

LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

The manufacturer warrants this product to be free from defects in materials or workmanship for one (1) year from date of original purchase. If you have a claim under this warranty please follow these procedures:

- 1) Within the first 45 days from date of original purchase, defective product should be returned to original place of purchase for replacement (with proof-of-purchase).
- 2) Within the first 12 months from date of purchase the manufacturer will repair or replace (at no charge) the defective product if it is delivered freight prepaid during that period to an authorized service station. To obtain warranty service visit:

www.rivalproducts.com

Or, you may write to Rival c/o The Holmes Group, attention: Consumer Returns, 32B Spur Drive, El Paso, TX 79906. Proof of purchase is required when requesting warranty service - SAVE YOUR SALES RECEIPT. This warranty is extended only to the original purchaser and does not apply to commercial use, unreasonable use, or to damage to the product (not resulting from defect or malfunction) while in the possession of the consumer. **The manufacturer disclaims all responsibility for consequential, incidental, or commercial losses caused by the use of this product.** Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state.



The Original and America's #1 Brand of Slow Cookers

Crock-Pot®

Stoneware Slow Cooker

Congratulations on your purchase! Your new Crock-Pot® slow cooker with decorative stoneware is perfect for any dinner table. The removable decorative stoneware provides an elegant serving dish so dinner can go directly from your counter top to your table top! The multi-purpose stoneware is oven safe and may be used as an extra baking dish or serving piece. The warm setting keeps food at the perfect temperature so Dinner is Ready When You Are.™

For use with Crock-Pot® slow cookers with Decorative Stoneware.

Owner's Guide

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS



©2004 The Rival Company
A Division of The Holmes Group, Inc.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.

No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product. Do not immerse base in water or other liquid.

A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. **AN EXTENSION CORD MAY BE USED WITH CARE; HOWEVER, THE MARKED ELECTRICAL RATING SHOULD BE AT LEAST AS GREAT AS THE ELECTRICAL RATING OF THE CROCK-POT® SLOW COOKER.** The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

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

POLARIZED PLUG



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

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

HOW TO USE YOUR CROCK-POT® SLOW COOKER

1. There are three temperature settings. **LOW** is recommended for slow "all-day" cooking. 1 hour on **HIGH** equals about 2 to 2½ hours on **LOW**. **WARM** is recommended for keeping already cooked food at the perfect serving temperature until you are ready to eat. **DO NOT** cook on this setting.
2. Frozen foods such as vegetables and shrimp may be used as part of a recipe. However, do not cook frozen meats (such as roasts or chickens) unless you first add at least 1 cup of warm liquid. The liquid will act as a "cushion" to prevent sudden changes in temperature. Cook recipes containing frozen meats an additional 4 to 6 hours on **LOW**, or 2 hours on **HIGH**.
3. Always cook with the lid on.
4. Follow recommended cooking times.
5. Do not use slow cooker stoneware for storage of food.
6. Do not reheat foods in your Crock-Pot® slow cooker.
7. Unit becomes **HOT** during cooking, always use oven mitts when handling.
8. Be sure to use oven mitts when removing stoneware from base for tabletop serving.
9. Do not set heated unit filled with food directly on a table. Always use a trivet or hot pad to prevent damage to your table's finish.
10. Unplug when cooking is done and before cleaning.
11. Removable stoneware is ovenproof and microwave safe. Lid is **NOT** ovenproof or microwave safe. Do not use removable stoneware on gas or electric burners or under broiler.

HOW TO CLEAN YOUR CROCK-POT® SLOW COOKER

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

REMOVABLE STONEWARE

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

CARE OF STONEWARE

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

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

HINTS

- Trim fats and wipe meats well to remove residue. (If meat contains fat, brown in a separate skillet or broiler and drain well before adding to cooker.) Season with salt and pepper. Place meat in cooker on top of vegetables.
- For roasts and stews, pour liquid over meat. Use no more liquid than specified in the recipe. More juices are retained in slow cooking meats and vegetables than in conventional cooking.
- Most vegetables should be thinly sliced or placed near the sides or bottom of the stoneware. Meats generally cook faster than most vegetables.
- Fresh herbs are best added during the last 1/2 hour of cooking. Some dried herbs and spices are more concentrated in flavor and flavor power may intensify during slow cooking and should be used sparingly.
- Because there is no direct heat at the bottom, always fill the stoneware at least half full to conform to recommended times. Small quantities may be prepared, but cooking time will be affected.
- A specific liquid called for in a recipe may be varied if an equal quantity is substituted. (Such as substituting a 10¼ ounce can of soup plus 4 ounces of water for a 14 ½ ounce can of tomatoes OR ½ cup beef or chicken broth for ½ cup of wine, etc.)
- Beans must be softened completely before combining with sugar and/or acid foods (NOTE: 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 3 times their volume of unsalted water and bring to a boil. Boil 10 minutes, reduce heat, cover and allow to simmer 1½ hours or until beans are tender. Soaking in water, if desired, should be completed before boiling. Discard water after soaking or boiling.
- The stoneware and base unit will become hot while cooking, always use an oven mitt while handling.

QUESTIONS AND ANSWERS

- Q** *“What if the food isn’t done after 8 hours...when the recipe says 8 to 10 hours?”*
- A** This is due to voltage variations which are commonplace everywhere; altitude; or even extreme humidity. The slight fluctuations in power do not have a noticeable effect on most appliances; however, it can slightly alter the cooking times. Allow plenty of time. You will learn through experience whether to decrease or increase cooking times.
-
- Q** *“Must the Crock-Pot® slow cooker be covered? Is it necessary to stir?”*
- A** Cook with the cover on. The slow cooker will not recover heat losses quickly when cooking on **LOW** setting. Significant amounts of heat escape whenever the lid is removed; therefore the cooking time must be extended. Avoid frequent removal of the cover for checking cooking progress or stirring. Never remove cover during the first 2 hours when baking breads or cakes. It is not necessary to stir while cooking on **LOW** heat. While using **HIGH** heat for short periods, occasional stirring improves the distribution of flavors.
-
- Q** *“How about thickening the juices or making gravy?”*
- A** Add some quick-cooking tapioca to any recipe when you want to make a thick gravy. Add the tapioca at the beginning and it will thicken as it cooks! Or you may remove the solid foods, leaving the juices. Prepare a smooth paste of approximately ½ cup flour or cornstarch to ½ cup water or 4 tablespoons melted butter. Pour mixture into liquid in stoneware and stir well. Turn to **HIGH** and when it comes to a boil (about 15 minutes) it’s ready.

QUESTIONS AND ANSWERS

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

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

GUIDE TO ADAPTING YOUR OWN RECIPES

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

- Allow sufficient cooking time.
- Cook with cover on.
- Do not add as much water as some recipes indicate.
- Remember — liquids don’t “boil away” as in conventional cooking. Usually you’ll have more liquid at the end of cooking instead of less.
- It’s “one-step” cooking: many steps in recipes may be deleted. Add ingredients to the stoneware at one time and cook 8 to 12 hours (add any liquid last).
- Vegetables do not overcook as they do when boiled in your oven or on your range. Therefore, everything can go into the Crock-Pot® slow cooker at one time. **EXCEPTIONS:** Milk, sour cream, cream or seafood should be added during last hour of cooking. Olives and fresh herbs can be added during the last 1/2 hour of cooking for deeper flavor.

GUIDE TO ADAPTING YOUR OWN RECIPES (CONT.)

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

TIME GUIDE

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

PASTA AND RICE

If recipe calls for cooking noodles, macaroni, etc., cook on rangetop before adding to slow cooker. Don’t overcook — just until slightly tender. If cooked rice is called for, stir in 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.

LIQUIDS

Use less in slow cooking — usually about half the recommended amount. One cup of liquid is enough for any recipe unless it contains rice or pasta.

SAUTEING VEGETABLES

Generally not necessary! Stir in chopped or sliced vegetables with other ingredients. **EXCEPTION:** eggplant should be parboiled or sauteed, due to strong flavor. Since vegetables develop their full flavor potential with slow cooking, expect delicious results even when you reduce quantities. Because vegetables take longer to cook than meat, slice or chop them when possible.

GUIDE TO ADAPTING YOUR OWN RECIPES (CONT.)**HERBS AND SPICES**

Fresh herbs are best added during the last 1/2 hour of cooking. Some dried herbs and spices are more concentrated in flavor and flavor power may intensify during slow cooking and should be used sparingly.

MILK

Milk, cream and sour cream tend to break down during extended cooking. When possible add during last hour of cooking. Condensed soups may be substituted for milk, etc., and can cook for extended times.

SOUPS

Some soup recipes call for 2 to 3 quarts of water. Add other soup ingredients to Crock-Pot® slow cooker; then add water only to cover. If thinner soup is desired, add more liquid at serving time. If milk-based recipes have no other liquid for initial cooking, add 1 or 2 cups water. Then during last hour of cooking, stir in milk or cream as called for.

