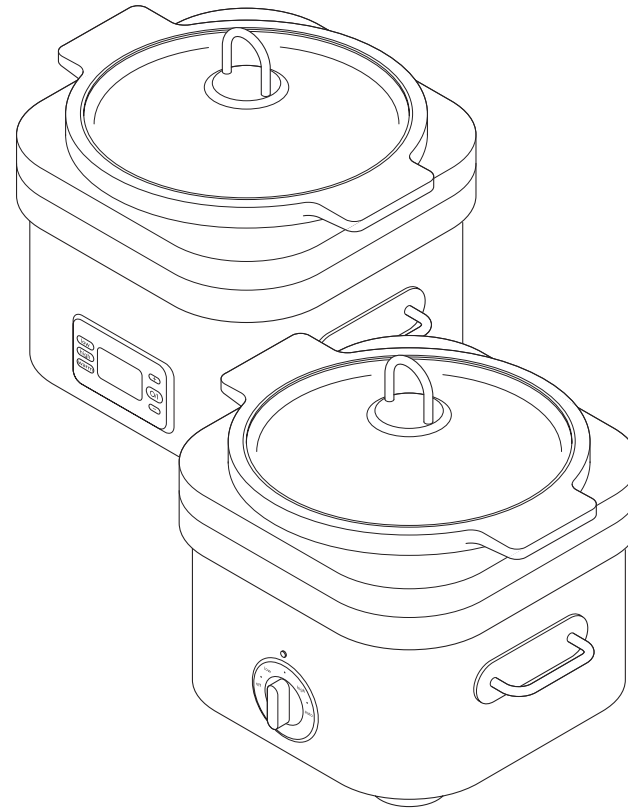


KENWOOD

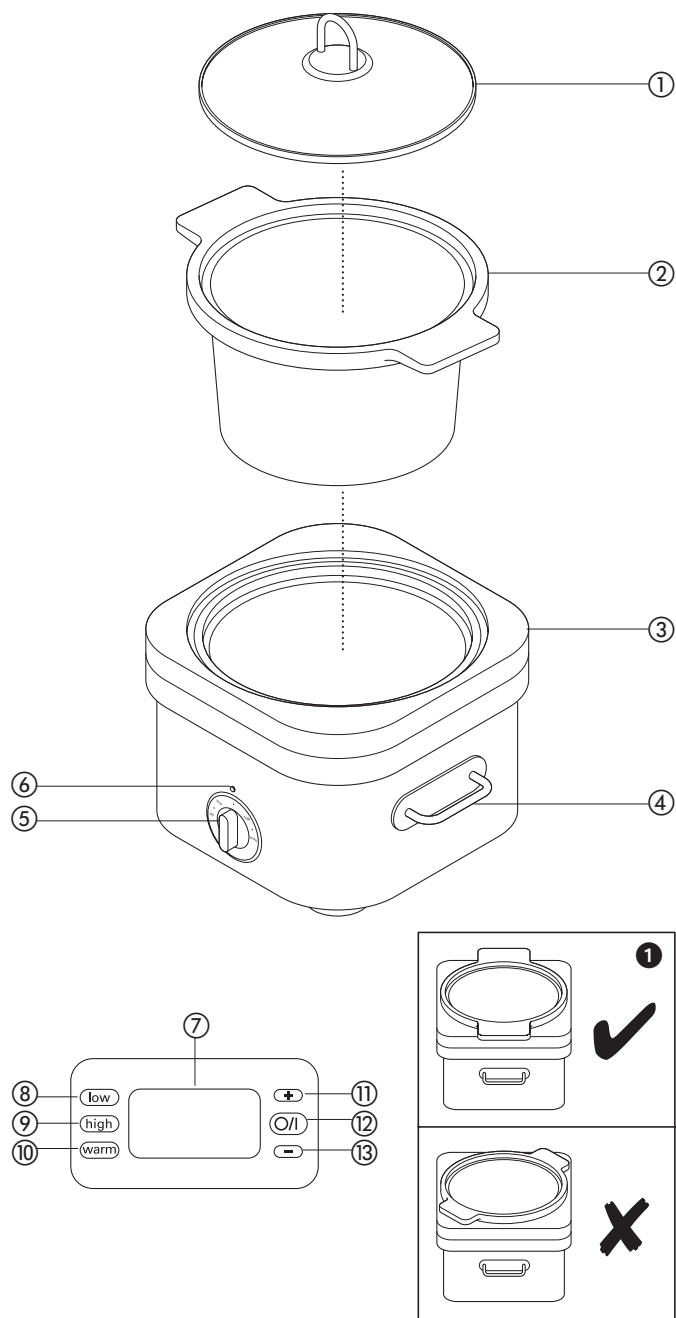


CP706

CP707

English	2 - 9
Nederlands	10 - 16
Français	17 - 24
Deutsch	25 - 33
Italiano	34 - 41
Português	42 - 49
Español	50 - 57
Dansk	58 - 64
Svenska	65 - 71
Norsk	72 - 78
Suomi	79 - 85
Türkçe	86 - 92
Česky	93 - 100
Magyar	101 - 108
Polski	109 - 116
Русский	117 - 125
Ελληνικά	126 - 134
عربي	١٤١ - ٥٣١





before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

safety

- This appliance produces steam which can burn you.
- Avoid getting burnt by steam coming out of the slow cooker, especially when removing the lid.
- Be careful when handling the slow cooker, all parts get hot in use. **Use oven gloves.**
- Avoid lifting the base unit during use and whilst the contents are still hot.
- Use extreme caution when moving the cooking pot if it contains hot contents.
- Never use a damaged slow cooker. Get it checked or repaired: see service and customer care'.
- Don't use the cooking pot if it is cracked or damaged in any way.
- Never put the base unit, cord or plug in water – you could get an electric shock. Keep the controls clean and dry.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Always unplug the slow cooker when not in use.
- Never put the appliance or components on a cooker or in an oven.
- Do not use the appliance on heat sensitive surfaces.
- Do not use the slow cooker near or below curtains or other combustible materials.
- Only use the slow cooker with the cooking pot supplied.
- Do not use outdoors.
- Do not cover the cooking pot with anything other than the lid supplied.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

food safety

- Cook meat (including poultry), fish and seafood thoroughly. And never cook them from frozen.
- Do not reheat food in the slow cooker.
- Always ensure food is piping hot before eating.
