8

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser

E16

MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser

MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

E17

Mom's Brisket

1 2-pound beef brisket, scored on both sides
Olive oil
2 teaspoons paprika
Water to cover meat
1 cup ketchup
2 large onions, diced
2 tablespoons horseradish
4 Yukon Gold potatoes, peeled and cut into 1-inch pieces
2 teaspoons paprika
Kosher salt and pepper to taste

1. Rub paprika over meat and place in VersaWare stoneware. Coat bottom of stoneware with oil and place on stovetop set to medium heat. Sear meat on both sides.
2. Add enough water to cover the meat. Add ketchup, onions and horseradish. Place stoneware in slow cooker heating base, cover, and cook on Low for 7-9 hours or on High for 3-5 hours, until meat is tender.
3. Cool meat and cut in diagonal thin slices. (At this point, meat can be refrigerated overnight).
4. Sprinkle potatoes with paprika and add to stoneware. Place sliced meat on top of potatoes and place stoneware in slow cooker heating base. Cover and cook on Low for 6-8 hours or on High for 3-4 hours, until potatoes are tender.

Serves 4

Meatballs and Spaghetti Sauce

Meatballs:

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

Spaghetti Sauce:

1 28-ounce can peeled tomatoes
2 tablespoons olive oil
2 cloves of garlic or more to taste, finely minced
1 cup chopped fresh basil
1 teaspoon sugar
Salt and pepper

1. Combine meatball ingredients. Form into walnut sized balls. Place the meatballs in the stoneware and set in an oven preheated to 350 F for 20 minutes (or meatballs can be seared in oil on the stovetop set to medium heat).
2. Combine all sauce ingredients and mix thoroughly. Pour over meatballs in VersaWare stoneware. Place stoneware in slow cooker heating base, cover, and cook on Low for 3-5 hours or on High for 2-4 hours.
3. Adjust seasonings and serve with cooked pasta.

Serves 8-10

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser
MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

E18

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser
MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

E19

Boston Baked Beans

Add chopped hot dogs to the beans for the traditional frank and beans favorite.

2 pounds dried small white beans
12 cups water
2 teaspoons salt
1 cup molasses
2 tablespoons dry mustard
 cup dark brown sugar
 cup chopped onions
 cup salt pork or thick sliced bacon, chopped into small pieces
Olive oil

1. Soak beans in water in uncovered VersaWare stoneware overnight (or for a minimum of 8 hours). After soaking, place stoneware in slow cooker heating base, cover, and cook on Low for 3 hours. Drain liquid reserving 1 cup and set aside. Remove beans and set aside.
2. Coat bottom of stoneware with olive oil and add salt pork or bacon; sauté on stovetop set to medium heat for 5-10 minutes to render fat.
3. Add 1 cup liquid from beans (saved from soaking) and remaining ingredients including reserved beans into the stoneware. Mix together on stovetop set to medium heat for 10 minutes until blended.
4. Remove from stovetop and place stoneware in slow cooker heating base. Cover and cook on Low for 10-12 hours or on High for 6-8 hours.

Serves 8

Corned Beef and Cabbage

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

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

Serves 6-8

Mulled Cider

1 gallon apple cider
½ cup brown sugar
15 whole cloves
10 whole allspice berries
5 whole cinnamon sticks

1. Combine all ingredients in the VersaWare stoneware.
2. Place stoneware in slow cooker heating base, 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 12-16

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser

E20

MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser

MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

E21

Honey Glazed Chicken Wings

Vegetable oil
3 pounds chicken wings, tips removed
1 teaspoon freshly ground pepper
1 cup honey
1 cup soy sauce
1 clove garlic, minced
2 tablespoons tomato paste
1 teaspoon sugar
2 teaspoons water

1. Coat bottom of VersaWare stoneware with oil. Place stoneware on stovetop set to medium heat. Brown chicken wings on each side, about 1-2 minutes per side (in 2 batches if necessary). Remove chicken with a slotted spoon and continue browning until all chicken is browned. Place all the browned chicken back into the stoneware.
2. In a medium bowl, combine the honey, soy sauce, 1 tablespoon vegetable oil, and garlic. Whisk in the tomato paste, sugar, and water. Pour the honey sauce over the chicken. Place stoneware in slow cooker heating base, cover, and cook on Low for 6 to 8 hours or on High for 3 to 4 hours.

Serves 6-8

Refried Bean Dip with Blue Tortilla Chips

teaspoon salt
teaspoon pepper
8 ounces taco sauce
6 8-ounce cans refried beans
3 cups shredded cheddar cheese
 $\frac{3}{4}$ cup scallions or green onions, chopped
2 12-ounce packages blue tortilla chips

1. In a bowl, combine salt, pepper, taco sauce, and refried beans. In VersaWare stoneware, start with $\frac{1}{2}$ bean mixture and layer, alternating beans and cheese. Finish with cheese and top with scallions.
2. Place stoneware on slow cooker heating base, cover, and cook on Low 2-4 hours. Serve with blue tortilla chips for dipping.

Serves 10

Cereal Snack Mix

6 tablespoons unsalted butter, melted
2 tablespoons curry powder
2 tablespoons reduced sodium soy sauce
1 tablespoon sugar
1 tablespoon paprika
2 teaspoons ground cumin
 $\frac{1}{2}$ teaspoon salt
5 cups rice squares cereal
5 cups corn squares cereal
1 cup tiny pretzels
 $\frac{1}{2}$ cup lightly salted peanuts

1. Pour butter in VersaWare stoneware.
2. Stir in curry, soy, sugar, paprika, cumin, and salt. Stir in cereal, pretzels, and peanuts.
3. Place stoneware in the slow cooker heating base and cook uncovered on High for 45 minutes, stirring often to avoid sugar scorching.
4. Set to Low and cook uncovered for an additional 3-4 hours stirring often. Let cool and transfer to a large serving bowl.

Serves 20

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser
MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

E22

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser
MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

E23

Lemon and Tangerine Glazed Carrots

6 cups sliced carrots
1 cup apple juice
teaspoon salt
6 tablespoons butter
2 tablespoons lemon rind zest (grated)
cup brown sugar
2 tablespoons tangerine rind zest (grated)

1. Combine all ingredients into VersaWare stoneware and mix to combine.
2. Place stoneware in slow cooker heating base, cover, and cook on Low for 4-5 hours or on High for 1-3 hours.

Serves 10-12

Sweet Plantains and Squash

1 cup coconut oil
4 cups plantains or bananas or plantains (black skinned) cut into 2-inch chunks
6 cups your favorite squash, cut into 2-inch chunks
cup sugar
cup brown sugar
cup honey
cup melted butter
teaspoon salt
1 cup raisins (optional)

1. In VersaWare stoneware, heat coconut oil on stovetop set to medium heat and sauté bananas or plantains (black skinned) until soft and golden brown. Remove from stovetop, drain oil, and add remaining ingredients.
2. Place stoneware in slow cooker heating base, cover, and cook on Low for 6-8 hours or on High for 2-4 hours. Stir occasionally to baste plantains and squash with sauce.

Serves 8

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser

E24

MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

Old Fashioned Sauerkraut

8 slices bacon, chopped
2 pounds sauerkraut (canned)
1 large head cabbage (or 2 small heads)
2 cups chopped onions
stick butter
2 tablespoons sugar
1 teaspoon salt
1 teaspoon pepper

1. Sauté bacon until crisp in VersaWare stoneware on stovetop set to medium heat. Remove bacon and set aside. Save fat renderings.
2. Return stoneware to slow cooker heating base and add sauerkraut, cabbage, onions, butter, sugar, salt and pepper. Pour bacon and renderings over sauerkraut mixture. Cover and cook on Low for 4-5 hours or on High for 1-3 hours. Add your favorite bratwurst or knockwurst to this recipe to make an entire meal.

Serves 8-10

Gratin Potatoes with Asiago Cheese

10 slices bacon, cut into 1-inch slices
10 medium Yukon Gold potatoes, peeled and thinly sliced
1 cup Asiago cheese, freshly grated
2 cups heavy cream
Salt and freshly ground black pepper to taste

1. Add bacon to VersaWare stoneware and place on stovetop set to medium heat. Sauté bacon until crispy and remove with a slotted spoon and set aside on a paper towel to drain.
2. Transfer the stoneware with the bacon fat to the heating base. Layer one-fourth of the potatoes on the bottom of the stoneware. Sprinkle one-fourth of the bacon over the potatoes and top with one-fourth of the cheese. Salt and pepper to taste. Continue layering until all of the potatoes, bacon, and cheese are used. Pour the cream over all.
3. Cover and cook on Low for 7-9 hours or on High for 5-6 hours. Adjust the seasonings to taste.

Serves 4-6

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser

MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

E25

Beef Bourguignon

6 strips bacon, cut into 1- to 2-inch pieces
 3 pounds beef rump, cut into 1-inch cubes
 1 large carrot, peeled and sliced
 1 medium onion, sliced
 1 teaspoon salt
 1/2 teaspoon pepper
 3 tablespoons flour
 1 10-ounce can condensed beef broth
 2 cups red or Burgundy wine
 1 tablespoon tomato paste
 2 cloves garlic, minced
 1/2 teaspoon whole thyme
 1 whole bay leaf
 1/2 pound small white onions, peeled
 1 pound fresh mushrooms, sliced

1. Sauté bacon in VersaWare stoneware on stovetop over medium heat until crisp. Remove bacon and set aside.
2. Add beef cubes to stoneware and brown well. Remove meat and set aside.
3. Brown carrot and onion in stoneware. Season with salt and pepper. Stir in flour, add broth, and mix well.
4. Add beef and bacon back to stoneware, mix, and place in slow cooker heating base.
5. Add wine, tomato paste, garlic, bay leaf, thyme, onions, and mushrooms. Cover; cook on Low for 10-12 hours or on High for 5-6 hours.

Serves 6-8

Easy Swiss Steak

1 3-pound to 4-pound top round or flank steak
 1/2 cup + 2 tablespoons flour
 1 teaspoon salt
 1/8 teaspoon pepper
 Olive oil
 1 pound (16 ounces) cherry tomatoes, halved
 1/2 cup sliced yellow or white onion
 1/2 cup sliced celery
 1 tablespoons steak sauce

1. Cut steak into 1-inch x 1-inch cubes. Mix 1/4 cup of flour, salt, and pepper together. Toss the steak cubes in the flour mixture to coat.
2. Coat bottom of VersaWare stoneware with oil and heat on stovetop set to medium heat. Sear steak on all sides. Remove from stovetop, drain and place stoneware in slow cooker heating base.
3. Add tomatoes onion, celery, and steak sauce. Cover and cook on Low for 6-8 hours or on High for 3-4 hours.
4. To thicken sauce, mix 2 tablespoons flour with 1/8 cup of water, then add to stoneware and mix well to thicken, and cook for an additional 15 minutes.

Serves 8

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser

E26

MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser

MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

E27

Taco Pie

Olive oil
3 pounds ground beef
6 tablespoons taco seasonings
4 8-ounce cans tomato sauce
1 teaspoon salt
1 teaspoon pepper
¾ cup chopped onion
1 cup sliced black olives, drained
24 corn tortillas
3 cups shredded cheddar cheese

1. Coat bottom of VersaWare stoneware with olive oil and place on stovetop set to medium heat. Brown the ground beef with the taco seasonings. Drain off excess fat and place browned ground beef into a bowl.
2. In a separate bowl, combine tomato sauce, salt, pepper, onions, olives; mix into beef. Line stoneware with parchment paper on all sides and bottom. Alternate layers of tortillas and meat until all ingredients are used up. Place stoneware in slow cooker heating base, cover, and cook on Low for 6-7 hours or on High for 2-4 hours.
3. Remove lid, top with cheese, and bake in oven at 400 F for 15-20 minutes to melt cheese. Remove from oven and let stand for 10 minutes. Remove pie by lifting out parchment paper, and place pie on plate. Slice into wedges and serve.

Serves 6

Zucchini and Beef Casserole

Olive oil
2 pounds ground beef
1 cup onion, chopped
4 12-ounce jars tomato sauce (basil or marinara)
1 teaspoon Italian seasoning
1 teaspoon garlic salt
1 teaspoon pepper
8 cups zucchini (sliced ¾-inch bias slices)
1 cup grated Parmesan cheese
4 cups grated mozzarella cheese

1. Coat bottom of VersaWare stoneware with olive oil and place on stovetop set to medium heat. Brown the ground beef with the onions. Drain and remove from stovetop.
2. In a separate bowl mix ground beef with tomato sauce, Parmesan cheese, Italian seasonings, garlic salt, and pepper. In stoneware, alternate layers of zucchini and meat mixture. Place stoneware in slow cooker heating base, cover, and cook on Low for 4-6 hours or on High for 1½-3 hours.
3. When ready to serve, remove lid, top casserole with grated Mozzarella, and broil in preheated oven for 5-7 minutes, until cheese is browned. Remove from oven and place in slow cooker heating base to serve.

Serves 8

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser

E28

MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser

MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

E29

Hearty Meatball Stew

3 pounds ground beef or ground turkey
 1 cup Italian bread crumbs
 4 eggs
 1 cup milk
 1 cup grated Romano cheese
 2 teaspoons salt
 2 teaspoons pepper
 2 teaspoons garlic salt
 12 ounces stewed tomatoes
 12 ounces tomato paste
 2 cups water
 2 cups beef broth
 1 tablespoon Italian seasoning
 1 cup carrots, chopped
 1 cup onions, chopped
 1 cup celery, chopped

1. In a bowl, combine bread crumbs, eggs, milk, cheese, salt, pepper, garlic salt with ground beef and form into 2-inch round balls.
2. In VersaWare stoneware, place carrots, onions, and celery on bottom; then add meatballs. Bake in oven 45 minutes, uncovered at 350 °F.
3. Remove from oven and place stoneware in slow cooker heating base. Add remaining ingredients, cover and cook on Low for 4-6 hours or on High for 2-4 hours.