The oval Crock-Pot® slow cooker is perfect for so many of your favorite foods. Use the recipes in this book as a guide, then adapt your favorite recipes or select a variety of new cuts or dishes to try.

FOR EXAMPLE

- Roasts, chickens and hams are perfect. Select boneless roasts or hams ranging from 3 to 6 pounds. Whole chickens or hens, up to about 5 pounds fit perfectly.
- Bone-in cuts like ribs, loin cuts, or turkey pieces fit easily. Spare ribs or country-style ribs, up to 2 (3 to 4 pounds each) should be cut into serving portions. 3 to 5 pound pork loin roasts or hams may now be slow-cooked to perfection. Cook turkey legs, thighs and breasts, up to approximately 5 pounds.
- If you prefer to select a smaller roast, ranging from 2 to 4 pounds, you can surround it with plenty of vegetables. Surround pot roast with potatoes and carrots or cook plenty of cabbage with corned beef.
- Specialty dishes such as stuffed chops or steak rolls, stuffed cabbage leaves, stuffed peppers, or baked apples can be arranged in a single

GUIDE TO ADAPTING YOUR OWN RECIPES (CONT.)

layer so they cook easily and serve attractively.

Always remember, the size of the meat is just an estimate. The exact weight of a roast that can be cooked in the oval Crock-Pot® slow cooker will depend on the specific cut, meat configuration and bone structure. Do not overfill the bowl. Meat should be positioned so that it rests in the stoneware and does not hold the lid up.

RECIPES

The following recipes are designed for a 4 quart slow cooker. Based on the size of your model, you may chose to increase the recipes by half.

POT ROAST OF BEEF

3 medium potatoes, thinly sliced	1 teaspoon salt
2 large carrots, thinly sliced	½ teaspoon ground black pepper
1 onion, sliced	½ cup water or beef broth
1 (3 to 4-lb.) boneless beef rump roast	

Put vegetables in bottom of stoneware. Salt and pepper meat, then place in pot on top of vegetables. Add liquid. Cover and cook on **LOW** 10 to 12 hours (**HIGH**: 5 to 6 hours).

HICKORY SMOKED BRISKET

1 (3 to 4-lb.) beef brisket	½ teaspoon each celery salt,
½ cup liquid smoke	garlic salt and onion powder

Place brisket on a large piece of aluminum foil. Sprinkle generously with ¼ cup of liquid smoke and ½ teaspoon each of celery salt, garlic salt and onion powder. Wrap well and put into stoneware. Cover and cook on **LOW** 10 to 12 hours (**HIGH**: 4 to 6 hours). Slice brisket into thin slices. Serve warm with juices poured over each slice.

CORNERD BEEF AND CABBAGE

3 carrots, cut into thick slices	1 cup water
1 (3-lb.) cornerd beef brisket	½ to 1 small head cabbage, cut
2 medium onions, quartered	into wedges

Put all ingredients, except cabbage wedges in stoneware in order listed. Cover and cook on **LOW** 10 to 12 hours (**HIGH**: 5 to 6 hours). Add cabbage wedges to liquid, pushing down to moisten. Turn to **HIGH** and cook and additional 2 to 3 hours. **5 ½ - 6 ½ QUART UNITS**: You may cook 2 (3 lbs. each) cornerd beef briskets if desired. Add listed amounts of vegetables and cook as directed.

RECIPES

FAJITA STEAK ROLLS

2 beef top round or flank steaks, about 1 to 1 ½-lbs. each, cut ¼-inch thick	2 tablespoons fresh cilantro, minced
1 tablespoon olive oil	2 cloves garlic, minced
1 medium onion, chopped	2 tablespoons lime juice
½ cup chopped green bell pepper	1 jalapeño pepper, seeded and minced
½ cup chopped red bell pepper	1 can (2-oz.) chopped green chilies
	1 cup salsa or picante sauce, divided

Rub both sides of meat with olive oil. Combine remaining ingredients except salsa in mixing bowl and blend well. Measure out about half of vegetable mixture and set aside for later use. Spoon remaining vegetable mixture evenly over each steak. Roll steaks, beginning at narrow end, jelly-roll fashion. Tie with kitchen string. Place beef rolls in stoneware. Spoon ¼ cup salsa evenly over beef rolls. Cover and cook on **LOW** for 8 to 10 hours (**HIGH**: 4 to 5 hours). Meanwhile, stir ½ cup salsa into reserved vegetable mixture. Cover and refrigerate. Spoon remaining ¼ cup salsa over beef rolls during last 15 minutes of cooking. Slice steaks into serving portions and accompany with vegetable-salsa mixture.

SWISS STEAK

2 round steaks, about ½-lb. each,	1 large onion, thinly sliced
¼ cup all-purpose flour	cut ¼-inch thick
2 carrots, sliced	2 stalks celery, chopped
½ teaspoon ground black pepper	1 can (15-oz.) tomato sauce

Cut round steak into serving pieces. Place flour, salt and pepper in plastic bag. Add steak pieces, a few at a time, shake to cover with flour mixture. Place onion slices in bottom of stoneware; add meat on top. Top with carrots and celery and cover with tomato sauce. Cover and cook on **LOW** for 8 to 10 hours (**HIGH**: 3 to 5 hours).

RECIPES

BARBEQUED RIBS

2 slabs pork spareribs (3 to 4 lbs. each) 1 onion, sliced
 ½ teaspoon salt 1 jar (16-oz.) barbeque sauce
 ½ teaspoon ground black pepper

Rub each side of spareribs with salt and pepper. Cut ribs into serving portions. Place ribs in broiler pan and broil 15 minutes or until browned. Drain. Put sliced onion in stoneware. Place rib sections on top on onions, pour barbeque sauce on top. Cover and cook on **LOW** 8 to 10 hours (**HIGH**: 4 to 5 hours).

POT ROASTED PORK

1 (4 to 5-lb.) boneless pork loin roast 2 bay leaves
 ½ teaspoon salt 1 whole clove
 ½ teaspoon ground black pepper ½ cup water
 1 clove garlic, slivered 1 tablespoon soy sauce
 2 medium onions, sliced

Rub pork roast with salt and pepper. Make tiny slits in meat and insert slivers of garlic. Put 1 sliced onion in bottom of stoneware. Add pork roast, remaining onion, and other ingredients. Cover and cook on **LOW** 10 to 12 hours (**HIGH**: 5 to 6 hours).

5½ - 6½ QUART: You may cook a 5 to 6 pound roast if desired. Add listed amounts of vegetables and cook as directed.

NOTE: For additional browning, broil pork loin before slow cooking. Place roast in broiler pan; broil 15 to 20 minutes or until lightly browned; drain, place in stoneware and continue as recipe directs.

RECIPES

PORK CHOPS ON RICE

½ cup brown rice ¼ teaspoon ground black pepper
 ½ cup converted white rice 4 to 6 boneless pork chops,
 ½ cup butter or margarine ¼- to 1-inch thick
 ½ cup chopped onion 1 can (10.5-oz.) beef consomme
 1 can (4-oz.) sliced mushrooms, drained 2 tablespoons Worcestershire sauce
 1 teaspoon dried thyme, divided ½ teaspoon paprika
 ½ teaspoon rubbed sage ¼ teaspoon ground nutmeg
 ½ teaspoon salt

Spray inside of stoneware with non-stick vegetable coating. Combine white and brown rice with butter in skillet. Saute over medium-high heat, stirring occasionally, until rice is golden brown. Remove from heat and stir in onion, mushrooms, ½ teaspoon thyme, sage, salt and pepper. Pour rice mixture into slow cooker. Arrange chops over rice. Combine consomme and Worcestershire sauce and pour over chops. Combine remaining thyme, paprika and nutmeg; sprinkle over chops. Cover and cook on **LOW** 7 to 9 hours (**HIGH**: 4 to 5 hours).

HERBED TURKEY BREAST

1 turkey breast (4 to 5-lb.) fresh or thawed ½ teaspoon dry basil leaves
 2 tablespoons butter or margarine ½ teaspoon rubbed sage
 ½ cup garden vegetable-flavored ½ teaspoon dry thyme leaves
 whipped cream cheese ¼ teaspoon ground black pepper
 1 tablespoon soy sauce ¼ teaspoon garlic powder
 1 tablespoon fresh minced parsley

Place turkey in stoneware. Combine remaining ingredients and brush over turkey. Cover and cook on **LOW** 10 to 12 hours (**HIGH** 5 to 6 hours).