- Never partially cook meat and poultry and then refrigerate for subsequent cooking.
- Follow the cooking advice of the ingredient manufacturer in particular with dried beans. For example dried red kidney beans should be soaked overnight and then fast boiled on a cooker for at least 10 minutes in a pan of fresh cooking water to destroy toxins before straining and adding to the slow cooker.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

Veillez déplier les illustrations de la première page

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

sécurité

- Cet appareil produit de la vapeur qui peut vous brûler.
- Veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur dégagée par la cocotte mijoteuse, notamment lorsque vous retirez le couvercle.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez la cocotte mijoteuse, car toutes les pièces s'échauffent durant l'utilisation. **Utilisez des gants isolants.**
- Évitez de soulever le socle pendant l'utilisation et lorsque le contenu est encore chaud.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez la cocotte mijoteuse alors qu'elle contient des aliments brûlants.
- Ne vous servez jamais d'une cocotte mijoteuse endommagée. Faites-la vérifier ou réparer : reportez-vous à la section « service après-vente ».
- N'utilisez pas la cocotte mijoteuse si elle est fissurée ou présente une quelconque détérioration.
- Ne placez jamais le socle, le cordon ou la fiche d'alimentation dans l'eau, sous peine de risquer alors de vous électrocuter. Maintenez toujours le bouton de commande dans un état propre et sec.
- Ne laissez jamais pendre le cordon de sorte qu'un enfant puisse le saisir.
- Débranchez toujours la cocotte mijoteuse lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ne placez jamais l'appareil ou les composants dans un cuiseur ou un four.