Serves 6-8

Szechwan Spicy Short Ribs

Olive oil or vegetable oil
 3 pounds boneless beef chuck country style short ribs, cut into 1 1/2-inch cubes
 2 3/4-ounce hot and spicy Szechwan seasoning mix
 1/2 cup soy sauce
 1/2 cup frozen concentrated orange juice
 Grated peel from 1 large orange + 2 oranges for garnish
 1/2 cup rice wine or dry sherry
 2 tablespoons grated ginger
 1 1/2 tablespoons grated garlic
 3 tablespoons brown sugar
 2 tablespoons sesame oil
 2 large red bell peppers, cut into small squares
 1 bunch scallions, cut into 1-inch pieces + more for garnish

1. Coat bottom of VersaWare stoneware with oil and place on stovetop set to medium heat. Sear ribs on all sides (do in two batches if necessary). Remove ribs from stoneware and set aside.
2. Add all other ingredients to VersaWare stoneware except for sesame oil, bell peppers, and scallions. Bring to a simmer on stovetop over medium-low heat. Transfer VersaWare stoneware to slow cooker heating base and add ribs back in.
3. Cover, and cook on High for about 5 hours, or until ribs are very tender. During the last 2 hours of cooking, stir in the sesame oil, bell peppers, and scallions, and continue to cook on High for the remaining 2 hours.
4. If there is still a lot of liquid at the end of the cooking time, spoon ribs and peppers onto a serving platter, and continue to cook, uncovered, until the sauce is reduced to a very thick sauce. Stir in ribs and peppers again and cook until heated through.

Serves 6

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser

E30

MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser

MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

E31

BBQ Turkey Legs

6 turkey legs drumsticks
2 teaspoons salt
2 teaspoons pepper
2 jars BBQ Sauce (or use recipe below)

BBQ Sauce

1/2 cup molasses
1/2 cup white vinegar
1/2 cup ketchup
4 tablespoons Worcestershire sauce
1 teaspoon hickory smoke liquid
1 tablespoon onion powder
1 tablespoon garlic powder
1/8 teaspoon chipotle pepper

1. Season turkey legs with salt and pepper, and place in VersaWare stoneware. Cover with BBQ sauce, coating evenly on all sides.
2. Place stoneware in slow cooker heating base, cover, and cook on Low for 7-8 hours or on High for 3-4 hours. Enjoy hot or cold.

Serves 6

Thai Chicken Coconut Curry

4 boneless skinless chicken breasts
Olive oil or vegetable oil
4 potatoes, chopped
1 jalapeño, diced
1 onion, chopped
2 teaspoons curry powder
1 clove garlic, minced
1 can chicken broth
1 can coconut milk (not sweetened)
1 bag frozen peas (10 ounces) defrosted
Salt and pepper to taste
Fresh cilantro, basil, or Thai basil chopped for garnish

1. Coat bottom of VersaWare stoneware with oil and place on stovetop set to medium heat. Add chopped onion, garlic, and jalapeño, and sauté until soft.
2. Move onions, garlic, and jalapeño to one side of pan and brown chicken breasts on other side. Pan must be hot and chicken breasts dry to brown.
3. Place stoneware in slow cooker heating base, and add potatoes, chicken broth, coconut milk, salt and pepper, and curry powder. Cover, and cook on Low for 6 hours or High for 2-3 hours.
4. During the last thirty minutes of cooking time, add the peas.
5. Garnish with cilantro, basil, or Thai basil, and serve.

Serves 4

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser
MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

E32

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser
MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

E33

Braised Italian Chicken with Tomatoes and Olives

2 pounds boneless, skinless chicken thighs
Kosher salt and freshly ground black pepper
cup flour
Olive oil
1 clove garlic, minced
½ cup dry red wine
1 14 -ounce can diced tomatoes – drained
1 teaspoon chopped fresh rosemary
teaspoon crushed red pepper flakes
½ cup pitted, quartered Kalamata olives

1. Season the chicken with 1 teaspoon salt and ½ teaspoon black pepper. Spread the flour on a plate, and lightly dredge the chicken in the flour.
2. Coat the bottom of the VersaWare stoneware with olive oil and place on the stovetop set to medium heat. Sear the chicken in two or three batches until well browned on both sides. Use additional oil as needed to prevent sticking.
3. Place all browned chicken in stoneware and add the garlic, red wine, tomatoes, and olives. Place stoneware in the slow cooker heating base, cover, and cook on Low for 4-5 hours.
4. Add the rosemary and red pepper flakes, and cook an additional hour on Low. Serve over cooked linguini.

Serves 4

Chicken Saltimbocca Style

6 boneless chicken breasts
12 slices of prosciutto
12 slices of provolone cheese
cup flour
cup grated parmesan cheese
2 teaspoon salt
2 teaspoons pepper
Olive oil
1 teaspoon dried and ground sage
2 8-ounce cans cream of mushroom soup
¾ cup white wine (optional)
Toothpicks

1. Slice chicken breasts into halves, and pound until ½-inch thick (pound between wax paper or plastic wrap). Place one slice of prosciutto and one slice of provolone on chicken and fold 3 times. Hold together with toothpicks.
2. On a plate, mix flour, parmesan cheese, salt, and pepper. Dip chicken in flour mixture and set aside (this can be put aside for one hour or made 2-3 days in advance).
3. Coat VersaWare stoneware with olive oil and place on stovetop set to medium heat. Brown chicken on both sides. When completed, drain oil and place stoneware in the slow cooker heating base. Add chicken soup, sage and wine. Cover and cook on Low for 5-7 hours or on High for 2-3 hours.
4. To thicken the sauce, add some of the leftover flour mixture to the stoneware about 15 minutes before serving.

Serves 6

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser
MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

E34

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser
MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

E35

Chicken and Ham Pie

- 2 8-ounce cans cream of mushroom soup
- 2 cups diced ham
- 2 cups diced boneless chicken
- 1 12-ounce package frozen peas and onions
- 1 8-ounce package frozen corn
- stick butter, melted
- teaspoon dried marjoram
- teaspoon dried thyme
- cup chopped celery
- 2 tablespoons cornstarch (+ 2 teaspoons water)
- 1-2 packages buttermilk biscuits (unbaked)

1. Combine soup, ham, chicken, frozen vegetables, celery, marjoram, and thyme in VersaWare stoneware. Place stoneware in slow cooker heating base, cover, and cook on Low for 4-5 hours or on High for 1-3 hours. Remove stoneware from base.
2. Mix cornstarch and water together in bowl; add to stoneware.
3. Place biscuits on top of mixture, brush with butter and bake in oven at 350 °F for 25-30 minutes, until biscuits are golden brown. Remove from oven and serve.
4. Pie maybe held in VersaWare stoneware in heating base on Warm setting until ready to serve.

Serves 8-10

Braised Pork Shanks with Israeli Couscous and Root Vegetable Stew

This recipe was created by renowned Chef Tom Valenti of Ovest Restaurant in New York City.

- 2 cups water
- Pinch salt
- 1½ cup Israeli couscous (or regular couscous)
- 4 24-ounce pork shanks, bone in, skin removed
- Coarse salt
- Freshly ground black pepper
- 1 cup olive oil
- 4 large carrots, peeled and cut on the bias into 1-inch segments (set 2 carrots aside for later in this recipe)
- 1 Spanish onion, peeled and quartered
- 4 stalks celery, cut on the bias into 1-inch segments (set 2 stalks aside for later in this recipe)
- 4 cloves garlic, peeled and smashed
- 2 cups dry white wine
- cup distilled white vinegar
- cup tomato paste
- 1-1½ quarts low sodium chicken broth (amount will vary depending on the size of the shanks)
- 2 tablespoons mustard oil (available from Middle Eastern shops - this dish can be made without this item)
- 1 tablespoon whole black peppercorns

Couscous:

1. Place the VersaWare stoneware on stovetop set to medium-low heat. Add 2 cups of water and a pinch of salt, and bring to a boil.
2. Add 1½ cups of Israeli couscous and cook, stirring until tender about 6-8 minutes. Drain and use immediately or rinse under cold water and reserve for later use.

Recipe continued on next page.

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser
MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser
MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

Braised Pork Shanks with Israeli Couscous and Root Vegetable Stew (cont.)

Pork Shanks:

1. Season the shanks well with salt and pepper.
2. Place the VersaWare stoneware on stovetop set to medium-low heat, add the oil and heat until hot but not smoking. Add the shanks and brown on all sides. Remove and set aside.
3. Pour off all but about 2 tablespoons of oil or enough to coat the bottom of the stoneware. Add half of the carrots, half of the celery, the onion and garlic and cook on stovetop over a medium-low heat until the vegetables are soft but not brown, about 5 minutes.
4. Add the tomato paste, wine, vinegar, mustard oil, chicken broth and peppercorns and bring to a boil, stirring and scraping up any browned bits stuck to the bottom of the pan. Return the shanks to the stoneware and place stoneware on the slow cooker heating base. Cover; cook on High for 2 hours, turning the shanks every 20 minutes or so.
5. Remove the shanks, strain out all of the solids from the braising liquid, and add in the uncooked carrot and celery. Place the shanks back in stoneware and, and transfer stoneware to slow cooker heating base.
6. Cover; cook on High for 1 hour. Check the shanks for doneness: remove one and place it on a plate. The meat should be very soft but still attached to the bone.
7. To serve; add the precooked couscous to the stoneware just to reheat, about 3-4 minutes. Using a slotted spoon, remove some of the couscous, carrot and celery and place in the bottom of a shallow bowl. Place a pork shank on top of that and then spoon 2-3 ounces of the braising liquid into the bowl.

Serves 4

Stuffed Pork Chops

6 2-inch thick pork chops (bone in)
1 8-ounce can creamed corn
1 cups bread crumbs
½ cup chopped scallions
2 teaspoons salt
2 teaspoons pepper
1 teaspoon ground sage
4-8 teaspoons water (for bread crumbs)
cup apple juice

1. Preheat broiler. With a sharp knife, cut a pocket into the center of each pork chop by slicing horizontally along the chop.
2. In a bowl, combine bread crumbs, corn, scallions, salt, pepper and sage. Mix, and add water until moist and “sticky”. Stuff bread crumb mixture into pocket of each pork chop, and place chops in VersaWare stoneware.
3. Place stoneware in broiler and cook until the chops are browned, about 10-15 minutes in the oven. Remove from oven, add apple juice, and place stoneware in slow cooker heating base. Cover and cook on Low for 6-8 hours or on High for 3-4 hours and serve. (You can substitute an 8-ounce can of apple pie filling for the creamed corn if desired).

Serves 6-8

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser

E38

MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser

MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

E39

Knockwurst and Cabbage

Olive oil
 8-10 knockwursts
 1 cup white onions, thinly sliced
 1 head purple cabbage, sliced into 1/2-inch slices
 1 teaspoon sea salt
 2 teaspoons caraway seeds
 4 cups chicken broth

1. Coat the bottom of the VersaWare stoneware with olive oil and place on stovetop set to medium heat. Brown the knockwursts on all sides.
2. Transfer stoneware to the slow cooker heating base. Add cabbage and onions on top of knockwurst. Sprinkle with salt and caraway seeds and then pour in chicken broth. Cover and cook on Low for 4 hours or on High for about 2 hours, or until knockwursts are cooked through and cabbage and onions are softened.

Serves 8

Jambalaya

1 pound cooked sausage, sliced	1 tablespoon minced garlic
2 cups boiled ham, diced	1 tablespoon parsley, minced
2 onions, chopped	1/2 teaspoon dried thyme
2 stalks celery, sliced	2 whole cloves
1 green pepper, diced	2 tablespoons olive or canola oil
1 28-ounce can whole tomatoes	1 cup rice, uncooked
1/2 cup tomato paste	
1 pound medium to large shrimp, peeled and deveined	

1. Mix all ingredients except shrimp in VersaWare stoneware. Place the stoneware in the slow cooker heating base, cover, and cook on Low for 8-10 hours or on High for 4-6 hours.
2. Thirty minutes before serving, set heating base to High and add shrimp.

Serves 6-8

French Onion Soup

4 extra-large sweet onions, peeled
 4 tablespoons butter
 2 quarts beef or vegetable broth, divided
 2 cups dry white wine
 2 cups water
 1 tablespoon fresh thyme leaves, minced
 6 cups large seasoned croutons
 1 cup Swiss or Gruyere cheese, shredded

1. Cut each of the onions in half and then half again. Cut each quarter into 1/4-inch thick slices.
2. Add butter to VersaWare stoneware and place on stovetop set to medium-low heat. Stir every 7-8 minutes, and cook until onions are soft and caramelized, about 45-50 minutes. Add the wine and let the liquid reduce almost completely, about 15 minutes.
3. Add the broth, water, and thyme to the stoneware. Transfer the stoneware to the slow cooker heating base, cover, and cook on High for 2 1/2 hours or until the soup is thoroughly heated.
4. Just prior to serving, top soup with croutons and sprinkle cheese over the croutons. Preheat the oven broiler and place the stoneware under broiler. Broil until the cheese is melted and golden. Serve immediately.

Serves 8-10

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser

E40 MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser

MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

E41

Lentil Soup with Ham and Bacon

Olive oil
8 cups beef broth
1 cup carrots, chopped
2 cups ham, chopped
¾ cup celery, chopped
1 cup onions, chopped
1 6-ounce can chopped tomatoes
1 teaspoon dried marjoram
1 ½ pound lentils (dry)
2 teaspoons salt
2 teaspoons pepper
1 cup bacon, chopped

1. Coat bottom of VersaWare stoneware with olive oil and place on stovetop set to medium heat. Sauté bacon until firm; remove from heat and add remaining ingredients.
2. Place stoneware in the slow cooker heating base, cover, and cook on Low for 8-10 hours or on High for 6-8 hours, until lentils are tender.

Serves 8

Cheesy Tavern Soup

Olive oil
1 cup celery, chopped
1 cup carrots, chopped
1 cup green peppers, chopped
1 cup onion, chopped
64 ounces chicken broth
4 tablespoons butter
2 teaspoons salt
2 teaspoons pepper
2 cans beer (room temperature)
1 cup flour
4 cups grated cheddar cheese

1. Coat bottom of VersaWare stoneware with olive oil and place on stovetop set to medium heat. Sauté celery, carrots, onions, and peppers until tender.
2. Add remaining ingredients (except flour and cheese) into stoneware and place stoneware in the slow cooker heating base. Cover and cook on Low for 6 hours or on High for 2-4 hours.
3. Dissolve flour in a small amount of water and add to soup, stirring in well.
4. Top with grated cheese and place in preheated broiler, uncovered, for 10-15 minutes to melt cheese.

Serves 8

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser
MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser
MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

Roasted Corn and Red Pepper Chowder

Olive oil
2 cups fresh corn kernels (you may substitute frozen, thawed corn, if desired)
1 red bell pepper, cored, seeded and diced
2 green onions, sliced
4 cups chicken broth
2 baking potatoes, peeled and diced
1 teaspoon salt
1 teaspoon freshly ground black pepper
1 13-ounce can evaporated milk
2 tablespoons flat leaf parsley, minced

1. Coat the bottom of the VersaWare stoneware with olive oil and place on stovetop set to medium heat. Add the corn, red pepper and onions sauté the vegetables until they are tender and lightly browned, about 7-8 minutes.
2. Transfer the stoneware to the slow cooker heating base. Add the green onions, broth, potatoes, salt, and pepper, and stir to combine. Cover and cook on Low for 7-9 hours or on High for 4-5 hours
3. Thirty minutes prior to serving, add the milk and blend well. Garnish with parsley to serve.