RECIPES

CAROLINA BARBEQUED PORK

2 onions, quartered	4 teaspoons Worcestershire sauce
2 tablespoons brown sugar	1 ½ teaspoons crushed red pepper flakes
1 tablespoon paprika	1 ½ teaspoons sugar
2 teaspoons salt	½ teaspoon dry mustard
½ teaspoon ground black pepper	¼ teaspoon garlic salt
1 (4 to 6 pound) boneless pork butt or shoulder roast	¼ teaspoon cayenne
¾ cup cider vinegar	Hamburger buns
	Coleslaw, optional

Place onions in stoneware. Combine brown sugar, paprika, salt and pepper; rub over roast. Place roast over onion.

Combine vinegar, Worcestershire sauce, red pepper flakes, sugar, mustard, garlic salt and cayenne; stir to mix well. Drizzle about one third vinegar mixture over roast; cover and refrigerate remaining vinegar mixture. Cover stoneware and cook on **LOW** 10 to 12 hours (**HIGH** 4 to 6 hours). Drizzle about one third reserved vinegar mixture over roast during last half hour of cooking. Remove meat and onions, drain. Chop or shred meat and chop onions. Serve meat and onions on buns. If desired, top sandwiches with coleslaw. Pass remaining vinegar mixture to drizzle over sandwiches.

CHICKEN IN A POT

2 carrots, sliced	1 teaspoon salt
2 onions, sliced	½ teaspoon ground black pepper
2 stalks celery, cut into 1-inch pieces	½ cup water, chicken broth or white wine
1 whole broiler/fryer chicken, 3 to 4-lb.	½ teaspoon dried basil

Put carrots, onion and celery in bottom of stoneware. Place whole chicken on top of vegetables. Sprinkle with salt and pepper and add liquid over top. Sprinkle basil over top. Cover and cook on **LOW** 8 to 10 hours (**HIGH**: 3 ½ to 5 hours, using 1 cup water). Remove chicken and vegetables with spatula.

RECIPES

CHICKEN WITH 40 CLOVES OF GARLIC

2 sprigs fresh thyme	1 (4-lb.) whole broiler/fryer chicken
2 sprigs fresh rosemary	2 stalks celery, cut into 3-inch pieces
2 sprigs fresh sage	40 cloves garlic, unpeeled
2 sprigs Italian parsley	½ teaspoon ground black pepper
Toasted French bread slices	

Place 1 sprig thyme, rosemary, sage and Italian parsley in chicken cavity. Place celery in stoneware. Put chicken on top of celery. Add garlic, unpeeled around chicken. Chop remaining herbs; sprinkle herbs and pepper over chicken. Cover and cook on **LOW** 8 to 10 hours (**HIGH**: 3 ½ to 5 hours).

To serve, place chicken, garlic and celery on serving platter. Squeeze roasted garlic out of skins onto toasted French bread slices then spread with a knife.

RECIPES

TURKEY POT PIE WITH CORNBREAD CRUST

2-lb. boneless turkey breast, cut into ½-inch cubes	2 potatoes, peeled and chopped
¾ cup all-purpose flour, divided	2 medium onions, chopped
1 teaspoon salt	2 cups frozen peas and carrots, or frozen mixed vegetables
¼ teaspoon ground black pepper	2 cloves garlic, minced
¼ teaspoon cayenne pepper	1 can (4-oz.) sliced mushrooms, drained
2 carrots, sliced	2 cups chicken broth
2 stalks celery, sliced	¼ cup sherry

CORNBREAD

1 cup all-purpose flour	2 tablespoons sugar
1 cup yellow cornmeal	1 egg, lightly beaten
1 tablespoon baking powder	1 cup milk
1 teaspoon salt	¼ cup vegetable oil

Combine ½ cup flour, salt, black pepper and cayenne pepper in a bowl. Toss turkey cubes with flour/spice mixture and place in stoneware. Add carrots, celery, potatoes, onions, frozen peas and carrots (or frozen mixed vegetables), garlic and mushrooms. Pour broth and sherry over all. Stir to blend. Cover and cook on **LOW** 7 to 9 hours (**HIGH**: 4 to 5 hours).

Turn slow cooker to **HIGH** while preparing cornbread. Preheat oven to 400° F. Blend remaining ½ cup flour with ½ cup cold water; stir until smooth, then blend into stew in Crock-Pot® slow cooker. Cook, stirring occasionally, 15 minutes or until stew is thickened.

For cornbread, combine flour, cornmeal, baking powder, salt and sugar in mixing bowl. Blend in egg, milk and oil. Pour over stew. Lift removable stoneware from slow cooker base and place in preheated oven. Bake 15 to 20 minutes or until cornbread is golden brown. Allow to stand 15 minutes before serving.

RECIPES

TURKEY POT PIE WITH CORNBREAD CRUST (CONT.)

NOTE: If desired, substitute 8 ounces fresh, sliced mushrooms for canned. Saute mushrooms in 2 tablespoons butter or margarine in skillet over medium-high heat. Spoon mushrooms into stoneware along with carrots and potatoes. Proceed as recipe directs. Turkey stew is also excellent served without the cornbread crust or a cornbread muffin mix can be substituted for cornbread crust recipe.

CHICKEN WITH TROPICAL BARBEQUE SAUCE

¼ cup molasses	¼ to ½ teaspoon hot pepper sauce
2 tablespoons cider vinegar	2 tablespoons orange juice
2 tablespoons Worcestershire sauce	3 whole bone-in chicken breasts, halved
2 teaspoons prepared Dijon mustard	

Combine molasses, vinegar, Worcestershire sauce, mustard, hot pepper sauce and orange juice. Arrange chicken in stoneware. Brush sauce over chicken. Cover and cook on **LOW** 7 to 9 hours (**HIGH**: 3 to 4 hours).

NOTE: Sauce is excellent over ribs and chops.

ROASTED LEMON ALMOND CORNISH HENS

3 lemons	4 teaspoons minced fresh thyme, divided
3 Cornish hens (22-oz. each), thawed	½ teaspoon salt
2 tablespoons butter, melted	½ teaspoon ground black pepper
4 cloves garlic, minced and divided	½ cup sliced almonds, toasted and divided

Slice 1 lemon; place 2 to 3 lemon slices in each hen cavity. Place 1 teaspoon minced thyme and 1 clove garlic (minced) in each cavity. Place hens in stoneware. Juice 1 lemon; mix lemon juice with butter, remaining minced garlic, thyme, salt and pepper; drizzle over hens. Sprinkle with ¼ cup sliced almonds. Cover and cook on **LOW** 8 to 10 hours (**HIGH**: 4 to 6 hours). Arrange cooked hens on serving platter. Serve with remaining lemon. Garnish hens with remaining lemon slices and remaining almonds.

RECIPES

EASY-DOES-IT SPAGHETTI

2-lbs. ground chuck, browned and drained	2 to 3 teaspoons Italian seasoning
1 cup chopped onion	2 cans (4-oz. each)
2 cloves garlic, minced	sliced mushrooms, drained
2 cans (15-oz. each) tomato sauce	6 cups tomato juice
1 package (16-oz.) dry spaghetti, broken into 4 to 5-inch pieces	

Combine all ingredients (except dry spaghetti) in stoneware; stir well. Cover and cook on **LOW** 6 to 8 hours (**HIGH**: 3 to 5 hours). Turn on **HIGH** during last hour and stir in dry spaghetti.

COUNTRY SCALLOPED POTATOES AND HAM

8 potatoes, peeled and thinly sliced	1 package (1-oz.) country-style gravy mix
1 onion, chopped	1 can (10½-oz.) cream of mushroom soup
1 pound, fully-cooked ham, cut into 1-inch cubes	2 cups water
	2 cups cheddar cheese, shredded

Combine potatoes, onion and ham in a lightly greased stoneware. Combine gravy mix, mushroom soup and water; whisk until combined. Pour gravy mixture over potatoes. Cover and cook on **LOW** 7 to 9 hours (**HIGH**: 3 to 4 hours). Top with cheese during last 30 minutes of cooking.

NOTE: To prevent darkening, toss sliced, uncooked potatoes in a mixture of 1 cup water and ½ teaspoon cream of tartar; drain and proceed with recipe.

RECIPES

STEAK SOUP

2 lbs. coarsely ground chuck, browned and drained	2 cans (14 ½-oz. each) diced tomatoes
5 cups water	1 package (10-oz.) frozen mixed vegetables
1 large onion, chopped	5 tablespoons instant beef bouillon
4 stalks celery, chopped	½ teaspoon ground black pepper
3 carrots, sliced	½ cup butter, melted
Salt to taste, optional	½ cup all-purpose flour

Place all ingredients, except butter, flour and salt in stoneware. Cover and cook on **LOW** 8 to 12 hours (**HIGH**: 4 to 6 hours). One hour before serving, turn to **HIGH**. Make a paste of the melted butter and flour. Stir until smooth. Pour into stoneware. Stir until well blended. Season soup, if desired, with salt. Cover and cook on **HIGH** until thickened.