- N'employez pas l'appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- N'utilisez pas la cocotte mijoteuse à proximité ou sous des rideaux ou d'autres matériaux combustibles.
- Utilisez la cocotte mijoteuse exclusivement avec le récipient de cuisson fourni.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- Utilisez exclusivement le couvercle fourni pour couvrir le récipient de cuisson.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

sécurité alimentaire

- Faites bien cuire la viande (volailles incluses), le poisson et les fruits de mer. Décongelez à tout prix les produits avant de les cuire.
- Ne réchauffez pas des aliments dans la cocotte mijoteuse.
- Assurez-vous toujours que les aliments sont bouillants avant de les consommer.
- Ne faites pas cuire partiellement la viande et les volailles afin de les réfrigérer et d'en achever la cuisson par la suite.

- Suivez les conseils de cuisson fournis par le fabricant des aliments, notamment dans le cas des haricots secs. Il convient ainsi de laisser tremper les haricots rouges secs pendant une nuit puis de les faire bouillir pendant 10 minutes dans une casserole remplie d'eau de cuisson fraîche de manière à en détruire les toxines, avant de les égoutter et de les mettre dans la cocotte mijoteuse.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond aux indications figurant sur la face inférieure de l'appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336/CEE de la Communauté économique européenne.

avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

- Nettoyez les éléments, voir « entretien et nettoyage ».

légende

- ① couvercle
 - ② récipient de cuisson
 - ③ socle
 - ④ poignées
 - ⑤ bouton de commande (CP706)
 - ⑥ témoin lumineux (CP706)
- Modèle CP707**
- ⑦ affichage
 - ⑧ bouton de réglage élevé (High)
 - ⑨ bouton de réglage modéré (Low)
 - ⑩ bouton de maintien au chaud (Warm)
 - ⑪ bouton d'augmentation du programmeur
 - ⑫ bouton ON/OFF (marche/arrêt)
 - ⑬ bouton de diminution du programmeur

utilisation de la cocotte mijoteuse manuelle (CP706)

- 1 Suivez la recette et mettez les ingrédients dans le récipient de cuisson.
- 2 Placez le récipient de cuisson dans le socle. **Important – afin d'éviter tout risque de brûlure lors du retrait du récipient de cuisson, assurez-vous qu'il est placé dans le socle de la manière indiquée sur les illustrations ① : les poignées du récipient de cuisson doivent être alignées sur les poignées du socle.**
- 3 Installez le couvercle et branchez la cocotte mijoteuse sur l'alimentation électrique.
- 4 Sélectionnez le réglage souhaité (élevé, modéré, ou maintien au chaud). Le témoin lumineux s'allume et la cuisson commence.
- 5 Laissez cuire pendant la durée souhaitée.
- 6 Une fois la cuisson terminée, désactivez la cocotte mijoteuse et débranchez-la.

utilisation de la cocotte mijoteuse électronique (CP707)

- 1 suivez la recette et mettez les ingrédients dans le récipient de cuisson.
- 2 Placez le récipient de cuisson dans le socle. **Important – afin d'éviter tout risque de brûlure lors du retrait du récipient de cuisson, assurez-vous qu'il est placé dans le socle de la manière indiquée sur les illustrations ① : les poignées du récipient de cuisson doivent être alignées sur les poignées du socle.**

- 3 Installez le couvercle.
- 4 Branchez la cocotte mijoteuse sur l'alimentation électrique.
- 5 Appuyez sur le bouton ON/OFF pour mettre la cocotte mijoteuse sous tension. L'affichage indique 0:00 et l'écran s'allume. L'éclairage de l'écran s'éteint si aucun bouton n'est actionné dans un délai de 30 secondes.
- 6 Sélectionnez le mode de cuisson souhaité en appuyant sur le bouton de réglage élevé, modéré, ou maintien au chaud. Une icône apparaît sur la droite de l'écran et un tiret s'affiche à côté du mode de cuisson sélectionné. Les décimales clignotent, ce qui indique que la cuisson commence.
- 7 Laissez cuire pendant la durée souhaitée.
- 8 Appuyez une fois sur le bouton ON/OFF pour arrêter la cuisson. Maintenez le bouton ON/OFF enfoncé pendant 5 secondes pour éteindre la cocotte mijoteuse. Débranchez la cocotte mijoteuse après l'utilisation.