Serves 4

Sweet Italian Sausage and Vegetable Soup

Olive oil or vegetable oil
1 pound sweet Italian sausage, casings removed
1 stalk celery, finely chopped
1 medium yellow squash, peeled and diced
1 small white onion, peeled and sliced thin
3 cups beef broth
1 medium tomato, peeled and freshly crushed
1 teaspoon salt
2 teaspoons fresh basil leaves, chopped
1 teaspoon fresh oregano leaves, chopped
1 teaspoon freshly ground black pepper
1 cup Romano cheese, freshly grated

1. Coat the bottom of the VersaWare stoneware with oil and place on stovetop set to medium heat. Once the oil is hot, brown and crumble the sausage until no pink remains, about 10 minutes. Drain any fat that accumulates.
2. Add the celery, squash, and onion, and sauté for 4 minutes, stirring continuously. Combine all of the ingredients except the grated cheese into the stoneware. Transfer the stoneware to the slow cooker heating base, cover, and cook on Low for 5-6 hours or on High for 2-3 hours.
3. Add additional salt and pepper to taste. Ladle the soup into bowls and top each serving with Romano cheese.

Serves 6

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser
MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

E44

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser
MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

E45

Tropical Tea

1 gallon hot water
12 tea bags (strings and labels removed)
 $\frac{2}{3}$ cup sugar
6 tablespoons honey
1 mango, sliced
2 cups pineapple juice
1 orange, sliced ($\frac{1}{2}$ -inch thick slices)
1 can sliced pineapple
1 star fruit, sliced ($\frac{1}{2}$ -inch thick slices)
1 bunch fresh mint leaves

1. Dice mango and pineapple, then combine all ingredients (except mint leaves) in VersaWare stoneware.
2. Place stoneware in slow cooker heating base, cover, and cook on Low for 4 hours. Serve from VersaWare with mint leaves as garnish.

Serves 10

Spiced Coffee

1 gallon coffee
 $\frac{1}{2}$ cup chocolate syrup
 $\frac{2}{3}$ cup sugar
6 cinnamon sticks
3 teaspoons whole cloves
1 teaspoon anise flavoring
1 teaspoon orange zest
1 teaspoon lemon zest
2 cups whipped cream or non-dairy topping
4 tablespoons vanilla extract
 $\frac{1}{2}$ cup cocoa powder
 $\frac{1}{2}$ cup spiced rum (optional)

1. Combine all ingredients (except whipped cream and vanilla) in VersaWare stoneware. Place stoneware in slow cooker heating base, cover, and cook on Low for 3-4 hours.
2. In a bowl, combine whipped cream and vanilla, and refrigerate.
3. When ready to serve, ladle into coffee cups and top with a dollop of whipped vanilla cream and dust with cocoa powder.

Serves 10

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser
MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

E46

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser
MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

E47

Maine Blueberry Cake

4 cups flour
2 cups sugar
8 teaspoons baking powder
teaspoon salt
4 eggs (slightly beaten)
¾ cup vegetable oil
cup milk
2 teaspoons vanilla
4 cups fresh or frozen Maine blueberries
Nonstick cooking spray

Topping:

1 cup softened butter
cup light brown sugar
cup flour
⅛ cup cinnamon

1. In a 4 quart mixing bowl, combine flour, sugar, baking powder, and salt and mix well.
2. Add to the mixture beaten eggs, oil, milk, and vanilla. Beat until smooth. Fold in blueberries gently.
3. Spray inside of VersaWare stoneware with non stick cooking spray, and pour in cake batter. Mix topping, and place on top of batter. Place stoneware in slow cooker heating base, cover, and cook on High for 3-4 hours. Serve warm with butter.

Serves 8-10

Poached Autumn Fruits with Vanilla-Citrus Broth

This recipe was created by renowned Chef Tom Valenti of Ovest Restaurant in New York City.

2 Granny Smith apples, peeled, cored (reserve cores), and halved
2 Bartlett pears, peeled, cored (reserve cores), and halved
1 orange, peeled and halved
5 tablespoons honey
1 vanilla bean, split and seeded
1 cinnamon stick
½ cup sugar
Water, enough to cover fruit
Vanilla ice cream

1. Add apple and pear cores to the VersaWare stoneware. Squeeze the juice from the orange halves into the stoneware and add the orange halves, honey, vanilla bean and seeds, cinnamon stick, and sugar. Add the apple and pear halves and add just enough water to cover the fruit.
2. Stir lightly to combine and place stoneware in slow cooker heating base. Cover and cook on High for approximately 2 hours and test for doneness. Test with a knife to ensure fruit is tender.
3. Remove the fruit halves and reserve. Strain and reserve the poaching liquid, and pour liquid back into the stoneware. Discard solids. Place stoneware on stovetop set to low heat and simmer gently until the liquid reduces by half and thickens.
4. Dice the apple and pear halves and add them back into the reduced poaching liquid just long enough to re-warm the fruit. Drain and reserve the liquid from the fruit.
5. For individual servings, place fruit dice in bottom of bowl. Pour sauce around fruit and finish with a scoop of your favorite vanilla ice cream.

Serves 4-6

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser

E48

MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser

MUST ALWAYS be used with the VersaWare stoneware.

E49

Christmas Plum Pudding

Notes

10 slices white bread (cut into 2-inch cubes)
2 cups milk
4 eggs (slightly beaten)
2 cups light brown sugar
cup orange juice
cup shortening
3 teaspoons vanilla extract
2 cups flour
2 teaspoons baking soda
1 teaspoon salt
5 teaspoons cinnamon
2 teaspoons cloves
2 teaspoons mace
3 cups raisins
2 cups dried plums
1 cup dried candied fruit mix
Vegetable oil or nonstick cooking spray

1. Combine bread and milk in bowl; let soak.
2. Mix dry ingredients then add orange juice and fruits.
3. Coat inside of VersaWare stoneware with vegetable oil or nonstick spray then pour both bread and fruit mixture into stoneware. Place stoneware in slow cooker heating base, cover, and cook on Low for 6-7 hours or on High for 2-4 hours. Serve warm.

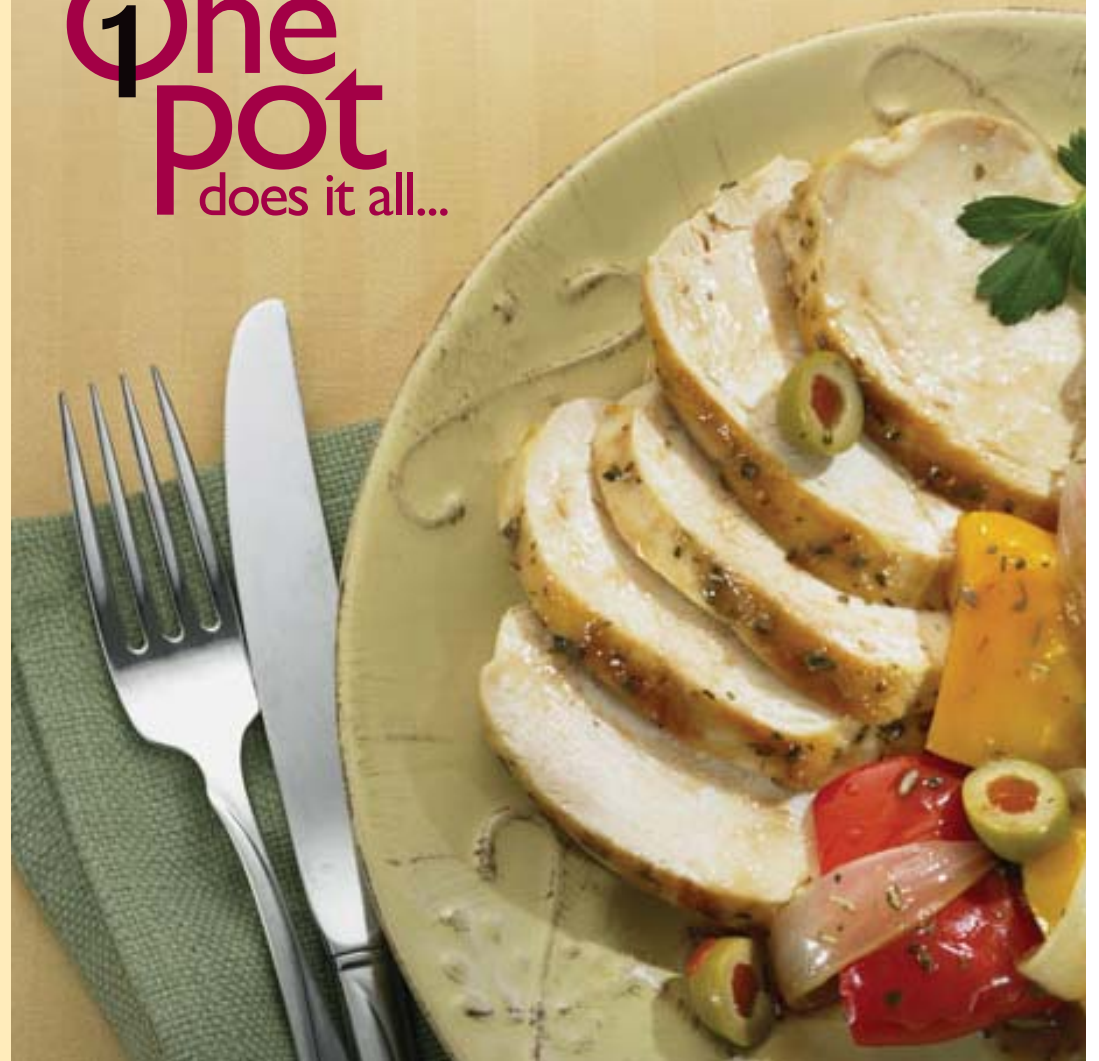
Serves 8-10

Note: when using an electric stovetop, the heat diffuser

Crock Pot. VersaWare™

MIJOTEUSE EN GRÈS

1 One
pot
does it all...



Crock Pot. VersaWare™

MIJOTEUSE EN GRÈS

© 2006 JCS/THG, LLC. Tous droits réservés.
CROCK-POT®, le logo CROCK-POT Logo™, RIVAL®, le logo RIVAL Logo™
et VersaWare™ sont des marques de commerce de JCS/THG, LLC.

9100050001341
Imprimé en Chine

RIVAL®

Notice d'emploi et recettes

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 échangé, 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 au service à la clientèle ou bien visiter at www.rivalproducts.com.

RIVAL
c/o JCS/THG, LLC
CONSUMER SERVICE DEPARTMENT
303 Nelson Avenue
Neosho, MO 64850, ÉTATS-UNIS

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE UN (1) AN

GARDEZ CES RENSEIGNEMENTS DE GARANTIE

- A. Cette garantie est UNIQUEMENT offerte à l'acheteur au détail initial du produit.
- B. La 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 matériau ou de fabrication découle d'un usage normal. JCS/THG, LLC se réserve le droit de choisir entre réparer ou remplacer l'appareil. La garantie ne saurait couvrir les frais d'installation.
- C. L'emploi de l'appareil dans des conditions autres que celles stipulées ou à une tension autre que la tension précisée sur l'appareil et la réparation ou l'altération de l'appareil ANNULENT LA GARANTIE.
- D. À 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. Durant les 30 premiers jours à compter de la date de l'achat, le magasin qui l'a vendu devrait remplacer l'article défectueux qui présente des vices de fabrication ou de matières premières (s'il est en stock). Pour 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 l'achat, JCS/THG, LLC réparera ou remplacera le produit défectueux (vices de fabrication/matières premières) sous réserve des conditions du paragraphe G.
- F. Pour autre problème ou réclamation en ce qui concerne le produit, veuillez écrire au service à la clientèle.
- G. INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE RETOUR. Si vous retournez l'article à JCS/THG, LLC

Table des matières

Consignes importantes	F2
Avant d'utiliser votre mijoteuse VersaWare™	F4
Mode d'emploi de la mijoteuse VersaWare™	F4
Pour faire sauter.....	F5
Pour mijoter	F5
Pour rôtir et griller.....	F6
Notes d'emploi	F6
Nettoyage de la mijoteuse VersaWare™	F7
Conseils pratiques	F7
Recettes	F11
Recettes Crock-Pot® classiques.....	F13
Hors-d'œuvre et mets d'accompagnement	F22
Plats principaux.....	F26
Soupes et chaudrées.....	F41
Boissons et desserts	F46
Instructions de service	F52
Garantie	F52

CONSIGNES IMPORTANTES

L'emploi de tout appareil électroménager exige l'observation de précautions fondamentales, y compris des suivantes :


1. Lisez attentivement toutes les instructions avant l'utilisation.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les boutons et poignées. La poignée du couvercle risquant d'être chaude au cours de l'utilisation, nous vous conseillons de porter un gant de cuisinier pour le manipuler.
3. Pour vous protéger du choc électrique, n'immergez jamais le cordon, la fiche ou la base chauffante dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Redoublez de vigilance quand l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débranchez l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Attendez que l'appareil ait refroidi pour monter ou démonter toute pièce.
6. N'employez pas l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche est abîmé, s'il a mal fonctionné ou a été endommagé d'une façon quelconque. Retournez-le à JCS/THG, LLC (voyez la garantie) pour le faire vérifier, réparer ou régler.
7. L'utilisation d'accessoires que ne recommande pas formellement JCS/THG, LLC peut causer incendie, choc électrique ou blessures.
8. Ne vous servez pas de l'appareil à l'air libre.
9. Veillez à ce que le cordon ne pende pas et qu'il ne touche aucune surface chaude.
10. Ne placez jamais la base chauffante de l'appareil sur ou à proximité d'un foyer à gaz ou électrique chaud, et ne la mettez pas dans un four chaud.
11. Transportez prudemment tout appareil qui contient de l'huile ou un autre liquide chaud. Servez-vous toujours de poignées pour déplacer la mijoteuse chaude.
12. N'utilisez l'appareil qu'aux fins auxquelles il est destiné.
13. Attachez toujours la fiche à l'appareil avant de brancher le cordon sur la prise de courant. Pour débrancher la mijoteuse, faites glisser la commande à la position d'arrêt (OFF), puis tirez délicatement la fiche hors de la prise de courant.
14. N'exposez PAS le pot en grès vide à de hautes températures. Assurez-vous qu'il contienne liquide ou aliments pour l'empêcher de se fêler.
15. Afin qu'il ne se fêle pas, N'IMMERGEZ JAMAIS le pot dans l'eau et ne le mettez pas sous le robinet s'il est resté un certain temps VIDE sur une cuisinière chaude ou dans un four chaud. Laissez-le refroidir avant de le plonger dans l'eau.
16. Afin qu'il ne risque pas de se fêler, ne faites JAMAIS congeler d'eau ou d'aliments à haute teneur en humidité dans le pot en grès de la mijoteuse VersaWare .
17. Servez-vous TOUJOURS du DIFFUSEUR THERMIQUE pour faire cuire sur les CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES, afin de ne pas briser le pot en grès.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est uniquement destiné à l'USAGE DOMESTIQUE.