VEGETARIAN STUFFED GREEN BELL PEPPERS

1 package (10-oz.) frozen corn	1 ½ cups cooked rice
1 can (15-oz.) red kidney beans, drained and rinsed	1 teaspoon Worcestershire sauce
1 can (14 ½-oz.) diced tomatoes	¼ teaspoon salt
¼ cup salsa	½ teaspoon ground black pepper
6 green bell peppers, tops removed and seeded	¼ cup chopped onion
2 cups reduced-fat shredded cheddar cheese, divided	

Combine all ingredients, except ½ cup cheese and green peppers. Stuff peppers with this mixture. Arrange peppers in stoneware. Cover and cook on **LOW** 6 to 8 hours (**HIGH**: 3 to 4 hours). Sprinkle with remaining cheese during last 30 minutes of cooking.

RECIPES

ZUCCHINI-TOMATO STRATA

4 medium zucchini, sliced ¼-inch thick	¾ cup spicy vegetable tomato-juice cocktail
1 onion, chopped	1 teaspoon dried basil
4 cloves garlic, chopped	1 teaspoon dried oregano leaves
8-oz. fresh mushrooms, sliced or 1 can (4-oz.) sliced mushrooms, drained	½ teaspoon seasoned salt
4 Roma tomatoes, sliced	¼ teaspoon ground black pepper
1 cup shredded cheddar cheese	1 cup stuffing croutons

Arrange half of zucchini slices in stoneware. Top zucchini slices with half the onion, half the garlic and all of the mushrooms. Repeat with remaining zucchini, onions and garlic. Arrange sliced tomatoes over top. Combine juice, basil, oregano, salt and pepper; pour over casserole. Cover and cook on **LOW** 6 to 8 hours (**HIGH**: 2 ½ to 3 ½ hours). Top with stuffing croutons and cheese during last 10 to 15 minutes.

NOTES

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

Le fabricant garantit cet appareil exempt de vices de fabrication et de matières premières pendant un (1) an à partir de la date de l'achat original. En cas de réclamation dans le cadre de la présente garantie, agissez comme suit:

- 1) Au cours des 45 premiers jours à compter de la date de l'achat, retournez l'article défectueux, avec la preuve d'achat justificative, au magasin où vous l'avez acheté et il sera échangé.
- 2) Pendant les 12 mois à compter de la date de l'achat, le fabricant réparera ou remplacera (gratuitement) l'article défectueux s'il est envoyé, en port payé, à un centre de réparation autorisé. Pour obtenir le service sous garantie, veuillez visiter ce site:

www.rivalproducts.com

Ou bien vous pouvez écrire à Rival a/s de The Holmes Group, attention: Consumer Returns, 32B Spur Drive, El Paso, TX 79906, États-Unis. Une preuve d'achat est requise pour toute demande de service sous garantie – GARDEZ VOTRE REÇU DE CAISSE à ces fins. Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur au détail d'origine et ne couvre pas l'utilisation commerciale, l'emploi abusif ou l'endommagement de l'appareil (ne résultant ni d'un défaut ni d'un fonctionnement défectueux) lorsque l'utilisateur l'a en sa possession. **Le fabricant décline toute responsabilité en ce qui concerne les pertes indirectes, imprévues ou commerciales par suite de l'emploi de ce produit.** Certains États et certaines provinces interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou indirects, de sorte que vous pouvez ne pas être assujéti aux limites ou exclusions énoncées ci-dessus. Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'un État ou d'une province à l'autre.



La mijoteuse originale et la marque préférée en Amérique du Nord

Crock-Pot®

M i j o t e u s e e n g r è s

Félicitations! Vous avez fait là un achat judicieux! Votre nouvelle mijoteuse Crock-Pot® à pot en grès décoratif va embellir toute table. Amovible, le pot en grès décoratif se prête joliment au service – il passe directement du plan de travail sur la table! Multifonction, il va aussi au four, ce qui le rend utilisable comme plat à four d'appoint et de service. Le réglage garde-au-chaud maintenant les mets à la température de service, le souper est « à point quand vous êtes prêt à le déguster^{MC}. »

À utiliser avec les mijoteuses Crock-Pot® à pot en grès décoratif.

Notice d'emploi

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS



©2004 The Rival Company
Une division de The Holmes Group, Inc.

CONSIGNES IMPORTANTES

L'emploi de tout appareil électroménager exige certaines précautions fondamentales, y compris les suivantes:

1. Lisez attentivement toutes les directives avant l'utilisation.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez poignées ou boutons. La poignée du couvercle chauffant durant l'utilisation, le port d'un gant de cuisinier est recommandé pour la manipulation.
3. Afin de ne pas vous électrocuter, ne mettez jamais le cordon, la fiche ou l'unité de chauffage dans un liquide, quel qu'il soit. ATTENTION: N'immergez l'unité de chauffage dans absolument aucun liquide.
4. Soyez très vigilant si l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Réglez la commande à l'arrêt (OFF) avant de débrancher la mijoteuse. Débranchez-la lorsqu'elle ne sert pas et avant de la nettoyer. Attendez qu'elle ait refroidi avant de monter ou de démonter toute pièce.
6. Ne vous servez jamais d'un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé, qui a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon. Retournez-le au fabricant (voyez la garantie) pour le faire vérifier, mettre au point ou réparer, s'il y a lieu.
7. L'utilisation d'accessoires n'étant pas formellement conseillés par le fabricant peut causer incendie, chocs électriques ou blessures.
8. Ne vous servez pas de cet appareil à l'air libre.
9. Veillez à ce que le cordon ne pende pas au bord de la table ou du plan de travail et qu'il ne touche pas à une surface chaude.
10. Ne placez la mijoteuse ni sur ni près d'un feu à gaz ou électrique chaud et surtout pas dans un four chaud.
11. Agissez prudemment lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou tout autre liquide chaud. Employez toujours des poignées pour déplacer la mijoteuse Crock-Pot® une fois qu'elle a chauffé.
12. N'utilisez cet appareil qu'aux fins auxquelles il est destiné.
13. Réglez la commande à OFF avant de tirer la fiche hors de la prise.
14. Évitez les changements brusques de température; n'ajoutez pas, par ex., d'ingrédients sortant du réfrigérateur dans un pot en grès chaud.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil n'est destiné qu'à l'USAGE DOMESTIQUE.

Il ne contient pas de pièces que puisse réparer l'utilisateur – ne tentez en aucune circonstance de le réparer. N'immergez l'unité de chauffage dans aucun liquide.

La mijoteuse est pourvue d'un cordon électrique court qui ne devrait ni s'em mêler ni faire trébucher, comme pourrait le faire un cordon plus long. **L'EMPLOI D'UNE RALLONGE EST PERMIS À CONDITION QUE SA TENSION ASSIGNÉE SOIT AU MOINS ÉGALE À CELLE DE LA MIJOTEUSE CROCK-POT®.** Une telle rallonge ne doit pas pendre du plan de travail ou du plateau de table, pour éviter que les enfants puissent la tirer ou qu'elle risque de faire accidentellement trébucher.

REMARQUE: Lors de la toute première utilisation, de la fumée ou une odeur peuvent se dégager. Il s'agit là d'un phénomène normal qui n'a pas lieu de vous inquiéter et qui cessera après quelques utilisations.

FICHE POLARISÉE



Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (ayant une broche plus large que l'autre). Pour fins de sécurité, elle ne peut être insérée dans les prises de courant polarisées que d'une façon. Si la fiche ne rentre pas bien dans la prise, inversez-la. Si vous ne réussissez toujours pas, faites changer la prise par un électricien. Ne tentez surtout pas de neutraliser le dispositif de sécurité de la fiche. Si la fiche rentre dans la prise mais qu'il y ait du jeu ou bien si la prise de courant alternatif vous semble chaude, ne vous servez pas de cette prise.

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

MODE D'EMPLOI DE LA MIJOTEUSE CROCK-POT®

1. Vous disposez de trois réglages de température. **LOW** (bas) est conseillé pour « cuire toute la journée ». Une heure à **HIGH** (haut) équivaut à 2 ou 2,5 heures à **LOW**. **WARM** (garde-au-chaud) ne sert qu'à garder les aliments à la température de service. **N'ESSAYEZ PAS** de faire cuire à ce réglage.
2. Les légumes et crevettes congelés sont utilisables dans les recettes, mais ne faites pas cuire et décongeler des gros morceaux (rôtis ou volailles) sans préalablement ajouter au moins 1 tasse (250 mL) de liquide tiède. Ce liquide sert de « tampon » contre les changements brusques de température. Prolongez la cuisson de 4 à 6 heures à **LOW** (bas) ou de 2 heures à **HIGH** (haut) en présence de viande congelée.
3. Placez toujours le couvercle sur le pot pour la cuisson.
4. Observez les durées de cuisson recommandées.
5. Ne vous servez pas du pot en grès pour réfrigérer les restes.
6. Ne faites pas réchauffer les restes dans la mijoteuse Crock-Pot®.
7. La mijoteuse devient **CHAUDE** en fonctionnant ; portez toujours des gants de cuisinier pour la manipuler.
8. Portez toujours des gants de cuisinier pour sortir le pot en grès de son enveloppe chauffante et servir.
9. Ne posez pas le pot plein et chaud directement sur la table. Servez-vous d'un dessous-de-plat ou d'un coussinet dans le but de ne pas endommager le fini de la table.
10. Débranchez la mijoteuse en fin de cuisson et avant de la nettoyer.
11. Le pot amovible supporte la chaleur des fours ordinaires et à micro-ondes mais le couvercle n'est insensible NI à la chaleur des fours ordinaires NI à la chaleur des fours à micro-ondes. **NE mettez PAS** non plus le pot en grès amovible sur les brûleurs à gaz ou électriques ou bien sous le gril.