réglage du programmeur (CP707 uniquement)

- 1 Suivez les étapes 1 à 5 ci-dessus.
- 2 Réglez la durée de cuisson souhaitée en appuyant sur le bouton d'augmentation (+) ou de diminution (-) du programmeur. Le programmeur peut être réglé par incréments de 30 minutes, jusqu'à un maximum de 10 heures pour les réglages élevé et modéré. Toutefois, il sera réglé par défaut sur un maximum de deux heures pour le réglage de maintien au chaud.
- 3 Sélectionnez le mode de cuisson souhaité en appuyant sur le bouton de réglage élevé, modéré, ou maintien au chaud. Une icône apparaît sur la droite de l'écran et

un tiret s'affiche à côté du mode de cuisson sélectionné. Les décimales clignotent, ce qui indique que la cuisson et le décompte commencent. Le programmeur effectue le décompte par incréments d'une minute. Remarque : Si aucun mode de cuisson n'est sélectionné dans les 15 secondes, le programmeur revient par défaut sur 0:00 et doit être réinitialisé.

- 4 A la fin de la durée de cuisson en réglage élevé ou modéré, la cocotte mijoteuse se règle par défaut sur le mode de maintien au chaud et commence un décompte de deux heures. Lorsque les deux heures se sont écoulées, la chaleur est interrompue et l'affichage revient sur 0:00.
 - 5 Maintenez le bouton ON/OFF enfoncé pendant 5 secondes pour éteindre la cocotte mijoteuse. Débranchez la cocotte mijoteuse après l'utilisation.
- **Important : Lorsque vous utilisez le mode programmeur pendant de longues périodes, assurez-vous que les aliments ne sèchent ou ne brûlent pas.**
 - Si vous souhaitez ajuster la durée de cuisson pendant l'utilisation, alors que le programmeur est activé, appuyez simplement sur le bouton d'augmentation ou de diminution du programmeur.

instructions relatives aux réglages

Les durées suivantes sont uniquement données à titre indicatif et varient en fonction du type d'ingrédient cuisiné et des quantités utilisées.

le **réglage modéré (low)** permet de faire cuire progressivement les aliments au cours de la journée. La cuisson dure environ six à huit heures. Ce paramètre peut également être utilisé lors de la cuisson d'aliments plus délicats qui supportent mieux une cuisson moins intense (pommes cuites ou fruits pochés, par exemple).

le **réglage élevé (high)** accélère le processus de cuisson (par rapport au réglage modéré) dont la durée varie entre trois et cinq heures.

le **réglage de maintien au chaud (keep warm)** permet de conserver les aliments chauds une fois la cuisson terminée. Nous vous recommandons de ne pas garder les aliments au chaud pendant plus de deux heures une fois la cuisson terminée et de mettre ensuite l'appareil hors tension. Lorsque vous retirez le couvercle, la température à l'intérieur du récipient de cuisson diminue. Veillez donc à ne pas le soulever plus que nécessaire et à le replacer rapidement.