Il ne renferme pas de pièces que vous puissiez réparer. N'essayez pas de le réparer.

Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court qui ne devrait ni s'emmêler ni faire trébucher, comme pourrait le faire un cordon plus long. EMPLOYER UN CORDON PROLONGATEUR EST PERMIS À CONDITION D'OBSERVER LES PRÉCAUTIONS D'USAGE ET À CONDITION QUE SA TENSION ASSIGNÉE SOIT AU MOINS ÉGALE À CELLE DE LA MIJOTEUSE. Veillez à ce qu'une telle rallonge ne pende pas, afin que les enfants ne puissent pas la tirer et qu'elle ne risque pas de faire accidentellement trébucher.

FICHE POLARISÉE	
	Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, la fiche n'enfoncé dans les prises de courant polarisées que d'une façon. Si la fiche ne rentre pas bien, inversez-la. Si vous échouez, faites changer la prise par un électricien qualifié. Ne tentez pas de neutraliser le dispositif de sécurité. Si la fiche rentre dans la prise de courant alternatif mais qu'il y a du jeu ou si la prise vous semble chaude, servez-vous d'une autre prise.

REMARQUE IMPORTANTE: Certains plans de travail et plateaux de table – ceux faits de Corian®, par exemple – ne supportent pas la chaleur que produisent divers appareils pendant de longues périodes de temps. Afin de ne pas risquer d'abîmer la surface, nous recommandons de poser la mijoteuse sur une plaque insensible à la chaleur ou bien sur un dessous-de-plat.

REMARQUE: Lors de la toute première utilisation, de la fumée ou une faible odeur peuvent se dégager. Propre aux appareils chauffants, ce phénomène n'a pas lieu de vous inquiéter; il cessera après quelques utilisations.

REMARQUE: Posez très soigneusement le pot en grès sur table vitrocéramique, plan de travail, plateau de table, ou autre. De par sa nature, la surface inférieure rugueuse du grès peut rayer une variété de surfaces si des précautions ne sont pas observées. Placez toujours un coussin isolant sur la table ou le plan de travail avant d'y poser le pot en grès.

Détendez-vous. Être propriétaire d'une mijoteuse VersaWare va vous rendre la vie encore plus facile que vous ne le pensiez. Avec cette innovation Rival®, un seul pot suffit véritablement pour préparer toute recette. Que vous utilisiez le pot pour faire sauter sur la cuisinière, rôtir au four ou mijoter lorsqu'il est placé dans la base chauffante – ou une combinaison des trois – ce pot polyvalent cuit les mets les plus succulents qui soient, le plus commodément qui soit. Quand le repas est prêt, ce plat de service élégant décore la table, sert à réfrigérer les restes puis à les réchauffer au four ou au micro-ondes. Le minimum de complications, le minimum de vaisselle.

Doucement mijotés, les aliments exhalent tout leur fumet alors que le procédé de braisage rehausse leur saveur fine, assurant de délicieux résultats. Mais ce n'est pas tout: avec le pot en grès VersaWare, vous pouvez faire revenir la viande et caraméliser les légumes, comme le préconisent tant de recettes; façonner puis cuire un pain de viande au four et ensuite mettre le pot dans la base chauffante pour le garder à la température de service jusqu'à la dégustation; mijoter les soupes et ragoûts puis les saupoudrer de fromage ou de chapelure et les passer sous le gril pour les gratiner.

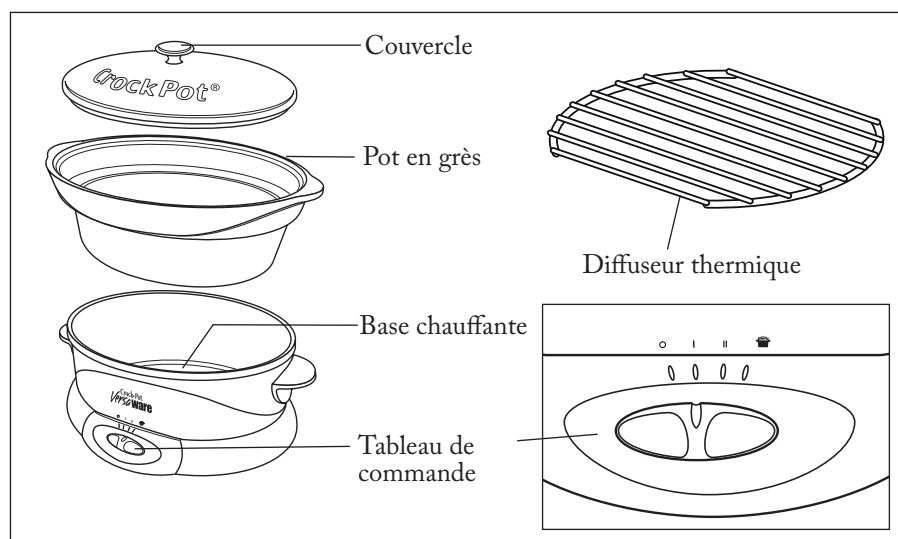
Être chef au foyer est facile lorsque l'on dispose de ce genre de polyvalence. Bien plus qu'un simple appareil de cuisson, la mijoteuse VersaWare est la solution de choix pour tous les repas cuits en cocotte. Alors, détendez-vous... le repas est presque prêt!

AVANT D'UTILISER VOTRE MIJOTEUSE VersaWare™

Lavez le couvercle et le pot en grès à l'eau savonneuse chaude avant d'employer la mijoteuse pour la toute première fois. Rincez-les et asséchez-les à fond.

N'immergez la base chauffante dans ABSOLUMENT AUCUN liquide.

MODE D'EMPLOI DE LA MIJOTEUSE VersaWare™



F4

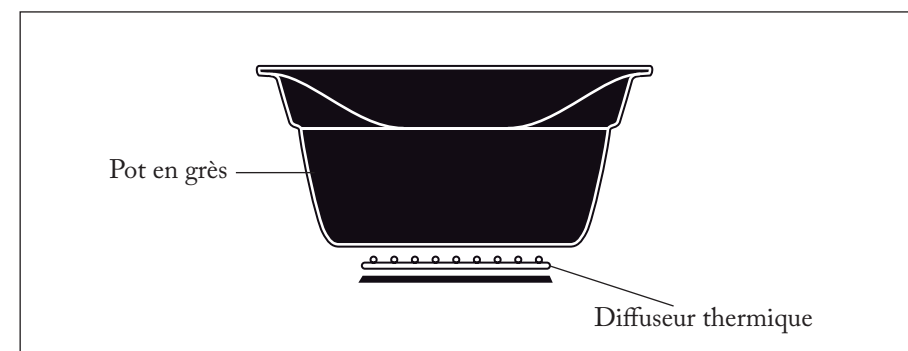
POUR FAIRE SAUTER

1. Posez le pot en grès de la mijoteuse VersaWare sur l'un des grands foyers de cuisson de la cuisinière.

IMPORTANT: Il est essentiel d'utiliser le diffuseur thermique (fourni) sur les tables de cuisson électriques (à éléments tubulaires ou vitrocéramiques). Placez le diffuseur sur un grand foyer de cuisson puis posez le pot en grès sur le diffuseur.

2. Enduisez l'intérieur du pot en grès d'huile ou de beurre avant d'y déposer les aliments. **NE faites PAS** chauffer le pot en grès à vide sur la cuisinière. Tout pot en grès qui chauffe **DOIT** contenir du liquide ou des aliments, assurez-vous-en.
3. Débutez le chauffage à feu bas avant de passer à feu moyen. Baissez le feu au besoin pour éviter de surcuire. **NE METTEZ PAS** le pot en grès sur un foyer de cuisson réglé à grand feu.
4. Remuez souvent le contenu du pot quand vous faites cuire sur la cuisinière.

N'EMPLOYEZ PAS d'ustensiles en métal, ils rayeraient la surface du grès.



POUR MIJOTER

1. Placez le pot en grès de la mijoteuse VersaWare dans la base chauffante, déposez les aliments dans le pot puis branchez l'appareil. Faites glisser la commande au réglage désiré. La mijoteuse VersaWare présente trois réglages de température: BAS (I) est conseillé pour cuire lentement «toute la journée». Une heure à HAUT (II) équivaut à entre 1,5 et 2 heures au réglage BAS (I). Le réglage GARDE-AU-CHAUD (☑) n'a pour fonction QUE de garder les aliments cuits à la température de service jusqu'à la dégustation – il ne convient pas à la cuisson. Servez-vous toujours du couvercle pour mijoter, le pot en grès étant placé dans la base chauffante.
2. Une fois la cuisson terminée, glissez la commande à OFF (○) puis débranchez la mijoteuse au niveau de la prise. Attendez qu'elle ait refroidi pour la nettoyer.

F5

POUR RÔTIR ET GRILLER

Le pot en grès de la mijoteuse VersaWare peut servir de plat à rôtir traditionnel.

NOTES D'EMPLOI

- En cas de coupure de courant, l'altération peut rendre le mets impropre à la consommation. Jetez-le si vous ignorez la durée de la panne.
- Faites toujours cuire avec le couvercle en place, pendant la durée conseillée. Ne retirez pas le couvercle pendant les deux premières heures de cuisson.
- Amovible, le pot en grès de la mijoteuse VersaWare peut être utilisé dans les fours de cuisinière et au four à micro-ondes. Voyez le tableau ci-dessous.
- Utilisez des poignées ou portez des gants de cuisinier pour toucher au grès et déplacer la base chauffante. Les poignées chauffent durant le fonctionnement.
- Posez TOUJOURS la mijoteuse chaude sur un dessous-de-plat ou sur un coussin isolant quand vous la mettez sur table ou plan de travail.
- Le pot amovible en grès et le couvercle sont utilisables sur les cuisinières*, dans les fours ordinaires ou à micro-ondes et au réfrigérateur. Ne congélez JAMAIS d'eau ou d'aliments à haute teneur en humidité dans le pot en grès.
- Par suite du processus de fabrication unique du pot en grès de la mijoteuse VersaWare, vous remarquerez peut-être des variations dans la surface vernissée. Ceci est normal et n'affecte aucunement la performance.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le quand il ne sert pas et avant de le nettoyer.
- Ne réchauffez pas les restes dans la mijoteuse. Réchauffez-les dans le four de la cuisinière, sur la cuisinière ou au four à micro-ondes.

* Il est indispensable d'employer le diffuseur thermique sur les cuisinières électriques (à éléments tubulaires ou vitrocéramiques).

** Placez le pot en grès sur un grand foyer de cuisson et ne faites cuire qu'à feu doux ou moyen. Utilisez toujours le diffuseur thermique avec les cuisinières électriques.

Pièce	Lavable en machine	Utilisable dans le four	Utilisable au micro-ondes	Utilisable sur la cuisinière	Va sous le gril
Couvercle	Oui	Oui	Oui	Oui	Non
Pot en grès	Oui	Oui	Oui	** Oui	Oui

NETTOYAGE DE LA MIJOTEUSE VersaWare™

- Réglez TOUJOURS la mijoteuse à l'arrêt, débranchez-la à la prise de courant et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez le couvercle et le pot en grès VersaWare à l'eau savonneuse chaude. N'employez pas de produits abrasifs ou de tampons à récurer – un linge, une éponge ou une spatule de caoutchouc décollent généralement les résidus. Enlevez les taches, d'eau ou autre, avec un nettoyant non abrasif ou du vinaigre.
- Le couvercle ne supporte pas les changements brusques de température. Ne lavez donc pas le couvercle chaud à l'eau froide.
- Essayez la base chauffante avec un linge doux imbibé d'eau savonneuse chaude. Essayez-la soigneusement. N'employez pas de produits abrasifs.

ATTENTION: N'immergez la base chauffante dans absolument aucun liquide.

CONSEILS PRATIQUES

PÂTES ALIMENTAIRES ET RIZ

- Si vous adaptez une recette dans laquelle vous devez 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 votre recette contient du riz cuit, mélangez le riz cru aux autres ingrédients puis ajoutez 50 mL de liquide pour chaque 50 mL de riz cru. Servez-vous, de préférence, de riz étuvé «converté» à longs grains pour obtenir les résultats optimaux lors du long mijotage.

HARICOTS

- Les haricots doivent totalement ramollir avant d'être mélangés à du sucre ou à des ingrédients acides. En effet, le sucre et les acides ont tendance à durcir les haricots et à les empêcher de ramollir.
- Les haricots secs, et spécialement les haricots rouges, doivent bouillir avant d'être incorporés aux recettes. Couvrez-les de trois fois leur volume d'eau non salée puis portez-les à l'ébullition. Faites-les bouillir 10 minutes, baissez le feu, couvrez-les et faites-les cuire 1,5 heure au frémissement, ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Vous pouvez les faire tremper si vous le désirez, mais ceci, 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 de la longue cuisson à basse température et développent leur délicieuse saveur délicate. Les légumes 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, déposez toujours les légumes en premier dans le pot en grès car les légumes cuisent généralement plus lentement que la viande.
- Disposez les légumes sur le pourtour et au fond de la mijoteuse, ils cuiront mieux. Mélangez les légumes – hachés ou bien coupés en tranches ou en rondelles – aux autres ingrédients.
- L'aubergine ayant un goût très prononcé, il est judicieux de la blanchir 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 des pâtes alimentaires ou du riz crus (voyez la page précédente).

LAIT

- Le lait, la crème et la crème sure se séparent lors de 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; elles présentent le gros avantage de pouvoir mijoter longtemps.

SOUPES

- Certaines recettes requièrent 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 l'éclaircir avant de la servir.
- Quand les soupes à base de lait n'utilisent pas d'autre liquide pour la cuisson initiale, employez 250 à 500 mL d'eau. Le lait, la crème et la crème sure se séparent lorsque chauffés au-dessus du point d'ébullition, ajoutez-les avec précautions à la fin du cycle de cuisson, en remuant.