ENTRETIEN DE LA MIJOTEUSE CROCK-POT®

Débranchez l'appareil. **ATTENTION** : N'immergez jamais l'unité de chauffage – quel que soit le liquide.

POT EN GRÈS AMOVIBLE

- Le pot en grès peut être lavé au lave-vaisselle ou bien à l'eau chaude savonneuse. N'employez pas de produits abrasifs – un linge, une éponge ou une spatule de caoutchouc suffisent généralement pour décoller les résidus. Pour enlever les taches, d'eau ou autre, utilisez un produit non abrasif (du Bon-Ami® par exemple) ou du vinaigre.
- Nettoyez l'enveloppe avec un linge imbibé d'eau savonneuse chaude. Essuyez-la à fond. Ne vous servez pas de produits récurants.

SOINS À APPORTER AU POT EN GRÈS

Le pot en grès ne supporte pas mieux les changements brusques de température que ne le ferait un autre article en céramique fine.

- Ne placez pas de denrées froides dans le pot en grès s'il a chauffé ou s'il est chaud au toucher. Ne préchauffez pas la mijoteuse Crock-Pot® à moins d'avis contraire. Le pot amovible en grès devrait être à la température ambiante quand vous y versez des ingrédients chauds.
- Servez-vous d'eau chaude pour laver le pot en grès immédiatement après l'utilisation. Ne versez surtout jamais d'eau froide dans un pot en grès chaud.

CONSEILS PRATIQUES

- Parez le gras de la viande puis essuyez-la bien. (Si la viande contient beaucoup de gras, faites-la revenir ou passez-la sous le gril et égouttez-la bien avant de la placer dans le pot.) Salez et poivrez le morceau puis posez-le dans le pot, sur les légumes.
- Pour les rôtis et ragoûts, versez le liquide sur la viande. Ne dépassez pas la quantité précisée. Les viandes et légumes perdent moins de jus en mijotant qu'en cuisant selon une méthode traditionnelle.
- Placez si possible les légumes, coupés en tranches minces, au fond et contre la paroi du pot. La viande cuit généralement plus vite dans les mijoteuses que la plupart des légumes.
- Il est préférable d'ajouter les fines herbes fraîches au cours de la dernière demi-heure de cuisson. La saveur plus concentrée de certaines épices et herbes déshydratées risquant de devenir très intense lors du mitonnage, l'utilisation d'une quantité modérée est conseillée.
- Le fond de la mijoteuse ne chauffant pas, remplissez toujours le pot en grès au moins à moitié pour pouvoir respecter les durées conseillées. En présence de plus petites quantités, modifiez la durée de cuisson.
- Vous pouvez remplacer du liquide indiqué dans la recette par une quantité égale d'un autre liquide (une boîte de 284 mL de soupe et 125 mL d'eau par une boîte de 420 mL de tomates, par exemple, OU 125 mL de bouillon de bœuf ou de poulet par 125 mL de vin, etc.).
- Les haricots doivent avoir complètement ramolli avant d'être mélangés à du sucre ou à des ingrédients acides. (REMARQUE : Le sucre et les acides ont tendance à empêcher les haricots de ramollir.) Faites en outre bouillir les haricots secs, spécialement les haricots rouges, avant de les utiliser dans toute recette. Couvrez-les de 3 fois leur volume d'eau non salée et portez-les à l'ébullition. Après 10 minutes d'ébullition, réduisez le feu, couvrez-les et faites-les cuire 1,5 heure au frémissement ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Vous pouvez, si vous le désirez, les faire tremper avant la cuisson. Jetez l'eau de trempage ou de cuisson.
- Au cours du fonctionnement, le grès et l'unité de chauffage deviennent très chauds; portez toujours des gants de cuisinier pour les manipuler.

QUESTIONS ET RÉPONSES

- Q** «*Que dois-je faire si le mets n'est pas cuit après 8 heures, bien que la recette indique une durée de cuisson de 8 à 10 heures?*»
- R** Les variations de tension, courantes partout, l'altitude ou la grande humidité en sont la cause. En général, de faibles fluctuations n'affectent pas visiblement le fonctionnement des électroménagers mais elles peuvent légèrement modifier la durée de cuisson. Ne comptez pas le temps trop juste. L'expérience vous apprendra vite s'il faut écourter ou prolonger la cuisson.
-
- Q** «*Dois-je utiliser le couvercle de la mijoteuse Crock-Pot®? Est-il nécessaire de remuer?*»
- R** Utilisez toujours le couvercle pour la cuisson. La déperdition de chaleur ne se regagne que lentement lors de la cuisson au réglage **LOW** (bas). Il s'échappe une quantité importante de chaleur à chaque fois que vous soulevez le couvercle et il faut donc prolonger la cuisson. Évitez d'enlever trop souvent le couvercle pour vérifier le degré de cuisson ou pour remuer. Ne retirez jamais le couvercle au cours des 2 premières heures de cuisson des pains et des gâteaux. Il est inutile de remuer au réglage **LOW** (bas). Lors de la cuisson plus courte au réglage **HIGH** (haut), brasser de temps à autre aide à uniformiser les saveurs.
-
- Q** «*Comment épaissit-on les jus ou fait-on la sauce?*»
- R** Ajoutez du tapioca cuisant vite à la recette si vous désirez une sauce épaisse. Ajoutez-le tout au début et il épaissira en cuisant. Vous pouvez aussi sortir les aliments du pot pour ne conserver que les jus puis délayer 125 mL de farine (ou d'amidon de maïs) et 125 mL d'eau (ou 60 mL de beurre fondu). Versez la pâte lisse dans le pot en grès, mélangez bien puis réglez le sélecteur à **HIGH** (haut). La sauce sera prête à l'ébullition (il faut compter environ 15 minutes).

QUESTIONS ET RÉPONSES (suite)

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

R Oui, à condition de le faire cuire à **LOW** (bas). Nous conseillons de mettre un peu d'eau car le jus résultant est succulent. Plus la viande est marbrée, moins il faut d'eau. Le liquide est principalement requis pour bien amollir et cuire les légumes.

GUIDE D'ADAPTATION DES RECETTES

Ce guide a été élaboré pour vous aider à adapter vos recettes favorites et celles que vous recueillez d'amis, de revues, de journaux, etc. Notre but est d'accélérer la préparation, de réduire la quantité de vaisselle utilisée et de simplifier la cuisson. Tous les ingrédients peuvent souvent être réunis dans la mijoteuse Crock-Pot® pour mitonner toute la journée. L'utilisation d'une mijoteuse Crock-Pot® élimine un nombre d'étapes de la préparation. Quelques conseils :

- Prévoyez toujours une durée de cuisson suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle pour la cuisson.
- N'utilisez pas toute l'eau que suggèrent certaines recettes.
- Rappelez-vous que les liquides ne s'évaporent pas comme avec les méthodes de cuisson ordinaires. Vous aurez très souvent plus de liquide en fin de cuisson que moins.
- Le mets se prépare en une seule opération : vous réduisez donc les étapes. Vous réunissez tous les ingrédients dans le pot en grès (en ajoutant le liquide en dernier) puis faites cuire de 8 à 12 heures.
- Les légumes ne surcuissent pas – comme ce serait le cas dans le four ou sur la cuisinière – vous pouvez donc réunir tous les ingrédients d'un coup dans le pot de la mijoteuse Crock-Pot®. **EXCEPTIONS** : Le lait, la crème sure, la crème ordinaire et les fruits de mer ne devraient être ajoutés qu'au cours de la dernière heure de cuisson. Les olives et les fines herbes fraîches peuvent être ajoutées pendant la dernière demi-heure de cuisson et elles dégageront tout leur arôme.

