

Le *Hachoir éclair Gourmet 2000* est un appareil de conception particulière. Il peut couper toutes sortes de légumes comme les carottes, la laitue, le chou, les pommes de terre, les oignons, etc. Le *Hachoir éclair Gourmet 2000* est muni de lames extra robustes qui hachent uniformément les aliments de dix à vingt fois plus rapidement que vous pouvez le faire à la main. Le *Hachoir éclair Gourmet 2000* est idéal pour le travail de cuisine. Vous pouvez vous en servir pour la salsa, les sauces, la salade et tout ce que vous souhaitez préparer pour le casse-croûte. À part son utilité pour préparer de délicieux repas, le *Hachoir éclair Gourmet 2000* est l'appareil idéal pour faire des gâteaux et des tartes. Le *Hachoir éclair Gourmet 2000* est l'accessoire idéal pour la cuisine. **Mise en garde :** Les lames sont très tranchantes. Manipuler avec précaution. Garder hors de la portée des enfants.

INTRODUCTION



E. Retirer le séparateur de blanc d'œuf. Une petite goulotte sur le coffret supérieur vous permet d'ajouter assaisonnement et autres ingrédients au mélange.



F. Retirer le coffret supérieur et le dispositif anti-éclaboussures avant de verser le mélange.



G. Pour séparer les blancs des jaunes, installer au préalable le séparateur de blanc d'œuf sur le couvercle. Casser votre œuf sur le bord du séparateur puis le faire glisser dans celui-ci. Agitez ensuite légèrement le séparateur de gauche à droite pour que le blanc finisse de se séparer.



H. Pour essorer la salade, placer le panier dans le bol, puis tourner la manivelle.



A. Placer le coffret supérieur sur le bol. Fixer ensuite la manivelle à l'arbre en appuyant fermement.



B. Pour hacher, placer la lame sur l'axe central du bol, puis répartir les aliments de façon égale.



C. Placer le coffret supérieur sur le bol, puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher.



D. Installer le dispositif anti-éclaboussures et le séparateur de blanc d'œuf. Placer une main sur le séparateur pour tenir fermement l'appareil, de l'autre, tourner énergiquement la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre pour hacher et mélanger les aliments. Plus vous tournerez vite, plus les aliments seront hachés finement.

INTRODUCTION

Gourmet Quick Chopper 2000 is a special machine. It can cut any kind of vegetables, such as carrots, lettuce, cabbage, potatoes, onions, etc.

The *Gourmet Quick Chopper 2000* contains heavy-duty blades that will cut ten to twenty times faster than by hand, and it will cut everything into equal sizes.

The *Gourmet Quick Chopper 2000* is for kitchen use. You can use it to make your own salsa, sauces, salad, or anything else you like to make, including snacks.

Besides cooking delicious meals, the *Gourmet Quick Chopper 2000* is a handy machine when preparing to bake cakes and pies.

The *Gourmet Quick Chopper 2000* is an ideal kitchen tool.

Caution: The blades are very sharp, so be careful. Please keep out of reach of children.

A. Place top cabinet on the bowl as shown. Firmly press down and insert the knob and arm on to the shaft.



B. To chop food, place the blade on the pole of the bowl, and then put the food to be chopped evenly around the bowl.



C. Place the top cabinet on the bowl, and then turn it clockwise to secure it.



D. Place the spout cover and egg white separator as shown. Then with one hand, firmly place it on the egg white separator, and with the other hand on the knob, turn the arm in a clockwise direction quickly to chop and mix the ingredients. The faster you turn the arm, the more finely chopped the food will be.



E. With the egg white separator removed, seasonings and other ingredients can be added to the mixture through the hole in the top of the cabinet.



F. Sauces and liquids can be poured out of the bowl with the top cabinet and spout cover removed.



G. To separate egg whites, crack egg on bridge of egg white separator as shown. With the egg white separator in place on the top cover, let the egg white flow into the egg white separator, and shake the egg white separator with a slight left to right motion until the egg white separates.