VIANDES

- En ce qui concerne la viande, parez son gras, essuyez-la ou rincez-la soigneusement puis asséchez-la avec des essuie-tout. Faites revenir la viande très marbrée dans une poêle à frire ou passez-la sous le gril; égouttez-la avant de la placer dans la mijoteuse. Sa saveur en sera rehaussée.
- Une mijoteuse se prête tout particulièrement à la cuisson des 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 soit à demi-plein ou plein aux trois quarts.
- Rappelez-vous que le poids de la viande et la durée de cuisson conseillée ne sont fournis qu'à titre indicatif. Le poids exact qu'accepte une certaine mijoteuse dépend de la coupe, de la forme de la pièce et des 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 tous les ingrédients cuiront à la même allure.
- Faisant partie des viandes maigres, le poulet et le filet de porc cuisent plus rapidement que les viandes incorporant plus de tissus conjonctifs et gras, telles la macreuse et l'épaulé de porc.
- La viande doit être contenue dans le pot en grès, sans lever le couvercle.
- Pour cuire les viandes congelées (rôtis ou poulets), versez préalablement au moins 250 mL de liquide tiède dans la mijoteuse. Ce liquide «tampon» amortira le changement brusque de température. Si la recette comprend des cubes de viande congelée, prolongez la durée de cuisson de 4 heures à BAS et 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, soit durant les 15 à 60 dernières minutes de cuisson.

SPÉCIALITÉS

- Disposez les spécialités – côtelettes farcies, roulades de bœuf, cigares au chou, poivrons farcis et pommes cuites, par exemple – dans la mijoteuse en une seule couche afin de faciliter la cuisson et le service.

Consultez le site Crock-Pot®: www.crockpot.com, vous y trouverez les questions fréquentes et encore plus de conseils pratiques et de recettes.

Recettes

Recettes Crock-Pot® classiques	13
Chili traditionnel.....	13
Ragoût de bœuf.....	14
Bœuf braisé.....	15
Côtes levées à la barbecue.....	16
Porc déchiqueté	17
Pointe de poitrine comme la faisait maman	18
Boulettes de viande et sauce à spaghetti	19
Haricots au lard à la bostonnaise	20
Bœuf salé au chou.....	21
Cidre chaud épicé.....	21
Hors-d'œuvre et mets d'accompagnement.....	22
Ailes de poulet laquées au miel.....	22
Trempe aux haricots frits avec croustilles bleues.....	23
Grignotines aux céréales	23
Carottes glacées citron et tangerine	24
Bananes plantains et courge.....	24
Choucroute à l'ancienne	25
Gratin de pommes de terre à l'asiago.....	25
Plats principaux	26
Bœuf bourguignon	26
Bifteck à la suisse facile.....	27
Tarte à la taco	28
Casserole courgettes et bœuf	29
Ragoût de boulettes de viande	30
Bouts de côtes épicés à la sichuanaise	31
Cuisses de dinde à la barbecue.....	32
Poulet thaï au cari et coco.....	33

Poulet braisé à l'italienne, aux tomates et aux olives	34
Poulet Saltimbocca	35
Pâté au poulet et jambon	36
Ragoût aux jarrets de porc braisés, au couscous et aux légumes-racines.....	37
Côtelettes de porc farcies.....	39
Knackwurst au chou	40
Jambalaya.....	40
Soupes et chaudières	41
Soupe à l'oignon gratinée.....	41
Potage lentilles, jambon et bacon.....	42
Soupe au fromage de bistrot.....	43
Chaudière au maïs et au poivron rouge rôtis.....	44
Soupe aux saucisses italiennes douces et aux légumes	45
Boissons et desserts	46
Thé des tropiques	46
Café épice.....	47
Gâteau aux bleuets du Maine	48
Fruits d'automne pochés dans un jus acidulé à la vanille	49
Plum-pudding de Noël.....	50

Chili traditionnel

Ajoutez des grains de maïs, remplacez le bœuf par de la dinde, ou n'utilisez pas de viande du tout. Pour un goût plus relevé, ajoutez deux piments rouges chipotle en sauce adobo hachés.

Huile d'olive
1,5 kg de bœuf haché
1 boîte de 341 mL de bouillon de bœuf
5 mL d'origan
15 mL d'assaisonnement au chile
5 mL de cumin
5 gousses d'ail
2 boîtes de 341 mL de haricots pinto, haricots égouttés et rincés
2 boîtes de 341 mL de haricots rouges, haricots égouttés et rincés
5 traits de sauce au piment
2 boîtes de 796 mL de tomates oblongues broyées
1 boîte de 341 mL de pâte de tomates
5 mL de sel
5 mL de poivre noir
5 mL de piment de Cayenne
1 poivron rouge, coupé en dés
1 poivron vert, épépiné et coupé en dés
2 piments Serrano, hachés fin
1 piment rouge long, coupé en dés

Garnitures facultatives:

Cheddar râpé en filaments
Avocat haché
Crème sure
Coriandre fraîche, hachée

1. Enduisez le fond du pot en grès VersaWare d'huile d'olive et posez-le sur la cuisinière, à feu moyen. Faites revenir et émiettez la viande. Égouttez le gras.
2. Ajoutez le reste des ingrédients à la viande; placez le pot dans la base chauffante de la mijoteuse.
3. Faites cuire de 6 à 8 heures au réglage bas ou 2 à 4 heures au réglage haut.
4. Remuez de temps à autre; mélangez bien avant de servir. Garnissez au goût.

6 à 8 portions

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

Ragoût de bœuf

125 mL de farine
5 mL de sel
5 mL de poivre
2 kg de haut-côté, coupé en cubes
Huile d'olive
2 onions, coupés en rondelles
250 mL de champignons, coupés en lamelles
250 mL de persil frais, haché
6 gousses d'ail haché fin
4 feuilles de laurier
500 mL de vin rouge ou blanc
250 mL de bouillon de bœuf

1. Mélangez la farine, le sel et le poivre. Farinez la viande puis versez un peu d'huile d'olive au fond du pot en grès VersaWare . Posez le pot en grès sur un foyer de la cuisinière réglé à feu moyen-doux. Chauffez l'huile et faites revenir la viande de toutes parts (il faudra vous y prendre en deux fois).
2. Déposez le reste des ingrédients dans le pot en grès et mettez le couvercle; placez le pot en grès dans la base chauffante de la mijoteuse. Faites cuire de 4 à 6 heures au réglage bas ou bien 2 ou 3 heures au réglage haut.

6 à 8 portions

Bœuf braisé

Étalez le contenu d'un petit pot de raifort sur la pièce de viande avant de la placer dans le pot en grès – le goût et l'arôme de ce plat classique n'en seront que plus fins.

50 mL de farine
10 mL de sel
0,5 mL de poivre
1,75 à 2 kg de bœuf à braiser
3 carottes, coupées en rondelles
3 pommes de terre, coupées en quatre
2 oignons, coupés en rondelles
1 branche de céleri, coupées en tranches
250 mL de champignons, coupés en lamelles
45 mL de farine
50 mL d'eau, de bouillon de bœuf ou de vin

1. Mélangez les 50 mL de farine, le sel et le poivre; farinez la viande.
2. Étalez tous les légumes, outre les champignons, dans le pot en grès VersaWare . Déposez la viande dessus. Répartissez les champignons sur la viande. Mettez le couvercle sur le pot puis placez le pot dans la base chauffante de la mijoteuse. Faites cuire de 10 à 12 heures au réglage bas ou de 6 à 8 heures au réglage haut.
3. Pour épaissir la sauce, délayez les 45 mL de farine avec l'eau (le bouillon ou le vin) et incorporez au liquide se trouvant dans le pot en grès, en remuant.

6 à 8 portions

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé

F14 pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé

pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

F15

Côtes levées à la barbecue

Sauce barbecue:

Huile de colza ou huile végétale
2 petits oignons rouges, hachés fin
3 ou 4 gousses d'ail, épluchées et hachées fin
Jus d'un citron
250 mL de cassonade, tassée
125 mL de vinaigre de cidre
250 mL de ketchup
30 mL de sauce Worcestershire
15 mL de sauce au piment ou au goût
2 mL d'assaisonnement au chile

2 plaques de petites côtes levées de dos, coupées en morceaux de 3 ou 4 côtes

1. Recouvrez le fond du pot en grès VersaWare d'un peu d'huile puis posez le pot sur un foyer de la cuisinière réglé à feu moyen. Mettez l'ail et l'oignon dans le pot pour les faire revenir jusqu'à ce qu'ils ramollissent et dorent légèrement. Ajoutez les ingrédients restants en remuant puis faites cuire doucement pendant environ 5 minutes. Retirez la moitié de la sauce et réservez-la pour plus tard.
2. Placez le pot en grès dans la base chauffante de la mijoteuse. Ajoutez les côtes levées à la sauce, dans le pot en grès, mettez le couvercle et faites cuire de 7 à 9 heures au réglage bas ou de 4 à 6 heures au réglage haut.
3. Pour servir, coupez la viande entre les côtes et offrez la sauce réservée en saucière.

6 portions

Porc déchiqueté

Le porc déchiqueté peut être préparé à partir de soc ou d'épaule (pièce de 3 à 3,5 kg). Il suffit de cuire la viande jusqu'à ce qu'elle soit tendre puis de la sortir et de la déchiqueter en la débarrassant des os et de tout gras excédentaire. Videz et jetez les jus de cuisson et la graisse fondue accumulés au fond du pot en grès. Remettez le porc déchiqueté dans le pot en grès, ajoutez-y votre sauce préférée – en bouteille ou maison – puis réchauffez.

1,25 kg de longe de porc, gras totalement paré
1 bouteille de 398 mL de votre sauce barbecue préférée
5 mL de cassonade
15 mL de jus de citron frais
1 oignon moyen, haché
8 pains à hamburger ou petits pains croûtés

1. Déposez le rôti de porc dans le pot en grès VersaWare puis placez le pot dans la base chauffante de la mijoteuse. Mettez le couvercle sur le pot et faites cuire la viande de 10 à 12 heures au réglage bas ou bien 5 à 6 heures au réglage haut.
2. Retirez le rôti cuit du pot en grès et déchiquetez la viande. Jetez tout liquide se trouvant dans le pot avant d'y mélanger la viande déchiquetée et le reste des ingrédients. Remettez le couvercle et faites cuire 2 heures au réglage haut.
3. Servez le porc déchiqueté aromatisé à la sauce barbecue sur des pains à hamburger ou des petits pains croûtés.

8 portions

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé
pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

F16

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé
pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

F17

Pointe de poitrine comme la faisait maman

1 pointe de poitrine de bœuf de 1 kg, incisée sur les deux faces
Huile d'olive
10 mL de paprika
Eau pour recouvrir la viande
375 mL de ketchup
2 gros oignons, coupés en dés
30 mL de raifort
4 pommes de terre Yukon Gold, épluchées et coupées en morceaux de 2,5 cm
10 mL de paprika
Sel casher et poivre au goût

1. Faites pénétrer 10 mL de paprika dans la viande en frottant, puis placez celle-ci dans le pot en grès VersaWare après avoir enduit le fond d'huile. Posez le pot sur une foyer de cuisson de la cuisinière réglé à feu moyen et saisissez les deux faces de la viande.
2. Versez l'eau nécessaire dans le pot pour recouvrir la viande. Ajoutez le ketchup, l'oignon et le raifort. Placez le pot dans la base chauffante de la mijoteuse, mettez le couvercle et faites cuire de 7 à 9 heures au réglage bas ou 3 à 5 heures au réglage haut, soit jusqu'à ce que la viande soit tendre.
3. Laissez refroidir la viande avant de la couper en tranches diagonales. (La viande peut à ce point être réfrigérée jusqu'au lendemain.)
4. Saupoudrez les morceaux de pommes de terre de paprika avant de les déposer dans le pot en grès. Étalez les tranches de viande sur les pommes de terre puis placez le pot en grès dans la base chauffante. Mettez le couvercle et faites cuire de 6 à 8 heures au réglage bas ou bien 3 ou 4 heures au réglage haut, soit jusqu'à ce que la morceaux de pommes de terre soient cuits.

4 portions

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé

F18 pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

Boulettes de viande et sauce à spaghetti

Boulettes de viande:

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

Sauce à spaghetti:

1 boîte de 796 mL de tomates pelées
30 mL d'huile d'olive
2 gousses d'ail, ou au goût, hachées fin
125 mL de basilic frais, haché
5 mL de sucre
Sel et poivre

1. Mélangez les ingrédients des boulettes de viande. Faites-en des boulettes de la grosseur d'une noix. Placez les boulettes dans le pot en grès que vous enfournez 20 minutes à 350 F/180 C (vous pourriez également faire revenir les boulettes sur la cuisinière, à feu moyen, en utilisant un peu d'huile).
2. Mélangez soigneusement les ingrédients de la sauce. Versez le mélange obtenu sur les boulettes de viande, dans le pot en grès VersaWare. Placez le pot en grès dans la base chauffante de la mijoteuse, mettez le couvercle puis faites cuire de 3 à 5 heures au réglage bas ou bien 2 à 4 heures au réglage haut.
3. Rectifiez l'assaisonnement avant de servir sur des pâtes alimentaires cuites.

8 à 10 portions

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé

pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

F19

Haricots au lard à la bostonnaise

Ajoutez des saucisses fumées hachées pour réaliser le grand favori des mets traditionnels.

1 kg de petits haricots blancs secs
3 litres d'eau
10 mL de sel
250 mL de mélasse
30 mL de moutarde en poudre
125 mL de cassonade
125 mL d'oignon haché
50 mL de petits morceaux de petit salé ou de bacon tranché épais
Huile d'olive

1. Faites tremper les haricots dans l'eau, dans le pot en grès VersaWare découvert, jusqu'au lendemain (ou au moins 8 heures). Après le trempage, placez le pot en grès dans la base chauffante de la mijoteuse, mettez le couvercle et faites cuire les haricots pendant 3 heures au réglage bas. Égouttez-les mais réservez 250 mL du liquide. Videz les haricots et mettez-les de côté.
2. Enduisez le fond du pot en grès d'huile d'olive; ajoutez-y le petit salé (ou le bacon) et mettez le pot sur la cuisinière, à feu moyen afin de faire fondre le gras, soit de 5 à 10 minutes.
3. Versez les 250 mL du liquide réservé des haricots et le reste des ingrédients, y compris les haricots mis de côté, dans le pot en grès. Remuez les ingrédients pendant environ 10 minutes, sur la cuisinière réglée à feu moyen.
4. Retirez le pot du feu et placez-le dans la base chauffante. Mettez le couvercle et faites cuire de 10 à 12 heures au réglage bas ou de 6 à 8 heures au réglage haut.