conseils relatifs à l'utilisation de la cocotte mijoteuse

- 1 Préparez et utilisez les ingrédients à la température ambiante (et non à la température du réfrigérateur). Des ingrédients tels que la viande et le poisson ne doivent cependant pas être sortis du réfrigérateur plus tôt que nécessaire. Sortez-les du réfrigérateur peu de temps avant leur utilisation et couvrez-les d'un film alimentaire ou d'un emballage plastique. Ne préparez pas les aliments à l'avance pour les laisser hors du réfrigérateur.
- 2 Coupez les légumes crus, tels que les carottes, les oignons, les rutabagas, etc., en petits morceaux pour faciliter leur cuisson qui est plus longue en effet que celle de la viande.
- 3 Découpez chaque type d'ingrédients en morceaux d'une même grosseur pour en assurer la cuisson uniforme.
- 4 En faisant d'abord revenir la viande et sauter les légumes dans une autre casserole, il est possible de dégraisser la viande et d'améliorer également l'aspect et le goût tant de la viande que des légumes. Cette opération préalable n'est pas indispensable néanmoins.
- 5 Ne soulevez pas le couvercle plus que nécessaire lors de la cuisson sous peine de dissiper la chaleur et d'évaporer le liquide. Suivant le nombre d'ouvertures du couvercle et leur durée, il peut être nécessaire de rajouter 20 à 30 minutes au temps de cuisson.
- 6 La cuisson doit toujours avoir lieu dans le récipient prévu à cette fin. Ne placez pas les aliments directement au fond du socle.
- 7 Ne plongez jamais le récipient de cuisson chaud dans de l'eau froide et ne versez jamais de l'eau bouillante dans un récipient de cuisson vide et froid. Si le récipient de cuisson est soumis à de brusques changements de température, il risque de se fissurer.
- 8 Après quelques mois d'utilisation, il est possible que le vernis du récipient de cuisson se craquelle : il s'agit d'un phénomène courant au niveau du grès verni. Ce phénomène n'affecte cependant pas les performances de la cocotte mijoteuse.

- 9 Si vous adaptez des recettes fondées sur une cuisson traditionnelle, il est possible que vous deviez réduire alors la quantité de liquide utilisé. La cuisson dans une cocotte mijoteuse n'entraîne pas une évaporation de liquide aussi rapide que lors de la cuisson traditionnelle bien qu'une certaine quantité de liquide soit requise pour assurer le transfert de chaleur.
- 10 Ne remplissez jamais la cocotte mijoteuse à plus des deux tiers de sa contenance.
- 11 Des produits laitiers, tels que de la crème, de la crème fraîche ou du yaourt, doivent être ajoutés en fin de cuisson pour empêcher qu'ils ne tournent.
- 12 Les légumes surgelés, tels que les petits pois, doivent être décongelés et ajoutés au cours de la dernière 1/2 heure ou de la dernière heure de cuisson. Cela permet d'assurer le maintien de la couleur et de la texture des légumes, et de la température du récipient de cuisson.
- 13 Pour des résultats optimaux, recouvrez les ingrédients de liquide.
- 14 Retirez l'excès de graisse de la viande.
- 15 Lors de la cuisson de morceaux entiers, assurez-vous qu'ils sont bien placés dans le récipient de cuisson et ajoutez toujours du liquide. Retournez-les en cours de cuisson.
- 16 L'utilisation d'un bouillon chaud accélère la cuisson.
- 17 Pour épaissir la sauce, etc., mélangez de la farine de maïs à un peu d'eau froide de manière à former une pâte lisse. Ajoutez le mélange au contenu du récipient vers la fin de la cuisson. Recouvrez et faites cuire encore un peu jusqu'à ce que le jus frémissse et s'épaississe.

18 Veuillez noter que des éclaboussures peuvent se produire autour du couvercle.

entretien et nettoyage

Avant de nettoyer l'appareil, veillez à le mettre hors tension, à le débrancher et à le laisser refroidir.

socle

Nettoyez la partie extérieure de la cocotte mijoteuse à l'aide d'un chiffon humide et séchez-la.

Ne plongez jamais le socle dans l'eau.

couvercle et récipient de cuisson

Lavez le couvercle et le récipient de cuisson dans de l'eau savonneuse chaude, rincez-les et séchez-les bien. Les aliments collés à l'intérieur du récipient peuvent en être retirés à l'aide d'une brosse à poils doux. Le récipient de cuisson et le couvercle peuvent être mis au lave-vaisselle.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
 - l'entretien ou les réparations
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

RECETTES

Les durées sont uniquement données à titre indicatif. Veillez à ce que les aliments soient bien cuits et très chauds avant de servir. La modification des quantités peut également affecter les durées de cuisson.