H. To whisk water from salads, place salad spinner in bowl and turn the handle.





TABLE OF CONTENTS

Salsa/Dip/Sauce

Salsa Fresca	1
Oriental Mango Salsa	1
Hawaiian Lomi-Lomi- Salmon Delight	1
Guacamole	1
Cucumber Salsa	1
Green Tomatillo Salsa	1
Mint Salsa	2
Spaghetti Sauce	2

Breakfast

Morning Energizer	2
Milk Shakes	2
Hash Brown	2
Hash Brown Omelette	3
Western Omelette	3

Salad

Tuna Salad	3
Egg Salad	3
Cole Slaw	3

Gourmet

Mamasita's Gourmet Base	4
Chicken Loaf	4
Strawberry Mousse	4
Gourmet Omelette	4
Salmon Surprise	4
Deviled Eggs	4



US Jesco International Ltd., Inc.
 1421 Westway Circle Carrollton,
 Texas 75006-3733 USA
 800-425-3726 (Fax) 800-492-5888 www.
 usjesco.com

JESCO
 #324-5930 No. 6 rd. Richmond, BC, V6V 1Z1
 800-425-3726 (Fax) 800-492-5888
 www.usjesco.com
 Jesco International Corp. Ltd. (Canada)

Mélange de base Gourmet Mamasita	4
Pain de poulet	4
Mousse aux fraises	4
Omelette Gourmet	4
Saumon surprise	4
Oeufs farcis	4

Gourmet

Salade de thon	3
Salade aux oeufs	3
Salade de chou	3

Salades

Energiseur du matin	2
Lait frappé	2
Pommes de terre rissolées	2
Omelette aux pommes de terre rissolées	3
Omelette Western	3

Déjeuner

Salsa Fresca	1
Salsa à la mangue orientale	1
Salsa à la tomatillo verte	1
Saumon délicieux à l'hawaïenne	1
Guacamole	1
Salsa aux concombres	1
Salsa à la menthe	2
Sauce à spaghetti	2

Salsa/Trempette/Sauce

TABLE DES MATIÈRES



Saumon délicieux à l'hawaïenne

Ingredients
 2 tomates mûres moyennes
 1/4 oignon moyen
 4 grappes de persil chinois
 2 gousses d'ail
 1 c. à soupe de jus de citron
 1 c. à thé de sel d'ail
 2 c. à soupe de jus de citron
 2 avocats mûrs
 2 c. à soupe de jus de citron
 1/2 c. à thé de sel
 poivre au goût

Préparation
 Ajouter simplement les cubes de saumon fumé à la sauce Salsa Fresca déjà préparée dans le *Hachoir éclair Gourmet 2000* et mélanger les ingrédients.
 Servir avec des chips tortilla pour un savoureux casse-croûte.

Guacamole

Ingredients
 1/4 oignon
 2 gousses d'ail
 1 tomate moyenne
 2 avocats mûrs
 2 c. à soupe de jus de citron
 1/2 c. à thé de sel
 poivre au goût

Préparation
 Mélanger tous les ingrédients dans le *Hachoir éclair Gourmet 2000* jusqu'à consistance lisse.
 Servir avec des crudités ou des croustilles au maïs.

Salsa au concombre

Ingredients
 1/2 petit oignon
 1 1/2 tomate moyenne
 1/2 grappe de persil chinois
 1/2 concombre pelé
 1/4 c. à soupe de poudre de chile, sel au goût

Préparation
 Ajouter tous les ingrédients un à la fois et mélanger dans le *Hachoir éclair Gourmet 2000*. Refroidir et servir.

Salsa fresca

Ingredients
 2 tomates mûres moyennes
 1/4 oignon moyen
 4 grappes de persil chinois
 2 gousses d'ail
 1 c. à thé de sel d'ail
 2 c. à soupe de jus de citron
 1/3, piment jalapeño (sauce douce 1/3, moyenne 2/3, pour sauce épicée et piquante mettre le piment en entier)

Préparation
 Déposer tous les ingrédients dans le *Hachoir éclair Gourmet 2000* et mélanger jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Plus vous ferez tourner le *Hachoir éclair Gourmet 2000*, plus les aliments seront hachés finement.
 Servir avec les chips tortilla.