8 portions

Bœuf salé au chou

12 pommes de terre nouvelles, coupées en quatre
4 carottes, coupées en rondelles
2 kg de pointe de poitrine salée
2 oignons, coupés en rondelles
3 feuilles de laurier
8 grains de poivre
Eau pour recouvrir
1 chou pommé, coupé en quartiers

1. Déposez les pommes de terre et les carottes au fond du pot VersaWare puis ajoutez la viande, l'oignon, le laurier et les grains de poivre.
2. Versez suffisamment d'eau pour recouvrir. Placez le pot en grès dans la base chauffante, mettez le couvercle et faites cuire de 8 à 10 heures au réglage bas ou 4 ou 5 heures à haut. Ajoutez le chou quand la viande est à moitié cuite.

6 à 8 portions

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

1. Mélangez tous les ingrédients dans le pot en grès VersaWare.
2. Placez le pot en grès dans la base chauffante de la mijoteuse, mettez le couvercle puis faites cuire 30 minutes au réglage haut; réglez alors la mijoteuse à bas et prolongez la cuisson jusqu'à 5 heures. Plus vous laissez macérer les épices dans le cidre, plus le goût est savoureux et prononcé.

Pour 12 à 16 personnes

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé

F20 pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé

pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

F21

Hors-d'œuvre et mets d'accompagnement

Ailes de poulet laquées au miel

Huile végétale
1,5 kg d'ailes de poulet, sans les pointes
5 mL de poivre frais moulu
250 mL de miel
125 mL de sauce de soja
1 gousse d'ail, hachée fin
30 mL de pâte de tomates
5 mL de sucre
10 mL d'eau

1. Enduisez le fond du pot en grès VersaWare d'huile. Posez le pot en grès sur un foyer de cuisson de la cuisinière réglé à feu moyen. Faites revenir les ailes de poulet sur leurs deux faces, environ 1 à 2 minutes par face – faites-les cuire en deux fois si nécessaire. Retirez les ailes avec une cuiller à égoutter. Agissez ainsi jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'ailes crues. Remettez alors toutes les ailes dorées dans le pot en grès.
2. Mélangez le miel, la sauce de soja, 22 mL d'huile végétale et l'ail dans un bol de grandeur moyenne. Incorporez la pâte de tomates, le sucre et l'eau en fouettant. Versez la sauce obtenue sur les ailes. Placez le pot en grès dans la base chauffante de la mijoteuse, mettez le couvercle puis faites cuire de 6 à 8 heures au réglage bas ou bien 3 à 4 heures au réglage haut.

6 à 8 portions

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé

F22 pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

Trempepette aux haricots frits avec croustilles bleues

2 mL de sel
2 mL de poivre
250 mL de sauce à tacos
6 boîtes de 227 mL de haricots frits
375 g de cheddar, râpé en filaments
200 mL d'oignon vert haché
2 paquets de 375 g de croustilles tortilla bleues

1. Mélangez le sel, le poivre, la sauce à tacos et les haricots frits dans un bol. Étalez le tiers de ce mélange dans le pot en grès VersaWare, une couche de fromage, et ainsi de suite. Répartissez l'oignon vert sur la dernière couche de fromage.
2. Placez le pot en grès dans la base chauffante de la mijoteuse, mettez le couvercle puis faites cuire de 2 à 4 heures au réglage bas. Servez avec les croustilles bleues.

10 portions

Grignotines aux céréales

90 mL de beurre non salé, fondu	2 mL de sel
30 mL de cari en poudre	1,25 litre de céréale de carrés de riz
30 mL de sauce de soja faible en sodium	1,25 litre de céréale de carrés de maïs
15 mL de sucre	250 mL de bretzels miniatures
15 mL de paprika	75 mL d'arachides légèrement salées
10 mL de cumin moulu	

1. Versez le beurre dans le pot en grès VersaWare.
2. En remuant, ajoutez le cari, la sauce de soja, le sucre, le paprika, le cumin et le sel. Ajoutez alors les céréales, les bretzels ainsi que les arachides, en remuant.
3. Placez le pot en grès dans la base chauffante et faites cuire 45 minutes au réglage haut, sans mettre le couvercle. Remuez souvent afin que le sucre ne brûle pas.
4. Réglez la mijoteuse au réglage bas et prolongez la cuisson de 3 ou 4 heures, toujours sans utiliser le couvercle; remuez souvent. Laissez refroidir puis transférez le mélange dans un grand bol de service.

20 portions

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé

pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

F23

Carottes glacées citron et tangerine

1,5 litre de rondelles de carotte
375 mL de jus de pomme
2 mL de sel
90 mL de beurre
30 mL de zeste de citron râpé
50 mL de cassonade
30 mL de zeste de tangerine râpé

1. Mélangez tous les ingrédients dans le pot en grès VersaWare, remuez-les bien.
2. Placez le pot en grès dans la base chauffante de la mijoteuse, mettez le couvercle puis faites cuire 4 ou 5 heures au réglage bas ou de 1 à 3 heures au réglage haut.

10 à 12 portions

Bananes plantains et courge

250 mL d'huile de noix de coco
1 litre de bananes à cuire ou plantains (peau noire) coupées en tronçons de 5 cm
1,5 litre d'une courge favorite, coupée en morceaux de 5 cm
50 mL de sucre
125 mL de cassonade
50 mL de miel
125 g de beurre fondu
2 mL de sel
250 mL de raisins secs (facultatif)

1. Chauffez l'huile de noix de coco dans le pot en grès VersaWare, sur la cuisinière réglée à feu moyen, puis faites revenir les bananes jusqu'à ce qu'elles soient molles et dorées. Retirez du feu, videz l'huile et ajoutez le reste des ingrédients.
2. Placez le pot en grès dans la base chauffante de la mijoteuse, mettez le couvercle puis faites cuire de 6 à 8 heures au réglage bas ou bien de 2 à 4 heures au réglage haut. Remuez de temps à autre pour arroser les bananes et la courge de sauce.

8 portions

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé

F24 pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

Choucroute à l'ancienne

8 tranches de bacon, hachées
1 kg de choucroute en conserve
1 gros chou pommé, haché (ou 2 petits)
625 mL d'oignon haché
Demi-bâtonnet de beurre
30 mL de sucre
5 mL de sel
5 mL de poivre

1. Faites sauter le bacon dans le pot VersaWare sur la cuisinière, à feu moyen, pour qu'il soit croustillant. Retirez-le et réservez-le. Gardez la graisse fondue.
2. Placez le pot en grès dans la base chauffante et mettez-y la choucroute, le chou, l'oignon, le beurre, le sucre, le sel et le poivre. Versez le bacon et la graisse fondue dessus. Mettez le couvercle et faites cuire 4 ou 5 heures à bas ou de 1 à 3 heures à haut. Ajoutez des saucisses bratwurst ou knackwurst et le repas est complet!

8 à 10 portions

Gratin de pommes de terre à l'asiago

10 tranches de bacon, coupées en morceaux de 2,5 cm
10 pommes de terre Yukon Gold moyennes, épluchées, coupées en rondelles minces
125 g d'asiago frais râpé
500 mL de crème riche en matière grasse
Sel et poivre noir frais moulu, au goût

1. Mettez le bacon dans le pot en grès VersaWare puis posez le pot sur la cuisinière. Faites revenir le bacon à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Transférez-le sur des essuie-tout à l'aide d'une cuiller à égoutter.
2. Posez le pot en grès – qui contient la graisse de bacon – dans la base chauffante de la mijoteuse. Étalez le quart des rondelles de pomme de terre au fond du pot en grès puis saupoudrez le quart du bacon et le quart du fromage. Salez et poivrez au goût. Faites ainsi des couches jusqu'à l'épuisement de ces ingrédients. Arrosez de crème.
3. Mettez le couvercle et faites cuire de 7 à 9 heures à bas ou 5 à 6 heures à haut. Rectifiez l'assaisonnement.

4 à 6 portions

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé

pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

F25

Plats principaux

Bœuf bourguignon

6 tranches de bacon, coupées en morceaux de 2,5 à 5 cm
 1,5 kg de bifteck de croupe, coupé en cubes de 2,5 cm
 1 grosse carotte épluchée et coupée en rondelles
 1 oignon moyen, coupé en rondelles
 5 mL de sel
 2 mL de poivre
 45 mL de farine
 1 boîte de 284 mL de bouillon de bœuf concentré
 500 mL de vin rouge ou de Bourgogne
 15 mL de pâte de tomates
 2 gousses d'ail, hachées fin
 2 mL de thym entier
 1 feuille de laurier entière
 250 g de petits oignons blancs, épluchés
 500 g de champignons frais, coupés en lamelles

1. Sur la cuisinière réglée à feu moyen, faites sauter le bacon dans le pot en grès VersaWare jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Retirez-le et réservez-le.
2. Mettez alors le bœuf dans le pot en grès pour bien le dorer. Retirez la viande du pot et réservez-la.
3. Faites revenir la carotte et l'oignon dans le pot en grès. Salez-les et poivrez-les. Incorporez la farine en remuant, ajoutez le bouillon et mélangez bien.
4. Remettez le bœuf et le bacon dans le pot en grès, mélangez puis placez le pot en grès dans la base chauffante de la mijoteuse.
5. Ajoutez le vin, la pâte de tomates, l'ail, la feuille de laurier, le thym, l'oignon et les champignons. Mettez le couvercle puis faites cuire de 10 à 12 heures à bas ou bien 5 ou 6 heures à haut.

6 à 8 portions

Bifteck à la suisse facile

1 bifteck de ronde ou de bavette de 1,5 à 2 kg
 50 mL + 30 mL de farine
 5 mL de sel
 0,5 mL de poivre
 Huile d'olive
 500 g de tomates cerises coupées en deux
 125 mL de rondelles d'oignon jaune ou blanc
 50 mL de tranches de céleri
 15 mL de sauce à bifteck

1. Coupez le bifteck en cubes de 2,5 cm. Mélangez les 50 mL de farine, le sel et le poivre. Farinez les cubes de viande.
2. Enduisez le fond du pot en grès VersaWare d'huile d'olive puis faites-le chauffer sur la cuisinière réglée à feu moyen. Saisissez la viande de toutes parts. Retirez du feu, égouttez le liquide et placez alors le pot en grès dans la base chauffante de la mijoteuse.
3. Ajoutez les tomates, l'oignon, le céleri et la sauce à bifteck à la viande. Mettez le couvercle et faites cuire de 6 à 8 heures au réglage bas ou 3 à 4 heures à haut.
4. Pour épaissir la sauce, délayez les 30 mL restants de farine avec 35 mL d'eau, versez dans le pot en grès, mélangez bien les ingrédients puis prolongez la cuisson de 15 minutes.

8 portions

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé

F26 pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé

pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

F27

Tarte à la taco

Huile d'olive
1,5 kg de bœuf haché
90 mL d'assaisonnement à tacos
4 boîtes de 227 mL de sauce tomate
5 mL de sel
5 mL de poivre
200 mL d'oignon haché
50 mL d'olives noires tranchées, égouttées
24 tortillas
375 g de cheddar, râpé en filaments

1. Enduisez le fond du pot en grès VersaWare d'huile d'olive et posez-le sur un foyer de cuisson de la cuisinière réglé à feu moyen. Faites revenir la viande hachée et l'assaisonnement à tacos. Égouttez l'excédent de gras et videz la viande hachée rissolée dans un bol.
2. Mélangez la sauce tomate, le sel, le poivre, l'oignon et les olives dans un bol puis ajoutez-y la viande rissolée. Couvrez le fond et les côtés du pot en grès de papier sulfurisé. Alternez les couches de tortillas et de viande jusqu'à l'épuisement. Placez le pot en grès dans la base chauffante de la mijoteuse, mettez le couvercle puis faites cuire 6 ou 7 heures au réglage bas ou de 2 à 4 heures au réglage haut.
3. Retirez le couvercle, répartissez le fromage et enfournez à 400 F/200 C pendant 15 à 20 minutes afin que le fromage fonde. Sortez du four et laissez reposer 10 minutes. Sortez la tarte en levant le papier sulfurisé et déposez-la sur le plat de service. Coupez-la en pointes et servez.

6 portions

Casserole courgettes et bœuf

Huile d'olive
1 kg de bœuf haché
125 mL d'oignon haché
4 pots de 341 mL de sauce tomate au basilic ou marinara
5 mL d'assaisonnement à l'italienne
5 mL de sel à l'ail
2 mL de poivre
2 litres de courgettes, en tronçons de 1,9 cm coupés en biais
125 mL de parmesan râpé
500 g de mozzarella râpée

1. Enduisez le fond du pot en grès VersaWare d'huile d'olive et posez-le sur un foyer de cuisson de la cuisinière réglé à feu moyen. Faites revenir la viande hachée et l'oignon. Retirez du feu et égouttez.
2. Mélangez la viande et la sauce tomate dans un bol puis ajoutez le parmesan, l'assaisonnement à l'italienne, le sel à l'ail et le poivre. Alternez les couches de tronçons de courgette et de viande jusqu'à l'épuisement. Placez le pot en grès dans la base chauffante de la mijoteuse, mettez le couvercle puis faites cuire de 4 à 6 heures au réglage bas ou de 1,5 à 3 heures au réglage haut.
3. Juste avant de servir, retirez le couvercle et répartissez la mozzarella râpée sur la casserole. Mettez le pot en grès sous le gril préchauffé de votre cuisinière, pendant 5 à 7 minutes ou bien jusqu'à ce que le fromage soit doré. Replacez le pot en grès dans la base chauffante pour servir.

8 portions

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé

F28 pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé

pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

F29

Ragoût de boulettes de viande —

1,5 kg de bœuf haché ou de dinde hachée
250 mL de chapelure de pain italien
4 œufs
125 mL de lait
50 mL de romano râpé
10 mL de sel
10 mL de poivre
10 mL de sel à l'ail
1 boîte de 341 mL de tomates à l'étuvée
1 boîte de 341 mL de pâte de tomates
500 mL d'eau
500 mL de bouillon de bœuf
15 mL d'assaisonnement à l'italienne
250 mL de carotte hachée
250 mL d'oignon haché
50 mL de céleri haché

1. Dans un bol, mélangez la chapelure, les œufs, le lait, le fromage, le sel, le poivre et le sel à l'ail avec la viande hachée; formez des boulettes de 5 cm de diamètre.
2. Déposez la carotte, l'oignon et le céleri au fond du pot en grès VersaWare ; mettez alors les boulettes de viande. Enfouissez sans couvrir à 350 F/180 C pendant 45 minutes.
3. Sortez le pot du four et placez-le dans la base chauffante de la mijoteuse. Ajoutez les ingrédients restants, mettez le couvercle et faites cuire de 4 à 6 heures au réglage bas ou de 2 à 4 heures au réglage haut.