GUIDE D'ADAPTATION DES RECETTES (suite)

POUR UNE CUISSON AU FOUR DE :	MIJOTAGE AU RÉGLAGE BAS :	MIJOTAGE AU RÉGLAGE HAUT :
15 à 30 minutes	4 à 6 heures	1½ à 2 heures
35 à 45 minutes	6 à 10 heures	3 à 4 heures
50 minutes à 3 heures	8 à 18 heures	4 à 6 heures

GUIDE DES DURÉES DE CUISSON

En général, les mélanges de viande et de légumes crus doivent cuire au moins 8 heures à **LOW** (bas).

PÂTES ALIMENTAIRES ET RIZ

Si la recette contient des pâtes alimentaires, faites-les cuire sur la cuisinière jusqu'à ce qu'elles soient encore un peu fermes sous la dent, avant de les déposer dans la mijoteuse. S'il y a du riz dans la recette, mélangez-le aux autres ingrédients et ajoutez 50 mL de liquide pour chaque 50 mL de riz cru. Utilisez de préférence du riz « converti » à longs grains.

LIQUIDES

Utilisez-en moins – à peu près la moitié moins – 250 mL (une tasse à mesurer standard) de liquide suffisent pour toute recette, à moins qu'elle ne contienne des pâtes alimentaires ou du riz.

FAIRE SAUTER LES LÉGUMES

Généralement inutile! Ajoutez les légumes tranchés ou hachés aux autres ingrédients. **EXCEPTION** : Ayant un goût prononcé, l'aubergine devrait être blanchie ou sautée. La saveur et l'arôme des légumes se développant entièrement lors du mijotage, vous vous régalez même si vous réduisez les quantités. Tranchez ou hachez les légumes lorsque possible car ils cuisent moins vite que la viande.

GUIDE D'ADAPTATION DES RECETTES (suite)

HERBES AROMATIQUES ET ÉPICES

Il est préférable d'ajouter les fines herbes fraîches au cours de la dernière demi-heure de cuisson. La saveur plus concentrée de certaines épices et herbes déshydratées risquant de devenir très intense lors du mitonnage, l'utilisation d'une quantité modérée est conseillée.

LAIT

Le lait, la crème et la crème sure se séparent pendant la longue cuisson. Lorsque possible, ne les incorporez que pendant la dernière heure de cuisson. Les soupes condensées peuvent remplacer le lait, ou autre; elles ont l'avantage de pouvoir mijoter longtemps.

SOUPES

Certaines recettes conseillent d'utiliser 2 ou 3 litres d'eau. Déposez tous les ingrédients solides dans le pot de la mijoteuse Crock-Pot® puis ajoutez l'eau nécessaire pour les recouvrir, pas plus. Si vous préférez une soupe moins épaisse, vous pourrez toujours l'éclaircir avant de la servir. Quand des soupes à base de lait n'utilisent pas d'autre liquide pour la cuisson initiale, employez 250 à 500 mL d'eau et ajoutez le lait ou la crème nécessaire pendant la dernière heure de cuisson.

Une mijoteuse Crock-Pot® ovale se prête tout naturellement à la cuisson d'un grand nombre de vos mets favoris. Utilisez les recettes fournies comme guide, puis adaptez vos propres recettes ou bien pourquoi ne mettriez-vous pas de nouveaux plats au menu?

PAR EXEMPLE...

- Rôtis, poulets et jambons sont parfaits. Choisissez des rôtis et jambons désossés, pesant entre 1,5 et 3 kg. Poules et poulets entiers jusqu'à 2,5 kg y tiennent à la perfection.

GUIDE D'ADAPTATION DES RECETTES (suite)

- Les pièces de viande avec os, telles les côtes levées, la longe et les morceaux de dinde vont aussi facilement dans la mijoteuse. Les plaques de côtes levées ou la longue partie des côtes – jusqu'à 2 plaques d'un maximum de 1,5 à 2 kg – devraient être coupées en portions. Les carrés de porc et jambons de 1,5 à 2,5 kg peuvent désormais mitonner à la perfection, de même que les pilons, les cuisses et les poitrines de dinde jusqu'à environ 2,5 kg.
- Si vous préférez des rôtis plus petits, disons de 1 à 2 kg, vous pouvez les entourer d'un tas de légumes. Placez, par exemple, des pommes de terres et des carottes autour d'un morceau à braiser ou bien beaucoup de chou autour du bœuf salé.
- Les spécialités – côtelettes farcies, roulades de bœuf, cigares au chou, poivrons farcis et pommes cuites peuvent être disposés en une seule couche, facilitant la cuisson et le service.

Rappelez-vous que le poids de la viande n'est fourni qu'à titre indicatif. Le poids des rôtis qu'accepte une mijoteuse Crock-Pot® ovale dépend entièrement de la forme de la pièce ainsi que des os. Ne remplissez pas le pot de la mijoteuse de façon excessive. Une fois placée dans le pot, la viande ne doit pas pousser le couvercle et l'entr'ouvrir.

RECETTES

Ces recettes sont destinées à la mijoteuse de 3,75 L. Selon le modèle que vous possédez, vous voudrez peut-être augmenter les quantités de 50 %.

BŒUF BRAISÉ

3 pommes de terre moy., en rondelles minces	5 mL de sel
2 grosses carottes, en rondelles minces	2 mL de poivre noir moulu
1 oignon, coupé en rondelles	125 mL d'eau ou de bouillon de bœuf
1,5 à 2 kg de croupe de bœuf sans os	

Placez les légumes au fond du pot en grès. Salez et poivrez la viande avant de la déposer dans le pot. Ajoutez le liquide. Couvrez puis faites cuire de 10 à 12 heures à **LOW** (bas) ou de 5 à 6 heures à **HIGH** (haut).

POINTE DE POITRINE À LA FUMÉE DE NOYER

1 pointe de poitrine de 1,5 à 2 kg	2 mL de sel au céleri, de sel à l'ail
125 mL de fumée liquide	et d'oignon en poudre

Posez le morceau de viande sur une grande feuille d'aluminium. Arrosez-le généreusement avec 50 mL de fumée liquide puis saupoudrez-le de sel au céleri, de sel à l'ail et d'oignon en poudre. Enveloppez-le bien avant de le placer dans le pot en grès. Couvrez et faites cuire de 10 à 12 heures à **LOW** (bas) ou de 4 à 6 heures à **HIGH** (haut). Coupez la viande en tranches minces. Arrosez chaque tranche d'un peu de jus avant de servir.

BŒUF SALÉ AU CHOU

3 carottes, coupées en rondelles épaisses	250 mL d'eau
1,5 kg de bœuf salé	Un demi ou 1 petit chou pommé,
2 oignons moyens, coupés en quartiers	coupé en quartiers

Placez les ingrédients dans le pot dans l'ordre donné, sauf le chou. Couvrez et faites cuire de 8 à 10 heures à **LOW** (bas) ou de 5 à 6 heures à **HIGH** (haut). Ajoutez le chou en le poussant dans le liquide pour le mouiller. Réglez le sélecteur à **HIGH** et prolongez la cuisson de 2 ou 3 heures. Les **MÔDÈLES DE 5,25 À 6,2 L** acceptent 2 pointes de poitrine de 1,5 kg. Ajoutez-y les légumes conseillés ci-dessus et faites cuire tel qu'indiqué.

RECETTES

ROULADES À LA FAJITA

2 bifteck (intérieur de ronde ou flanc) de 500 à 750 g chacun, d'env. 6 mm d'épaisseur	30 mL de coriandre (cilantro), hachée fin
15 mL d'huile d'olive	2 gousses d'ail, émincées
1 oignon moyen, haché	30 mL de jus de lime
125 mL de poivron vert haché	1 jalapeño, épépiné et haché fin
125 mL de poivron rouge haché	1 boîte (50 mL) de piments verts, hachés
	250 mL de salsa ou sauce piquante, divisée

Frottez l'huile d'olive sur les faces de la viande. Réunissez les ingrédients restants – sauf la salsa – dans un bol et mélangez-les. Mettez la moitié du mélange de légumes de côté. À la cuiller, répandez le reste du mélange de légumes sur la viande. Roulez les biftecks en commençant au bout étroit, comme des roulés à la gelée. Ficelez-les puis placez-les dans le pot. Étalez uniformément 60 mL de salsa sur les roulades. Couvrez puis faites cuire de 8 à 10 heures à **LOW** (bas) ou de 4 à 5 heures à **HIGH** (haut). Incorporez 125 mL de salsa au mélange mis de côté. Couvrez et réfrigérez. À la cuiller, déposez la salsa restante sur les roulades au cours des 15 dernières minutes de cuisson. Tranchez la viande et servez-la avec le mélange de légumes et de salsa.