Salsa à la mangue orientale

Ingredients
 Salsa Fresca
 1 mangue verte ou mûre de grosseur moyenne

Préparation
 Ajouter simplement des morceaux de mangue à la sauce Salsa Fresca déjà préparée dans le *Hachoir éclair Gourmet 2000* et mélanger.
 Servir avec des chips tortilla tout comme la sauce salsa. Vous apprécierez la saveur de mangue.

Salsa à la tomate verte

Ingredients
 1 lb de tomates pelées et refroidies
 1/2 oignon moyen
 3 grappes de persil chinois
 3 gousses d'ail

Préparation
 Placer tous les ingrédients dans le *Hachoir éclair Gourmet 2000*, hacher jusqu'à l'obtention de la consistance désirée et poivrer au goût.

Salsa Fresca

Ingredients
 2 medium size ripe tomatoes (quartered)
 1/4 medium size onion
 4 sprigs cilantro (parsley)
 2 cloves of garlic
 1 tsp garlic salt
 2 tbsp lemon juice
 1 jalapeno (1/3 for mild, 2/3 for medium, all for hot and spicy)

Directions
 Put all the ingredients in your *Gourmet Quick Chopper 2000* and mix to consistency desired. *Gourmet Quick Chopper 2000* spins make finer cuts.
 Serve with tortilla chips.

Oriental Mango Salsa

Ingredients
 Salsa Fresca
 1 medium size green or ripe mango

Directions
 With your salsa already mixed, simply add in chunks of the mango to your *Gourmet Quick Chopper 2000* and mix.
 Serve with chips just like your salsa and enjoy the mango difference.

Hawaiian Lomi-Lomi Salmon Delight

Ingredients
 Salsa Fresca
 1/4 lb smoked salmon, cubed
 1 tbsp BBQ sauce

Directions
 With your salsa already mixed, add the cubed smoked salmon with the BBQ sauce in your *Gourmet Quick Chopper 2000*. Mix and blend together.
 Serve with tortilla chips and enjoy.

Guacamole

Ingredients
 1/4 onion
 2 garlic cloves
 1 medium tomato
 2 ripe avocados
 2 tbsp lemon juice
 1/2 tsp salt
 pepper to taste

Directions
 Add all ingredients into *Gourmet Quick Chopper 2000* and blend until smooth.
 Serve with fresh vegetables or corn chips.

Cucumber Salsa

Ingredients
 1/2 small onion
 1-1/2 medium tomato
 1/2 bunch of cilantro
 1/2 peeled cucumber
 1/4 tbsp medium hot chillis, salt to taste

Directions
 Add all ingredients in small pieces and blend them in the *Gourmet Quick Chopper 2000* machine. Chill and serve.

Green Tomatillo Salsa

Ingredients
 1 pound cold peeled tomatillo
 1/2 medium onion
 3 sprigs of cilantro
 3 cloves of garlic

Directions
 Place all ingredients into *Gourmet Quick Chopper 2000* machine and chop to desired consistency and pepper to taste.

SALSA/DIP/SAUCE

Mint Salsa

Ingredients

- 1/2 small onion
- 1 large tomato
- 1/2 mint brunch
- 2 green chillis
- 1/8 tsp black pepper

Directions

Salt to taste. Chop in *Gourmet Quick Chopper 2000*.