6 à 8 portions

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

F30

Bouts de côtes épicés à la sichuanaise

Huile d'olive ou végétale
1,5 kg de bouts de côtes de bœuf sans os, type campagne, coupés en cubes de 3,8 cm
78 g d'assaisonnement épicé et relevé sichuanais
75 mL de sauce de soja
75 mL de jus d'orange concentré
Zeste râpé d'une grosse orange + 2 oranges pour la garniture
50 mL de vin de riz ou de xérès sec
30 mL de rhizome de gingembre râpé
22 mL d'ail haché
45 mL de cassonade
30 mL d'huile de sésame
2 gros poivrons rouges, coupés en petits dés
1 botte d'oignons verts coupés en tronçons de 2,5 cm + d'autres pour la garniture

1. Enduisez le fond du pot en grès VersaWare d'huile d'olive et posez-le sur un foyer de cuisson de la cuisinière réglé à feu moyen. Saisissez les bouts de côtes de toutes parts (faites-le en deux fois, si nécessaire). Retirez les bouts de côtes et mettez-les de côté.
2. Déposez les autres ingrédients – outre l'huile de sésame, les poivrons et l'oignon vert – dans le pot en grès VersaWare . Portez à l'ébullition sur la cuisinière, à feu moyen-doux. Placez alors le pot en grès VersaWare dans la base chauffante de la mijoteuse puis videz-y les bouts de côtes.
3. Mettez le couvercle et faites cuire environ 5 heures au réglage haut – les bouts de côtes doivent être très tendres. Deux heures avant la fin de la cuisson, incorporez l'huile de sésame, les poivrons et l'oignon vert. Finissez normalement les deux dernières heures de cuisson au réglage haut.
4. Si, en fin de cuisson, vous découvrez qu'il y a beaucoup de liquide, transférez les côtes et les poivrons dans le plat de cuisson et prolongez la cuisson sans utiliser le couvercle, pour réduire la sauce et l'épaissir. Remettez les côtes et le poivron dans le pot en remuant, pour bien les réchauffer.

6 portions

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

F31

Cuisses de dinde à la barbecue

6 cuisses de dinde
10 mL de sel
10 mL de poivre
2 pots de sauce barbecue (ou bien utilisez la recette ci-dessous)

Sauce barbecue

125 mL de mélasse
125 mL de vinaigre blanc
125 mL de ketchup
60 mL de sauce Worcestershire
5 mL d'arôme de fumée liquide de noyer
15 mL d'oignon en poudre
15 mL de poudre d'ail
0,5 mL de piment chipotle

1. Salez et poivrez les cuisses de dinde avant de les placer dans le pot en grès VersaWare. Enduisez uniformément et totalement toutes les cuisses de sauce barbecue.
2. Placez le pot en grès dans la base chauffante de la mijoteuse, mettez le couvercle puis faites cuire 7 ou 8 heures au réglage bas ou bien 3 ou 4 heures au réglage haut. Vous les apprécierez autant chaudes que froides!

6 portions

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

F32

Poulet thaï au cari et coco

4 poitrines de poulet désossées, sans peau
Huile d'olive ou végétale
4 pommes de terre, hachées
1 piment Jalapeño, coupé en dés
1 oignon, haché
10 mL de poudre de cari
1 gousse d'ail, hachée fin
1 boîte de bouillon de poulet
1 boîte de lait de coco (non sucré)
1 paquet de 280 g de petits pois congelés, décongelés
Sel et poivre au goût
Coriandre, basilic ou basilic thaï frais, haché, pour garnir

1. Enduisez le fond du pot en grès VersaWare d'huile et posez-le sur un foyer de cuisson de la cuisinière réglé à feu moyen. Ajoutez l'oignon, l'ail et le piment Jalapeño pour les faire sauter jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
2. Poussez l'oignon, l'ail et le piment sur le côté et faites revenir les poitrines de poulet de l'autre côté. Le pot doit être chaud et les poitrines doivent être sèches pour dorer convenablement.
3. Placez le pot en grès dans la base chauffante de la mijoteuse, ajoutez-y les pommes de terre, le bouillon de poulet, le lait de coco, le sel, le poivre et la poudre de cari. Mettez le couvercle puis faites cuire 6 heures au réglage bas ou bien 2 ou 3 heures au réglage haut.
4. Ajoutez les petits pois une demi-heure avant la fin de la cuisson.
5. Garnissez le plat de coriandre, de basilic ou de basilic thaï pour servir.

4 portions

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

F33

Poulet braisé à l'italienne, aux tomates et aux olives

1 kg de hauts de cuisses de poulet désossés et sans peau
Sel casher et poivre noir frais moulu
125 mL de farine
Huile d'olive
1 gousse d'ail, hachée fin
75 mL de vin rouge sec
1 boîte de 410 mL de tomates concassées et égouttées
5 mL de romarin frais, haché
2 mL de flocons écrasés de piment de Cayenne
75 mL d'olives Kalamata dénoyautées et coupées en quatre

1. Assaisonnez le poulet avec un mélange de 5 mL de sel et de 2 mL de poivre. Étalez la farine dans une assiette et recouvrez-en le poulet.
2. Enduisez le fond du pot en grès VersaWare d'huile d'olive et posez-le sur un foyer de cuisinière réglé à feu moyen. Saisissez quelques hauts de cuisses de poulet à la fois pour les dorer de toutes parts, mettez-les de côté et recommencez l'opération jusqu'à ce que tous les hauts de cuisses soient saisis. Ajoutez de l'huile au besoin pour que le poulet ne colle pas.
3. Déposez tout le poulet dans le pot en grès, ajoutez l'ail, le vin rouge, les tomates et les olives. Placez le pot en grès dans la base chauffante de la mijoteuse, mettez le couvercle puis faites mitonner 4 ou 5 heures au réglage bas.
4. Ajoutez alors le romarin et le piment de Cayenne et prolongez la cuisson d'une heure au réglage bas. Servez avec des linguines cuites.

4 portions

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé

F34 pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

Poulet Saltimbocca

6 poitrines de poulet désossées
12 tranches de jambon sec à l'italienne
12 tranches de provolone
125 mL de farine
125 mL de parmesan râpé
10 mL de sel
10 mL de poivre
Huile d'olive
5 mL de sauge déshydratée et moulue
2 boîtes de 227 mL de crème de poulet
200 mL de vin blanc (facultatif)
Cure-dents

1. Coupez les poitrines de poulet en deux et aplatissez-les (entre deux feuilles de papier sulfurisé ou de pellicule plastique) au marteau à viande jusqu'à ce qu'elles n'aient que 1,25 cm d'épaisseur. Placez une tranche de jambon sec et une tranche de provolone sur le poulet et repliez ce dernier trois fois. Servez-vous de cure-dents pour maintenir le poulet replié.
2. Mélangez la farine, le parmesan, le sel et le poivre dans une assiette. Enduisez le poulet de farine assaisonnée et réservez-le (vous pouvez le mettre de côté pendant une heure ou même le préparer 2 ou 3 jours à l'avance).
3. Recouvrez le fond du pot en grès VersaWare d'huile d'olive et posez-le sur un foyer de cuisson de la cuisinière réglé à feu moyen. Faites dorer les deux faces du poulet. Ceci fait, videz l'huile et placez le pot en grès dans la base chauffante de la mijoteuse. Ajoutez la soupe, la sauge et le vin. Mettez le couvercle puis faites cuire de 5 à 7 heures au réglage bas ou bien 2 ou 3 heures au réglage haut.
4. Pour épaissir la sauce, incorporez un peu du mélange de farine au contenu de la mijoteuse environ 15 minutes avant de servir.

6 portions

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé

pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

F35

Pâté au poulet et jambon

2 boîtes de 227 mL de crème de champignons
500 mL de dés de jambon cuit
500 mL de dés de poulet cuit, sans os
1 paquet de 375 g de petits pois et oignons congelés
1 paquet de 227 g de grains de maïs congelés
Demi-bâtonnet de beurre, fondu
1 mL de marjolaine déshydratée
1 mL de thym déshydraté
125 mL de céleri haché
30 mL d'amidon de maïs (+ 10 mL d'eau)
1 ou 2 paquets de petits pains au lait de beurre (non cuits)

1. Mélangez la soupe, le jambon, le poulet, les légumes congelés, le céleri, la marjolaine et le thym dans le pot en grès VersaWare . Placez le pot en grès dans la base chauffante de la mijoteuse, mettez le couvercle puis faites cuire 4 ou 5 heures au réglage bas ou bien de 1 à 3 heures au réglage haut. Sortez le pot en grès de la base chauffante de la mijoteuse.
2. Délayez l'amidon de maïs et l'eau dans un bol; incorporez au contenu du pot.
3. Répartissez les petits pains au lait de beurre sur le mélange, badigeonnez-les de beurre puis mettez le pot en grès dans le four préchauffé à 350 F/180 C. Faites cuire de 25 à 50 minutes ou jusqu'à ce que les petits pains soient dorés. Retirez du four et servez.
4. Vous pouvez garder le pâté à la température de service en remplaçant le pot en grès VersaWare dans la base chauffante et en réglant la mijoteuse à garde-au-chaud.

8 à 10 portions

Ragoût aux jarrets de porc braisés, au couscous et aux légumes-racines

Une recette créée par Tom Valenti, le grand chef renommé du Owest Restaurant à New York.

500 mL d'eau
Pincée de sel
325 mL de couscous israélien (ou couscous ordinaire)
4 jarrets de porc d'environ 700 g, non désossés mais sans peau
Gros sel
Poivre noir frais moulu
250 mL d'huile d'olive
4 grosses carottes, épluchées et coupées sur le biais en tronçons de 2,5 cm (réservez 2 carottes que vous utiliserez plus tard dans la recette)
1 oignon d'Espagne épluché et coupé en quatre
4 branches de céleri, coupées sur le biais en tronçons de 2,5 cm (réservez 2 branches que vous utiliserez plus tard dans la recette)
4 gousses d'ail épluchées et écrasées
500 mL de vin blanc sec
50 mL de vinaigre blanc distillé
50 mL de pâte de tomates
1 à 1,5 litre de bouillon de poulet à faible teneur en sodium (la quantité variera en fonction de la taille des jarrets)
30 mL d'huile de moutarde (disponible dans les magasins spécialisés dans la vente des produits du Moyen-Orient – peut, au besoin, être omis ici)
15 mL de grains de poivre entiers

Couscous:

1. Mettez le pot en grès VersaWare sur un foyer de cuisson de la cuisinière réglé à feu moyen-doux. Versez 500 mL d'eau dans le pot, mettez la pincée de sel puis portez à l'ébullition.
2. Ajoutez les 325 mL de couscous israélien et faites cuire en remuant jusqu'à la tendreté – de 6 à 8 minutes. Égouttez et utilisez immédiatement ou bien rincez à l'eau froide et réservez pour employer plus tard.

Suite en page suivante.

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

F36

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

F37

Ragoût aux jarrets de porc braisés, au couscous et aux légumes-racines (suite)

Jarrets de porc:

1. Salez et poivrez les jarrets de porc.
2. Posez le pot en grès VersaWare contenant l'huile sur un foyer de cuisson de la cuisinière réglé à feu moyen-doux; chauffez jusqu'à ce que l'huile soit chaude – elle ne doit cependant pas fumer. Ajoutez les jarrets pour les dorer de toutes parts. Retirez-les et réservez-les.
3. Videz de l'huile pour n'en garder que 30 mL, soit juste assez pour enduire le fond du pot en grès. Mettez la moitié des carottes, la moitié du céleri, l'oignon et l'ail et faites-les cuire sur la cuisinière, à feu moyen-doux pour les ramollir mais non les brunir, soit environ 5 minutes.
4. Versez la pâte de tomates, le vin, le vinaigre, l'huile de moutarde, le bouillon de poulet ainsi que les grains de poivre dans le pot; portez à l'ébullition en remuant et raclant le fond pour décoller les dégouttures qui adhèrent au fond du pot. Remettez les jarrets dans le pot en grès et placez le pot dans la base chauffante de la mijoteuse. Mettez le couvercle et faites cuire 2 heures au réglage haut. Tournez les jarrets toutes les 20 minutes ou environ.
5. Retirez les jarrets, passez le liquide de cuisson au chinois pour retirer les particules solides, puis ajoutez les carottes et le céleri crus. Replacez les jarrets dans le pot en grès et le pot en grès, dans la base chauffante.
6. Faites cuire 1 heure au réglage haut. Vérifiez alors la tendreté des jarrets: sortez-en un et posez-le dans une assiette. La chair devrait être tendre mais ne pas se détacher de l'os.
7. Pour servir, versez le couscous cuit dans le pot en grès afin de le réchauffer – 3 ou 4 minutes. À l'aide d'une cuiller à égoutter, placez un peu de couscous, de carotte et de céleri dans une assiette creuse, placez un jarret dessus et arrosez le tout de 60 à 90 mL de liquide de cuisson.

4 portions

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé

F38 pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

Côtelettes de porc farcies

6 côtelettes de porc de 5 cm d'épaisseur (non désossées)
1 boîte de 227 mL de maïs en crème
375 mL de chapelure
30 mL d'oignon vert haché
10 mL de sel
10 mL de poivre
5 mL de sauge moulue
20 à 40 mL d'eau (pour la chapelure)
50 mL de jus de pomme

1. Préchauffez votre gril. À l'aide d'un couteau bien affûté, coupez une poche horizontale dans chaque côtelette, à mi-hauteur.
2. Mélangez la chapelure, le maïs, l'oignon vert, le sel, le poivre et la sauge dans un bol. Ajoutez l'eau nécessaire pour humecter la chapelure et rendre le mélange «gluant». Remplissez la poche de chaque côtelette de farce puis posez la côtelette dans le pot en grès VersaWare.
3. Faites cuire les côtelettes farcies dans le pot en grès, sous le gril de la cuisinière, jusqu'à ce qu'elles soient dorées – environ 10 à 15 minutes. Sortez le pot du four, ajoutez le jus de pomme et placez le pot dans la base chauffante de la mijoteuse. Mettez le couvercle, faites cuire de 6 à 8 heures au réglage bas ou bien 3 ou 4 heures au réglage haut et servez. (Vous pouvez, si désiré, remplacer la boîte de maïs en crème par la même quantité de garniture pour tarte aux pommes).