BIFTECK À LA SUISSE

2 biftecks de ronde d'environ 250 g chacun	2 mL de poivre noir moulu
de 2 cm d'épaisseur	1 gros oignon, coupé en rondelles minces
50 mL de farine tout usage	2 branches de céleri, hachées
2 carottes, coupées en rondelles	1 boîte de 420 mL de sauce tomate

Coupez le bifteck en portions. Placez la farine, le sel et le poivre dans une poche en plastique. Farinez la viande, quelques morceaux à la fois. Étalez les rondelles d'oignon au fond du pot en grès avant d'y déposer la viande. Ajoutez alors la carotte et le céleri; nappez le tout de sauce tomate. Couvrez et faites cuire de 8 à 10 heures à **LOW** (bas) ou de 3 à 5 heures à **HIGH** (haut).

RECETTES

CÔTES LEVÉES À LA SAUCE BARBECUE

2 plaques de côtes levées de 1,5 à 2 kg ch. 1 oignon, coupé en rondelles
 2 mL de sel 1 pot de 500 mL de sauce barbecue
 2 mL de poivre noir moulu

Frottez le sel et le poivre sur les deux faces des plaques. Coupez les plaques en portions. Posez les côtes dans une lèchefrite et passez-les sous le gril 15 minutes pour les dorer. Égouttez-les. Placez l'oignon dans le pot en grès, puis les côtes et nappez de sauce barbecue. Couvrez et faites cuire de 8 à 10 heures à **LOW** (bas) ou de 4 à 5 heures à **HIGH** (haut).

RÔTI DE PORC BRAISÉ

1 rôti de porc de longe de 2 à 2,5 kg, désossé 2 feuilles de laurier
 2 mL de sel 1 clou de girofle entier
 1 mL de poivre noir moulu 125 mL d'eau
 1 gousse d'ail, coupée en pointes 15 mL de sauce soja
 2 oignons moyens, coupés en rondelles

Frottez le rôti avec le sel et le poivre, incisez-le puis enfoncez les pointes d'ail dans les incisions. Déposez les rondelles d'un oignon au fond du pot en grès puis la viande et enfin l'oignon et les ingrédients restants. Couvrez et faites cuire de 10 à 12 heures à **LOW** (bas) ou de 5 à 6 heures à **HIGH** (haut).

MODÈLES DE 5,25 À 6,2 L : Vous pouvez faire cuire un rôti de 2,5 à 3 kg. Ajoutez les légumes conseillés ci-dessus et faites cuire tel qu'indiqué.

REMARQUE : Vous pouvez, si vous le désirez, faire dorer le rôti sous le gril avant de le placer dans le pot en grès. Placez-le dans une lèchefrite et faites-le dorer sous le gril de 15 à 20 minutes. Égouttez la viande, déposez-la dans le pot de la mijoteuse puis procédez tel que conseillé.

RECETTES

CÔTELETTES DE PORC SUR LIT DE RIZ

125 mL de riz brun 2 mL de sel
 175 mL de riz « converté » blanc 1 mL de poivre noir moulu
 50 mL de beurre ou de margarine 4 à 6 côtelettes de porc sans os,
 125 mL d'oignon haché de 2 à 2,5 cm d'épaisseur
 1 boîte de 120 mL de tranches de 1 boîte de 320 mL de consommé de bœuf
 champignons, égouttée 30 mL de sauce Worcestershire
 5 mL de thym déshydraté, divisé 2 mL de paprika
 2 mL de sauge broyée 1 mL de muscade moulue

Vaporisez l'intérieur du pot en grès d'un enduit végétal. Mélangez les riz et le beurre dans une poêle à frire. Faites sauter à feu moyen-haut, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le riz ait une apparence dorée. Retirez du feu; ajoutez l'oignon, les champignons, 2 mL de thym, la sauge, le sel et le poivre. Videz le riz dans le pot et placez les côtelettes dessus. Mélangez le consommé et la sauce Worcestershire; versez sur les côtelettes. Combinez alors le thym restant, le paprika et la muscade; saupoudrez-en la viande. Couvrez et faites cuire de 7 à 9 heures à **LOW** (bas) ou de 4 à 5 heures à **HIGH** (haut).

POITRINE DE DINDE AUX AROMATES

1 poitrine de dinde de 2 à 2,5 kg, 15 mL de persil frais, haché
 fraîche ou décongelée 2 mL de feuilles de basilic déshydratées
 30 mL de beurre ou de margarine 2 mL de sauge broyée
 50 mL de fromage à la crème fouetté, 2 mL de feuilles de thym déshydratées
 à saveur de légumes 1 mL de poivre noir moulu
 15 mL de sauce soja 1 mL de poudre d'ail

Placez la dinde dans le pot en grès. Mélangez le reste des ingrédients et badigeonnez-en la dinde. Couvrez et faites cuire de 10 à 12 heures à **LOW** (bas) ou bien de 5 à 6 heures à **HIGH** (haut).

RECETTES

PORC BARBECUE À LA MODE DE CAROLINE

2 oignons, coupés en quartiers	20 mL de sauce Worcestershire
30 mL de cassonade	7,5 mL de flocons de piment écrasés
15 mL de paprika	7,5 mL de sucre
10 mL de sel	2 mL de moutarde (en poudre)
2 mL de poivre noir moulu	2 mL de sel à l'ail
1 rôti de porc désossé de 2 à 3 kg, de soc ou d'épaule	1 mL de Cayenne
200 mL de vinaigre de cidre	Pains pour hamburgers
	Salade de chou, optionnelle

Placez les oignons dans le pot en grès de la mijoteuse. Mélangez la cassonade, le paprika, le sel et le poivre; frottez ce mélange sur le rôti. Déposez alors le rôti sur les oignons.

Combinez le vinaigre, la sauce Worcestershire, les flocons de piment, le sucre, la moutarde, le sel à l'ail et le Cayenne; remuez pour bien les mélanger. Arrosez le rôti avec le tiers du mélange au vinaigre; couvrez et réfrigérez le mélange au vinaigre restant. Couvrez et faites cuire de 10 à 12 heures à **LOW** (bas) ou de 4 à 6 heures à **HIGH** (haut). Arrosez le rôti avec le tiers du mélange au vinaigre au cours des 30 dernières minutes de cuisson. Sortez la viande et les oignons, égouttez-les. Hachez ou coupez-les en filaments. Garnissez les pains de viande et d'oignon ainsi que de salade de chou, si vous le désirez. Servez le reste du vinaigre en saucière, pour relever la saveur des sandwiches selon les goûts.

RECETTES

POULET AU POT

2 carottes, coupées en rondelles	5 mL de sel
2 oignons, coupés en rondelles	2 mL de poivre noir moulu
2 branches de céleri, en tronçons de 2,5 cm	125 mL d'eau, de bouillon de poulet ou de vin blanc
1 poulet à rôtir ou à griller entier, de 1,5 à 2 kg	2 mL de basilic déshydraté

Placez les carottes, les oignons et le céleri au fond du pot en grès. Posez le poulet entier sur les légumes. Salez et poivrez puis arrosez de liquide. Saupoudrez le basilic dessus. Couvrez et faites cuire de 8 à 10 heures à **LOW** (bas) ou – en utilisant 250 mL d'eau – de 3,5 à 5 heures à **HIGH** (haut). Sortez le poulet et les légumes du pot avec une spatule.

POULET AUX 40 GOUSSES D'AIL

2 brins de thym frais	1 poulet à rôtir ou à griller de 2 kg, entier
2 brins de romarin frais	2 branches de céleri en tronçons de 7 cm
2 brins de sauge frais	40 gousses d'ail, non épluchées
2 brins de persil à feuilles plates	2 mL de poivre noir moulu
Tranches de pain croûté, grillées	

Mettez 1 brin de thym, de romarin, de sauge et de persil dans le poulet. Étalez le céleri dans le pot en grès puis posez le poulet sur le céleri. Placez les gousses d'ail non épluchées autour du poulet. Hachez les herbes restantes. Saupoudrez-les sur le poulet et poivrez. Couvrez puis faites cuire de 8 à 10 heures à **LOW** (bas) ou de 3,5 à 5 heures à **HIGH** (haut).

Pour servir, placez le poulet, l'ail et le céleri dans le plat choisi. Pressez les gousses d'ail pour éjecter leur chair sur les tranches de pain grillé puis étalez la chair au couteau.

RECETTES

TIMBALE DE DINDE À CROÛTE DE PAIN DE MAÏS

1 poitrine de dinde de 1 kg, coupée en dés de 1,3 cm	2 pommes de terre, épluchées et hachées
175 mL de farine tout usage, divisée	2 oignons moyens, hachés
5 mL de sel	500 mL de petits pois et carottes congelés, ou de macédoine de légumes congelée
2 mL de poivre noir moulu	2 gousses d'ail émincées
1 mL de Cayenne	1 boîte de 120 mL de tranches de champignons, égouttée
2 carottes, coupées en rondelles	500 mL de bouillon de poulet
2 branches de céleri, coupées en tranches	50 mL de xérès

PAIN DE MAÏS

250 mL de farine tout usage	30 mL de sucre
250 mL de farine de maïs jaune	1 œuf légèrement battu
15 mL de levure chimique	250 mL de lait
5 mL de sel	50 mL d'huile végétale

Dans un bol, assaisonnez la moitié de la farine de sel, de poivre noir et de Cayenne. Enfarinez les dés de dinde puis placez-les dans le pot. Ajoutez-y les carottes, le céleri, les pommes de terre, les oignons, les petits pois et carottes congelés (ou la macédoine), l'ail et les tranches de champignons. Arrosez-les de bouillon et de xérès. Remuez pour bien mélanger. Couvrez et faites cuire de 7 à 9 heures à **LOW** (bas) ou de 4 à 5 h à **HIGH** (haut).