Spaghetti Sauce

Ingredients

- 1 lb lean ground beef (optional)
- 1 can tomato paste
- 1 green pepper
- 5 medium size ripe tomatoes
- 2 medium onions halved
- 12 button mushrooms
- 5 garlic cloves
- 1 tbsps oregano
- 1/2 tbsps basil
- 2 cups water
- olive oil

Directions

Use *Gourmet Quick Chopper 2000* to chop garlic cloves and set aside. In a pot, fry beef and add 2 tsp. of chopped garlic, and use remaining garlic for sauce. Add 1 tsp. of salt. Fry beef and garlic until beef is brown. Set aside. Use *Gourmet Quick Chopper 2000* to finely chop halved onion and set aside in bowl. Also chop the green pepper, button mushrooms and tomatoes and set aside. Pan fry onions, green peppers and chopped garlic in a little olive oil until onions are cooked. Add oregano and basil. Add beef, tomato paste and chopped tomatoes in mixture. Add 2 cups of water and allow sauce to simmer over low heat. Stir occasionally for about 45 minutes or until sauce thickens. Add salt, pepper and oregano to taste.

BREAKFAST

Morning Energizer

Ingredients

- 3 fresh squeezed oranges (chilled)
- 1 medium size banana (cut in 3 equal parts)

Directions

Put your banana in the *Gourmet Quick Chopper 2000* and puree it, then through the adding hole, pour over your freshly squeezed oranges. Mix and blend.

Serve in your sports glass and enjoy your morning zing! Can also be enjoyed any part of the day for a healthy boost of energy.

Milk Shakes

Ingredients

- 1 cup of fresh strawberries (or your choice of fruit)
- 2 scoops of yogurt ice cream (your choice of flavor)
- 1 cup of milk

Directions

Put strawberries in your *Gourmet Quick Chopper 2000* and puree it. Open the lid and add the remaining ingredients. Mix and blend. Enjoy a healthy shake. Ideal for a night cap too.

Note: Yogurt ice cream may be substituted for real ice-cream if desired.

Hash Brown

Ingredients

- 2 large potatoes, brushed well or peeled
- 2 tbsps canola oil
- 1 tsp garlic powder

Directions

Quarter potatoes and drop in *Gourmet Quick Chopper 2000*, spin and chop to consistency desired. One potato at a time. Mix garlic powder with chopped potatoes, heat up frying pan and add your canola oil. When pan is hot and ready, pour in your chopped potatoes, brown one side and then turn over and brown the other side. Serve with guacamole, salsa or ketchup as your sauce.

Energiseur du matin

Ingredients

- 1 jus de trois oranges (refroidi)
- 1 banane moyenne (coupée en 3 parties égales)

Préparation

Mettre la banane dans le *Hachoir éclair*

Gourmet 2000 et réduire en puree. Verser ensuite le jus d'orange dans l'entonnoir. Mélanger.

Servir dans votre verre sport le matin comme énergiseur. On peut aussi faire un mélange au cours de la journée pour obtenir un regain d'énergie excellent pour la santé.

Lait frappé

Ingredients

- 1 tasse de fraises fraîches (ou votre fruit préféré)
- 2 cuillères de yogurt glacé (sauver au choix)
- 1 tasse de lait

Préparation

Mettre les fraises dans le *Hachoir éclair*

Gourmet 2000 et réduire en puree. Soulever le couvercle et ajouter les autres ingrédients. Mélanger. Buvez un lait frappé délicieux. Idéal avant d'aller au lit.

Remarque: On peut substituer la crème glacée au yogurt glacé.

Pommes de terre rissolées

Ingredients

- 2 grosses pommes de terre brossées ou pelées
- 2 c. à soupe d'huile de colza canola
- 1 c. à soupe de poudre d'ail

Préparation

Couper les pommes de terre en quatre et les déposer dans le *Hachoir éclair Gourmet 2000*,

faire tourner et hacher jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Mettre une pomme de terre à la fois. Mélanger la poudre d'ail aux pommes de terre hachées, chauffer la poêle à frire et ajouter l'huile de colza canola. Quand la poêle est prête, y déposer les pommes de terre hachées, brunir d'un côté et tourner pour faire brunir de l'autre côté. Rehausser de sauce guacamole, de salsa ou de ketchup et servir.