soupe de pommes de terre au cheddar et à la ciboulette

4 moyennes-grosses pommes de terre, épluchées et coupées en tranches

1 grosse gousse d'ail, épluchée

475 ml de bouillon

220 g de cheddar, râpé

*50 g de ciboulette fraîche, hachée
sel et poivre*

Placez les pommes de terre, l'ail et le jus dans la cocotte mijoteuse. Faites cuire sur le réglage High (élevé) pendant 2-3 heures. Retirez la préparation et mixez-la dans un mixeur, jusqu'à obtenir la consistance désirée. Replacez la préparation dans le récipient de cuisson et ajoutez le fromage, la ciboulette et l'assaisonnement. Laissez cuire sur le réglage High (élevé) pendant 30 minutes supplémentaires. Avant de servir, vous pouvez ajouter davantage de fromage et de la crème.

morceau de bœuf braisé aux légumes

15 ml d'huile

900g de morceaux de tendre de tranche

1 oignon, épluché et haché

3 carottes, épluchées et découpées en rondelles (épaisseur 1 cm)

500ml de bouillon de bœuf chaud

Faites chauffer l'huile dans une poêle à frire puis faites dorer le bœuf sur chaque face. Ajoutez les légumes et laissez frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Transférez la préparation dans le

récipient de cuisson, ajoutez le bouillon chaud et l'assaisonnement. Couvrez avec le couvercle et laissez cuire sur le réglage High (élevé) pendant 4 heures environ, puis sur le réglage Low (faible) pendant 7-8 heures environ.

bœuf à la bière

600g de ragoût de bœuf maigre

2 pommes de terre moyennes, chacune coupée en huit morceaux.

1 gros oignon, coupé en huit morceaux

2-3 carottes, découpées en morceaux (épaisseur 2 cm)

300 ml de bière

200 ml de bouillon de bœuf

20 ml de persil frais, haché

25 g de thym sans les branches

20-30 ml de farine de maïs

sel et poivre

Placez tous les ingrédients dans le récipient de cuisson, puis faites cuire sur le réglage High (élevé) pendant 5½ heures environ ou sur le réglage Low (faible) pendant 7-8 heures environ. Mélangez la farine de maïs avec un peu d'eau froide pour obtenir une pâte lisse. Retirez le couvercle et ajoutez la préparation au récipient de cuisson. Mélangez bien. Couvrez à nouveau puis laissez cuire jusqu'à ce que le jus commence à bouillir et ait légèrement épaissi.

sauce bolognaise

A utiliser pour composer des spaghettis à la bolognaise ou des lasagnes

15 ml d'huile

1 gros oignon haché

5 tranches de bacon entrelardé, découpées

650g de bœuf maigre haché

1 boîte de conserve de tomates concassées de 454 g

1 gousse d'ail, pelée et écrasée

15 ml de purée de tomate ou à votre goût

sel et poivre

150 g de champignons, finement hachés

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et laissez frire les oignons jusqu'à ce qu'ils dorent, puis transférez dans le récipient de cuisson. Ajoutez le bacon dans la poêle, faites-le frire et placez-le dans le récipient de cuisson. Faites frire la viande jusqu'à ce qu'elle dore, ajoutez les tomates hachées et portez à ébullition. Transférez ensuite dans le récipient de cuisson. Placez le reste des ingrédients dans le récipient de cuisson. Laissez cuire sur le réglage High (élevé) pendant environ 3-4 heures ou sur le réglage Low (modéré) pendant environ 6-7 heures.

coq au vin

150 g de bacon, en dés
1 gros oignon haché
1 gousses d'ail, écrasées
300 g de champignons, en tranches épaisses
4 poitrines de poulet désossées
275 ml de vin rouge
375ml de bouillon de volaille chaud
sel et poivre
farine de maïs (en option)