6 à 8 portions

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé

pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

F39

Knackwurst au chou

Huile d'olive
8 à 10 saucisses knackwurst
125 mL de rondelles d'oignon minces
1 chou pommé rouge, coupé en tranches de 6 mm d'épaisseur
5 mL de sel marin
10 mL de graine de carvi
1 litre de bouillon de poulet

1. Enduisez le fond du pot en grès VersaWare d'huile d'olive et posez-le sur un foyer de cuisson de la cuisinière réglé à feu moyen. Faites dorer les saucisses.
2. Placez le pot en grès dans la base chauffante. Étalez le chou et l'oignon sur les saucisses. Salez, saupoudrez de graine de carvi et arrosez de bouillon. Mettez le couvercle puis faites cuire 4 heures à bas ou environ 2 heures à haut, soit jusqu'à ce que les saucisses soient cuites et que le chou et l'oignon soient tendres.

8 portions

Jambalaya

500 g de saucisses cuites, en rondelles	15 mL d'ail haché fin
500 mL de jambon bouilli, coupé en dés	15 mL de persil haché
2 oignons, hachés	2 mL de thym déshydraté
2 branches de céleri, coupées en tranches	2 clous de girofle entiers
Demi-poivron vert, coupé en dés	30 mL d'huile d'olive ou de colza
1 boîte de 796 mL de tomates entières	250 mL de riz cru
50 mL de pâte de tomates	
500 g de crevettes moyennes à grosses, épluchées et déveinées	

1. Mélangez les ingrédients, sauf les crevettes, dans le pot en grès VersaWare. Placez le pot en grès dans la base chauffante de la mijoteuse, mettez le couvercle et faites cuire de 8 à 10 heures au réglage bas ou de 4 à 6 heures au réglage haut.
2. Trente minutes avant de servir, réglez la mijoteuse à haut et ajoutez les crevettes.

6 à 8 portions

Soupe à l'oignon gratinée

4 très gros oignons doux, épluchés
60 mL de beurre
1,9 litre de bouillon de bœuf ou de légumes, divisé
500 mL de vin blanc sec
500 mL d'eau
15 mL de feuilles de thym frais, hachées fin
1,5 litre de gros croûtons assaisonnés
125 g de suisse ou de gruyère râpé en filaments

1. Coupez les oignons en quatre puis chaque quartier obtenu en tranches n'ayant que 6 mm d'épaisseur.
2. Sur la cuisinière, faites fondre le beurre dans le pot en grès VersaWare à feu moyen-doux. Faites cuire les oignons jusqu'à ce qu'ils soient mous et caramélisés – de 45 à 50 minutes, en remuant toutes les 7 ou 8 minutes. Ajoutez le vin et laissez presque totalement réduire le liquide – prévoyez environ 15 minutes pour cette opération.
3. Ajoutez alors le bouillon, l'eau et le thym au contenu du pot en grès. Placez le pot dans la base chauffante de la mijoteuse, mettez le couvercle et faites cuire 2,5 heures au réglage haut, ou jusqu'à ce que la soupe soit très chaude.
4. Juste avant de servir, répartissez les croûtons sur la soupe et saupoudrez-les de fromage. Préchauffez le gril de la cuisinière, mettez le pot en grès dans le four et laissez-le sous le gril jusqu'à ce que le fromage ait fondu et soit d'une belle couleur dorée. Servez immédiatement.

8 à 10 portions

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé

F40 pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé

pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

F41

Potage lentilles, jambon et bacon

Huile d'olive
2 litres de bouillon de bœuf
250 mL de carotte hachée
500 mL de jambon haché
200 mL de céleri haché
125 mL d'oignon haché
1 boîte de 173 mL de tomates concassées
2 mL de marjolaine déshydratée
750 g de lentilles (sèches)
10 mL de sel
10 mL de poivre
250 mL de bacon haché

1. Enduisez le fond du pot en grès VersaWare d'huile d'olive et posez-le sur un foyer de cuisson de la cuisinière réglé à feu moyen. Faites sauter le bacon jusqu'à ce qu'il soit ferme, retirez le pot du feu puis ajoutez le reste des ingrédients.
2. Placez le pot en grès dans la base chauffante de la mijoteuse, mettez le couvercle et faites cuire de 8 à 10 heures au réglage bas ou de 6 à 8 heures au réglage haut, soit jusqu'à ce que les lentilles soient tendres.

8 portions

Soupe au fromage de bistrot

Huile d'olive
125 mL de céleri haché
125 mL de carotte hachée
125 mL de poivron vert haché
125 mL d'oignon haché
1,9 litre de bouillon de poulet
60 mL de beurre
10 mL de sel
10 mL de poivre
2 canettes de bière à la température ambiante
125 mL de farine
500 g de cheddar, râpé

1. Recouvrez le fond du pot en grès VersaWare d'huile d'olive et chauffez le pot sur la cuisinière à feu moyen. Faites sauter le céleri, la carotte, l'oignon ainsi que le poivron jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
2. Ajoutez le reste des ingrédients (outre la farine et le fromage) au contenu du pot en grès puis placez celui-ci dans la base chauffante. Mettez le couvercle et faites cuire 6 heures au réglage bas ou bien 2 à 4 heures au réglage haut.
3. Délayez la farine avec un peu d'eau; incorporez à la soupe sans cesser de remuer.
4. Saupoudrez la soupe de fromage râpé et mettez-la sous le gril préchauffé du four pendant 10 à 15 minutes, pour faire fondre le fromage.

8 portions

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé

F42 pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé

pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique. **F43**

Chaudrée au maïs et au poivron rouge rôtis

Huile d'olive
500 mL de grains de maïs frais (ou de grains congelés, décongelés)
1 poivron rouge, épépiné et coupé en dés
2 oignons verts, coupés en rondelles
1 litre de bouillon de poulet
2 pommes de terre à cuire au four, épluchées et coupées en dés
5 mL de sel
2 mL de poivre noir frais moulu
1 boîte de 369 mL de lait concentré
30 mL de persil à feuilles plates, haché

1. Recouvrez le fond du pot en grès VersaWare d'huile d'olive et posez-le sur un foyer de cuisson de la cuisinière réglé à feu moyen. Ajoutez le maïs, le poivron rouge et l'oignon et faites sauter jusqu'à ce que ces légumes soient tendres et légèrement brunis, 7 ou 8 minutes environ.
2. Placez le pot en grès dans la base chauffante de la mijoteuse. Ajoutez l'oignon vert, le bouillon, la pomme de terre, le sel et le poivre au contenu du pot en grès; remuez pour mélanger. Mettez le couvercle et faites cuire de 7 à 9 heures au réglage bas ou 4 à 5 heures au réglage haut.
3. Trente minutes avant de servir, incorporez le lait concentré et mélangez bien le tout. Servez la soupe garnie de persil.

4 portions

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé
pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

F44

Soupe aux saucisses italiennes douces et aux légumes

Huile d'olive ou végétale
500 g de saucisses italiennes douces, boyaux enlevés
1 branche de céleri hachée fin
1 courge jaune moyenne, épluchée et coupée en dés
1 petit oignon blanc, épluché et coupé en rondelles minces
750 mL de bouillon de bœuf
1 tomate moyenne, pelée et juste broyée
5 mL de sel
10 mL de feuilles de basilic fraîches, hachées
5 mL de feuilles d'origan frais, hachées
5 mL de poivre noir frais moulu
125 g de romano, frais râpé

1. Recouvrez le fond du pot en grès VersaWare d'huile et posez-le sur un foyer de cuisson de la cuisinière réglé à feu moyen. Quand l'huile est chaude, faites dorer les saucisses en les écrasant, environ 10 minutes – il ne doit plus rester de chair rose. Videz la graisse qui s'accumule.
2. Ajoutez le céleri, la courge et l'oignon; faites sauter 4 minutes sans cesser de remuer. Mélangez le reste des ingrédients, outre le fromage râpé, avec le contenu du pot en grès. Placez le pot en grès dans la base chauffante de la mijoteuse, mettez le couvercle et faites cuire 5 ou 6 heures au réglage bas ou 2 ou 3 heures au réglage haut.
3. Rectifiez l'assaisonnement au goût. Remplissez les bols à soupe à la louche et saupoudrez chacun de romano.

6 portions

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé
pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

F45

Thé des tropiques

3,75 litres d'eau chaude
12 sachets de thé (sans ficelles ou étiquettes)
175 mL de sucre
90 mL de miel
1 mangue coupée en tranches
625 mL de jus d'ananas
1 orange coupée en rondelles de 1,25 cm d'épaisseur
1 boîte de tranches d'ananas
1 carambole coupée transversalement en tranches de 1,25 cm d'épaisseur
Feuilles d'un bouquet de menthe fraîche

1. Coupez la mangue et l'ananas en dés puis mélangez les ingrédients, outre les feuilles de menthe, dans le pot en grès de la mijoteuse VersaWare .
2. Placez le pot en grès dans la base chauffante, mettez le couvercle et faites cuire 4 heures à bas. Servez du pot VersaWare et garnissez de feuilles de menthe.

Pour 10 personnes

Café épice

3,75 litres de café
125 mL de sirop de chocolat
175 mL de sucre
6 bâtons de cannelle
15 mL de clous de girofle entiers
5 mL d'arôme d'anis
5 mL de zeste d'orange
5 mL de zeste de citron
500 mL de crème fouettée ou de garniture non lactière
60 mL d'extrait de vanille
50 mL de poudre de cacao
50 mL de «Spiced Rum» ou rhum épice (facultatif)

1. Mélangez les ingrédients (outre la crème fouettée et l'extrait de vanille) dans le pot en grès VersaWare . Placez le pot en grès dans la base chauffante, mettez le couvercle et faites cuire 3 ou 4 heures à bas.
2. Mélangez la crème fouettée et l'extrait de vanille dans un bol puis réfrigérez.
3. Mélangez la crème fouettée et l'extrait de vanille dans un bol puis réfrigérez. Au moment de servir, transvasez le café à la louche dans des tasses puis garnissez chaque tasse d'une bonne cuillerée de crème fouettée à la vanille. Vous pouvez, facultativement, saupoudrer la crème fouettée d'un peu de poudre de cacao.

Pour 10 personnes

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé
pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

F46

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé
pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

F47

Gâteau aux bleuets du Maine

1 litre de farine
500 mL de sucre
40 mL de levure chimique
1 mL de sel
4 œufs, légèrement battus
200 mL d'huile végétale
125 mL de lait
10 mL de vanille
1 litre de bleuets du Maine, frais ou congelés
Produit antiadhérent en vaporisateur

Garniture:

125 g de beurre mou
125 mL de cassonade blonde
125 mL de farine
0,5 mL de cannelle

1. Mélangez bien la farine, le sucre, la levure et le sel dans un bol de 4 litres.
2. Ajoutez-y les œufs battus, l'huile, le lait et la vanille. Fouettez pour obtenir une pâte homogène. Incorporez délicatement les bleuets en soulevant la masse.
3. Vaporisez l'intérieur du pot en grès VersaWare de produit antiadhérent et versez-y la préparation. Mélangez la garniture et recouvrez-en la pâte. Placez le pot en grès dans la base chauffante de la mijoteuse, mettez le couvercle puis faites cuire 3 ou 4 heures au réglage haut. Servez tiède avec du beurre.

8 à 10 portions

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé

F48 pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

Fruits d'automne pochés dans un jus acidulé à la vanille

Une recette créée par Tom Valenti, le grand chef renommé du Ovest Restaurant à New York.

2 pommes Granny Smith épluchées, cœurs retirés (réservés) et coupées en deux
2 poires Bartlett épluchées, cœurs retirés (réservés) et coupées en deux
1 orange, épluchée et coupée en deux
75 mL de miel
1 gousse de vanille, fendue, graines séparées
1 bâton de cannelle
75 mL de sucre
Eau, pour recouvrir les fruits
Crème glacée à la vanille

1. Déposez les cœurs des pommes et des poires dans le pot en grès VersaWare. Pressez le jus des moitiés d'orange puis mettez-le dans le pot en grès avec les écorces d'orange, le miel, la gousse et les graines de vanille, le bâton de cannelle et le sucre. Ajoutez les moitiés de pommes et de poires puis versez juste assez d'eau pour couvrir les fruits.
2. Remuez délicatement pour mélanger et placez le pot en grès dans la base chauffante de la mijoteuse. Mettez le couvercle et faites cuire environ 2 heures au réglage haut. Vérifiez la tendreté des fruits à l'aide d'un couteau – les fruits doivent être mous.
3. Retirez les moitiés de fruits et réservez-les. Passez le liquide obtenu au chinois – jetez les particules solides – puis versez-le dans le pot en grès. Posez le pot en grès sur un foyer de cuisson de la cuisinière réglé à feu doux et laissez mitonner pour réduire le liquide de moitié et ainsi l'épaissir.
4. Coupez les moitiés de pommes et de poires en dés puis mettez les dés dans le liquide de cuisson épaissi jusqu'à ce qu'ils aient réchauffé. Égouttez les fruits et réservez le liquide.
5. Pour faire des desserts individuels, disposez des dés de fruits au fond de coupes, versez de la sauce autour des fruits puis placez une boule de votre crème glacée à la vanille préférée dessus.

4 à 6 portions

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé

pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique. **F49**

Plum-pudding de Noël

Notes

10 tranches de pain blanc (coupées en morceaux de 5 cm)
625 mL de lait
4 œufs, légèrement battus
550 mL de cassonade blonde
125 mL de jus d'orange
50 mL de shortening
15 mL d'extrait de vanille
550 mL de farine
10 mL de bicarbonate acide de sodium
5 mL de sel
25 mL de cannelle
10 mL de clous de girofle
10 mL de macis
750 mL de raisins secs
500 mL de pruneaux
250 mL de fruits confits mélangés
Huile végétale ou produit antiadhérent en vaporisateur

1. Dans un bol, faites tremper le pain dans le lait.
2. Mélangez les ingrédients secs puis ajoutez-y le jus d'orange et les fruits.
3. Enduisez l'intérieur du pot en grès VersaWare d'huile végétale ou vaporisez-le de produit antiadhérent; versez le pain détrem pé et le mélange aux fruits dans le pot en grès. Placez le pot en grès dans la base chauffante de la mijoteuse, mettez le couvercle puis faites cuire 6 ou 7 heures au réglage bas ou bien de 2 à 4 heures au réglage haut. Servez tiède.

8 à 10 portions

Remarque: le diffuseur thermique DOIT TOUJOURS être utilisé

F50 pour chauffer le pot en grès VersaWare sur une cuisinière électrique.

F51