Salsa à la menthe

Ingredients

- 1/2 petit oignon
- 1 grosse tomate
- 1/2 touffe de menthe
- 2 piments verts
- 1/8 c. à thé de poivre noir

Préparation

Saler au goût. Hacher dans le *Hachoir éclair*

Gourmet 2000.

Sauce à spaghetti

Ingredients

- 1 lb de bœuf haché maigre (facultatif)
- 1 boîte de pâte de tomate
- 1 poivron
- 5 tomates moyennes coupées en deux
- 12 champignons ronds
- 5 gosses d'ail
- 1 c. à soupe d'origan
- 1/2 c. à soupe de basilic
- 2 tasses d'eau
- huile d'olive

Préparation

A l'aide du *Hachoir éclair Gourmet 2000*,

hacher les gosses d'ail et mettre de côté. Dans une casserole, faire frire le bœuf avec deux c. à soupe d'ail haché. Utiliser l'ail qui reste pour la sauce. Ajouter une c. à soupe de sel. Frire le bœuf et l'ail jusqu'à ce que le bœuf soit brun. Mettre de côté. A l'aide du *Hachoir éclair Gourmet 2000*, hacher finement l'oignon et mettre de côté dans un bol.

Hacher aussi le poivron, les champignons et les tomates et mettre de côté. Frire l'oignon, le poivron et l'ail dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce que les oignons soient cuits. Ajouter l'origan et le basilic. Ajouter le bœuf, la pâte de tomate et les tomates hachées au mélange. Ajouter deux tasses d'eau et laisser mijoter la sauce sur feu doux. Remuer occasionnellement pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajouter le sel, le poivre et l'origan au goût.

Salade de thon**Ingredients**

1 petite boîte de thon, égoutté

1/2 oignon

2 branches de céleri coupé en morceaux

1/4 tasse de cornichons

(sucrés ou à l'aneth)

4 c. à soupe de mayonnaise

Préparation

Combiner tous les ingrédients dans le *Hachoir éclair Gourmet 2000*.

Servir sur du pain ou des craquelins.

Salade aux œufs**Ingredients**

6 gros œufs durs

1/2 petit oignon

1 branche de céleri

1/2 cornichon (ailigre-doux)

3 c. à soupe comble de mayonnaise

Préparation

Hacher et mélanger dans le *Hachoir éclair Gourmet 2000*.

Salade de chou**Ingredients**

1/4 chou rouge

1/4 chou blanc

1 pomme pelée,

3 carottes brossées ou pelées, et coupées

3 en morceaux

3 c. à soupe de jus de citron

3 c. à soupe de mayonnaise

Préparation

Déposer tous les ingrédients dans le *Hachoir éclair Gourmet 2000* et hacher finement.

Servir immédiatement.

Omelette aux pommes de terre rissolées**Ingredients**

Suivre le mode de préparation pour

brunir les pommes de terre rissolées

2 œufs (ou blancs d'œufs seulement,

si désiré)

1 c. à soupe d'huile de colza canola

Préparation

Mettre les pommes de terre rissolées dans le

Hachoir éclair Gourmet 2000, ajouter ensuite

les œufs et bien mélanger. Chauffer la poêle

et verser l'huile de colza canola. Déposer le

mélange 1/2 portion à la fois. Attendre que

les œufs soient cuits d'un côté, puis tourner

de l'autre côté. Lorsqu'une portion est prête,

continuer de la même façon avec le reste du

mélange. Un met délicieux prêt à servir.

Omelette Western**Ingredients**

4 œufs

1 oignon pelé et coupé en deux

1 poivron

1/4 tasse de fromage cheddar râpé

1/4 tasse de jambon coupé

1 c. à soupe de poudre d'ail

2 c. à soupe d'huile colza canola

Préparation

Mettre l'oignon, le poivron et le jambon dans

le *Hachoir éclair Gourmet 2000*. Hacher fine-

ment et mettre de côté. Utiliser l'accessoire à

fouetter. Casser les œufs dans le *Hachoir*

éclair Gourmet 2000. Battre vigoureusement.