Mettez tous les ingrédients dans la cocotte mijoteuse. Couvrez et laissez cuire sur High (élevé) pendant 4 heures environ, ou sur le réglage Low (faible) pendant 6-7 heures environ. Si vous le souhaitez, vous pouvez épaissir le jus avec de la farine de maïs mélangée avec de l'eau. Retirez le couvercle et ajoutez la préparation au récipient de cuisson, puis mélangez bien (si nécessaire, retirez les poitrines de poulet et gardez-les au chaud pendant que vous ajoutez la farine de maïs). Couvrez à nouveau et laissez cuire pendant suffisamment longtemps pour que le jus commence à bouillir et épaississe légèrement.

ragoût de poulet à l'estragon

15 g de beurre
15 ml d'huile
4 poitrines de poulet
1 oignon finement haché
150 ml de vin blanc sec
150 ml de bouillon de volaille chaud
4 brins d'estragon
50 ml de crème épaisse
sel et poivre
15 ml de farine de maïs (environ)

Faites chauffer le beurre et l'huile dans une poêle à frire. Ajoutez les morceaux de poulet et faites dorer de chaque côté. Transférez le poulet dans le récipient de cuisson, faites frire l'oignon et placez-le dans le récipient de cuisson avec le vin, le bouillon, deux brins d'estragon et l'assaisonnement. Couvrez à l'aide du couvercle et laissez cuire sur High pendant environ 3 heures, ou sur Low pendant environ 6 heures. A la fin de la durée de cuisson, retirez les morceaux de poulet et gardez-les au chaud. Mélangez la farine de maïs avec de l'eau pour obtenir une pâte lisse et ajoutez-la à la cocotte mijoteuse avec la crème. Mélangez bien. Replacez les morceaux de poulet dans le bol de cuisson, couvrez et laissez cuire jusqu'à ce que la préparation épaississe. Une fois la cuisson terminée, hachez finement le reste de l'estragon et ajoutez-le au récipient de cuisson. Servez immédiatement.

pommes cuites

3 pommes à cuire (choisissez des pommes de taille adaptée au récipient de cuisson)
75 g de fruits secs mélangés
2.5 ml de cannelle
25 g de sucre roux doux
75 ml d'eau froide

Nettoyez et étrogez les pommes. Puis, à l'aide d'un couteau pointu, faites une incision dans la peau tout autour du milieu de chaque pomme. Placez les pommes dans le récipient de cuisson. Mélangez les fruits, la cannelle et le sucre. Remplissez ensuite le centre de chaque pomme avec le mélange. Ajoutez l'eau et fermez le couvercle. Faites cuire sur le réglage Low (faible) pendant environ 2-4 heures (en fonction de la taille et de la variété des pommes).

gâteau de riz

75 g de riz à dessert ou à petits grains
50 g de sucre en poudre
1 litre de lait
25 g de beurre
noix de muscade moulue

Placez le riz, le sucre et le lait dans le récipient de cuisson. Mélangez bien. Parsemez de copeaux de beurre et de noix de muscade. Couvrez et laissez cuire sur le réglage High (élevé) pendant 2-3 heures environ ou sur le réglage Low (faible) pendant 4-5 heures. Après une heure de cuisson, mélangez tous les ingrédients du récipient de cuisson et mélangez une fois de plus pendant la cuisson.

chutney aux pommes

morceau de gingembre d'environ 1 cm
7,5 ml d'épices de marinade
700g de pommes à cuire tranchées et préparées (Bramleys, par exemple)
100 g de raisins de Smyrne
100 g d'oignons finement hachés
1 petite gousse d'ail, pelée et écrasée
250 g de sucre roux foncé
250 ml de vinaigre de malt

Enveloppez le gingembre et les épices de marinade dans un petit morceau de mousseline nouée.

Placez tous les ingrédients dans le récipient de cuisson et mélangez bien. Recouvrez avec le couvercle et faites cuire sur le réglage Low (faible) pendant environ huit heures. Une fois la cuisson terminée, retirez le couvercle, mélangez les ingrédients, commutez le réglage High (élevé) et laissez le mélange bouillir pendant 30 à 60 minutes supplémentaires ou jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Laissez refroidir, versez dans des bocaux propres et recouvrez immédiatement.

Le tout obtenu équivaut à environ deux livres