Réglez le sélecteur à **HIGH** (haut) tandis que vous préparez le pain de maïs. Préchauffez le four de votre cuisinière à 200 °C / 400 °F. Délayez la farine restante avec 75 mL d'eau froide pour obtenir une pâte sans grumeaux; versez celle-ci dans la mijoteuse Crock-Pot®. Faites cuire 15 minutes environ – jusqu'à l'épaississement – en remuant de temps à autre.

Pain de maïs: combinez les farines, la levure chimique, le sel et le sucre dans un bol. Ajoutez-y alors l'œuf, le lait et l'huile végétale. Versez sur le ragoût. Sortez le pot en grès de l'unité de chauffage et placez-le dans le four préchauffé. Faites cuire de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le pain de maïs soit doré et appétissant. Laissez reposer 15 minutes avant de servir.

RECETTES

TIMBALE DE DINDE À CROÛTE DE PAIN DE MAÏS (suite)

REMARQUE : Vous pouvez remplacer la boîte de champignons par 250 g de champignons frais, tranchés et sautés à feu moyen dans 30 mL de beurre ou de margarine; déposez-les à la cuiller dans le pot en grès en même temps que les carottes et pommes de terre. Procédez ensuite tel qu'indiqué. Ce ragoût peut aussi être servi sans la croûte de pain de maïs ou recouvert de préparation pour pains moufflets à la farine de maïs.

POULET À LA SAUCE ÉPICÉE TROPICALE

50 mL de mélasse	0,5 à 1 mL de sauce au piment
30 mL de vinaigre de cidre	30 mL de jus d'orange
30 mL de sauce Worcestershire	3 poitrines de poulet entières, coupées en deux
10 mL de moutarde de Dijon	

Mélangez la mélasse, le vinaigre, les sauces, la moutarde et le jus d'orange. Placez le poulet dans le pot en grès puis badigeonnez-le de sauce. Couvrez et faites cuire de 7 à 9 heures à **LOW** (bas) ou de 3 à 4 h à **HIGH** (haut).

NOTA : Cette sauce convient aussi aux côtes levées et côtelettes de porc.

POULETS CORNISH AU CITRON ET AUX AMANDES

3 citrons	20 mL de thym frais, haché fin et divisé
3 poulets Cornish d'env. 650 g, décongelés	2 mL de sel
30 mL de beurre fondu	2 mL de poivre noir moulu
4 gousses d'ail émincées, divisées	125 mL d'amandes tranchées, grillées

Coupez un citron en rondelles. Mettez 2 ou 3 rondelles de citron, 5 mL de thym haché et 1 gousse d'ail émincée dans chaque poulet. Placez les poulets dans le pot. Pressez un citron. Mélangez ce jus avec le beurre, l'ail et le thym restants, le sel et le poivre; arrosez-en les poulets. Répartissez 50 mL d'amandes sur les poulets. Couvrez et faites cuire de 8 à 10 heures à **LOW** (bas) ou de 4 à 6 heures à **HIGH** (haut). Disposez les poulets cuits dans le plat de service. Servez avec le citron restant. Répartissez le reste des rondelles de citron et des amandes sur les poulets.

RECETTES

SPAGHETTIS FACILES

1 kg de bœuf haché, rissolé et égoutté	10 à 15 mL d'assaisonnement à l'italienne
250 mL d'oignon haché	2 boîtes de 120 mL de tranches de champignons, égouttées
2 gousses d'ail, émincées	1,5 litre de jus de tomate
2 boîtes de 420 mL de sauce tomate	
1 paquet de 500 g de spaghettis non cuits, cassés en morceaux de 10 à 12 cm	

Réunissez tous les ingrédients (sauf les spaghettis) dans le pot en grès et remuez pour bien les mélanger. Couvrez et faites cuire de 6 à 8 heures à **LOW** (bas) ou de 3 à 5 heures à **HIGH** (haut). Réglez la mijoteuse à **HIGH** pendant la dernière heure de cuisson et ajoutez les spaghettis non cuits.

POMMES DE TERRE À LA NORMANDE AU JAMBON

8 pommes de terre épluchées et coupées en rondelles minces	1 sachet de 28 g de mélange pour sauce campagnarde
1 oignon haché	1 bte de 284 mL de crème de champignons
500 g de jambon tout à fait cuit, coupé en cubes de 2,5 cm	500 mL d'eau
	500 mL de cheddar râpé en filaments

Mettez les rondelles de pomme de terre, l'oignon et le jambon dans le pot en grès légèrement beurré. Au fouet, combinez le mélange pour sauce campagnarde, la crème de champignons et l'eau. Versez sur les pommes de terre. Couvrez et faites cuire de 7 à 9 heures à **LOW** (bas) ou de 3 à 4 heures à **HIGH** (haut). Répartissez le fromage sur le dessus 30 minutes avant la fin de la cuisson.

REMARQUE : Afin qu'elles ne noircissent pas, plongez les rondelles de pomme de terre crues dans 250 mL d'eau additionnée de 2 mL de crème de tartre; égouttez-les avant de procéder.

RECETTES

RICHE SOUPE AU BŒUF

1 kg de bœuf haché gros, rissolé et égoutté	2 boîtes de 420 mL de tomates hachées
1,25 litre d'eau	300 g de macédoine de légumes congelée
1 gros oignon, haché	75 mL de bouillon de bœuf instantané
4 branches de céleri, hachées	2 mL de poivre noir moulu
3 carottes, coupées en rondelles	125 mL de beurre fondu
Sel au goût, optionnel	125 mL de farine tout usage

Mettez les ingrédients, sauf le beurre et la farine, dans le pot. Couvrez et faites cuire de 8 à 12 heures à **LOW** (bas) ou de 4 à 6 heures à **HIGH** (haut). Une heure avant de servir, réglez la mijoteuse à **HIGH**. Travaillez le beurre et la farine pour obtenir une pâte sans grumeaux. Incorporez à la soupe en remuant pour mélanger. Rectifiez l'assaisonnement, si désiré. Couvrez puis faites cuire à **HIGH** jusqu'à l'épaississement.

POIVRONS VERTS FARCIS VÉGÉTARIENS

1 paquet de 300 g de maïs congelé	375 mL de riz cuit
1 boîte de 420 mL de haricots rouges égouttés et rincés	5 mL de sauce Worcestershire
1 boîte de 420 mL de tomates en dés	1 mL de sel
50 mL de salsa	2 mL de poivre noir moulu
6 poivrons verts, chapeaux enlevés et épépinés	50 mL d'oignon haché
500 mL de cheddar hypolipidique en filaments, divisé	

Mélangez tous les ingrédients – sauf 125 mL de fromage et les poivrons verts. Garnissez les poivrons de la farce obtenue puis posez-les dans le pot en grès. Couvrez et faites cuire de 6 à 8 heures à **LOW** (bas) ou bien de 3 à 4 heures à **HIGH** (haut). Répartissez le fromage restant sur les poivrons durant les 30 dernières minutes de cuisson.

RECETTES

NOTES

METS COURGETTES ET TOMATES

4 courgettes moyennes, coupées en rondelles de 6 mm d'épaisseur	250 mL de cheddar râpé en filaments
1 oignon haché	200 mL de jus épicé de légumes et tomates
4 gousses d'ail, hachées	5 mL de basilic déshydraté
250 g de champignons frais, tranchés ou champignons, égouttée	5 mL de feuilles d'origan déshydratées
4 tomates oblongues, coupées en tranches	2 mL de sel épicé
	1 mL de poivre noir moulu
	200 mL de croûtons à farce

Disposez la moitié des rondelles de courgette dans le pot en grès puis la moitié de l'oignon, la moitié de l'ail et tous les champignons. Faites une nouvelle couche de courgettes, d'oignon et d'ail. Recouvrez de tranches de tomate. Combinez le jus, le basilic, l'origan, le sel et le poivre; versez dans le pot. Couvrez et faites cuire de 6 à 8 heures à **LOW** (bas) ou de 2,5 à 3,5 heures à **HIGH** (haut). Répartissez les croûtons et le fromage sur le dessus durant les 10 à 15 dernières minutes de cuisson.