Ajouter l'oignon, le poivron et le jambon au

mélange d'œufs. Bien mélanger. Chauffer

l'huile colza canola dans la poêle à frire à

chaleur moyenne. Verser le mélange dans la

poêle et frire. Quand les œufs sont cuits, plier

l'omelette en deux.

Rehausser de fromage cheddar râpé et servir.

Hash Brown Omelette**Ingredients**

brown hash as per Hash Brown recipe

2 eggs (or egg white only, if desired)

1 tbsp canola oil

Directions

Put all cooked hash brown in your *Gourmet Quick Chopper 2000* then add the eggs, blend and mix. Heat up frying pan and add in the canola oil, pour in mixed ingredients 1/2 portion at a time. Wait for eggs to get cooked on one side then flip over. When done, finish up with the remaining mix, follow the same procedure. Ready to serve and to be enjoyed.

Western Omelette**Ingredients**

4 eggs

1 onion skinned and halved

1 green pepper

1/4 cup grated cheddar cheese

1/4 cup ham

1 tsp garlic powder

2 tsp canola oil

Directions

Put onion, green pepper and ham into *Gourmet Quick Chopper 2000*. Finely chop and set aside. Use whipper blade attachment, then break eggs into *Gourmet Quick Chopper 2000*. Beat thoroughly. Add onions, green pepper and ham into egg mixture. Mix thoroughly. Heat frying pan with canola oil over medium heat. Pour mixture into pan and fry. When egg mixture is cooked, fold in half. *Serve with grated cheddar cheese as topping.*

SALAD**Tuna Salad****Ingredients**

1 small can of tuna – drained

1/2 onion

2 stalks of celery cut into 1 inch sized pieces

1/4 cup pickles (sweet or dill)

4 tbsp mayonnaise

Directions

Combine all ingredients in *Gourmet Quick Chopper 2000* machine.

Serve on bread or crackers.

Egg Salad**Ingredients**

6 large hard boiled eggs

1/2 small onion

1 celery stalk

1/2 (sweet or sour) pickle

3 heaping tbsp mayonnaise

Directions

Chop and blend in *Gourmet Quick Chopper 2000*.

Cole Slaw**Ingredients**

1/4 head red cabbage

1/4 head white cabbage

1 apple peeled, cored and halved

3 carrots scrubbed or peeled and cut into chunks

3 tbsp of lemon juice

3 tbsp of mayonnaise

Directions

Place all ingredients into *Gourmet Quick Chopper 2000* and chop until mixture is finely chopped. Serve immediately.

Mamasita's Gourmet Base

Ingredients

- 16 cloves of garlic
- 1 medium size onion
- 2 medium size tomatoes
- 3 tbsp canola oil

Directions

With your *Gourmet Quick Chopper 2000*, finely chop, separately, each ingredient listed above and set aside in a plate ready for cooking. Heat up frying pan and add 3 tbsp of canola oil. When ready, drop the garlic and stir fry until flavor is released. Once the garlic turns brown, add in onion and stir fry until it becomes transparent. Add tomatoes and allow to simmer and stir in a manner that it mixes with all the ingredients. When it's shade turns orange-like in color, your base is now ready to mix.

Chicken Loaf

Ingredients

- 1 onion
- 1 pimento
- 1 celery stalk with leaves
- 3 sprigs cilantros

Directions

Chop all above ingredients in *Gourmet Quick Chopper 2000* machine. Steam chicken until tender, remove all skin and bones. Cook left over broth down to 1 cup and strain into vegetable mixture in medium sized bowl. Chop chicken and add salt and pepper to taste. Press into pan, chill and serve cold.

Strawberry Mousse

Ingredients

- 1 lb fresh or thawed strawberries
- 2 tbsp powdered sugar
- 4 tbsp custard
- 4 tbsp cream cheese

Directions

Place all ingredients into *Gourmet Quick Chopper 2000* and chop ingredients until they are a fine texture. Place in bowl and chill.

Serve plain or with short bread.

Gourmet Omelette

Ingredients

- 5 eggs
- Mamasita's Gourmet Base
- 1 tbsp canola oil

Directions

Crack and drop eggs in your *Gourmet Quick Chopper 2000* and beat the eggs. Open the lid and add all of the Mamasita's Gourmet Base. Mix slowly for about 3 to 5 slow turns and you are ready to cook. Heat up the frying pan and add 1 tbsp of canola oil and pour portions desired (this should make about 2 to 3 portions). Cook one side then flip over continuously until the eggs are cooked and it's ready for serving.

Serve with rice or bread or even on the side for breakfast, lunch, or snacks. Enjoy the amazing blend of Mamasita's universal delight.

Salmon Surprise

Ingredients

- 8 to 16 ounces of canned or grilled pink salmon
- Mamasita's Gourmet Base

Directions

As Mamasita's Gourmet Base turns orange-like in color, pour in the can of salmon with juice, if desired, and crush to chunk size while mixing with all the ingredients. Allow to simmer for 3 minutes, occasionally stirring and mixing all ingredients together.

Serve with rice or as a sandwich spread and on some occasions, use as a dip with chips and enjoy this surprise.

Deviled Eggs

Ingredients

- 4 hard boiled eggs cut lengthwise (remove yolks)
- 1/2 tsp mayonnaise
- 1/2 tsp Worcestershire sauce
- 1/2 tsp mustard
- 1/2 tsp paprika
- 1/2 tsp cayenne

Directions

Blend in *Gourmet Quick Chopper 2000*. Pepper & salt to taste. Fill whites and chill.

Omelette Gourmet

Ingredients

- 5 œufs
- Mélange de base Gourmet Mamasita

Préparation

- 1 c. à soupe d'huile de colza canola

Casser les œufs, les laisser tomber dans le *Hachoir éclair Gourmet 2000* et les battre. Soulever le couvercle et ajouter le mélange de base Mamasita. Mélanger le tout en 3 à 5 tours lentement et le mélange sera prêt pour la cuisson. Faire chauffer la poêle et y déposer 1 c. à soupe d'huile colza canola (suffisant pour 2 à 3 portions). Cuire un côté, tourner de l'autre côté et répéter jusqu'à ce que les œufs soient cuits et prêts à servir.

Servir avec du riz ou du pain ou comme plat d'accompagnement. Il est idéal pour rehausser le petit déjeuner, le déjeuner ou le casse-croûte. Vous adorez le savoureux Mélange de base Gourmet Mamasita.

Saumon surprise

Ingredients

- 8 à 16 onces de saumon en conserve

Préparation

- Mélange de base Gourmet Mamasita

Au moment où le Mélange de base Gourmet Mamasita passe à la couleur orange, verser le saumon en conserve et le jus, si désiré, et écraser en morceaux pendant que vous faites le mélange avec tous les ingrédients. Laisser mijoter pendant 3 minutes en remuant à l'occasion pour bien mélanger. *Servir comme tempête avec des croustilles pour un délice surprise.*

Oeufs farcis

Ingredients

- 4 œufs durs coupés en deux, dans le

Préparation

- 1/2 c. à soupe de mayonnaise
- 1/2 c. à soupe Worcestershire
- 1/2 c. à soupe de moutarde
- 1/2 c. à soupe de paprika
- 1/2 c. à soupe de cayenne

Mélanger dans le *Hachoir éclair Gourmet 2000*. Ajouter du sel et du poivre au goût. Farcir les blancs et refroidir.

Mélange de base Gourmet Mamasita

Ingredients

- 16 gousses d'ail
- 1 oignon moyen
- 2 tomates moyennes
- 3 c. à soupe d'huile de colza canola

Préparation

Avec le *Hachoir éclair Gourmet 2000*, hacher finement et séparément tous les légumes et mettre de côté dans une poêle à frire. Réchauffer l'huile dans une poêle à frire. Lorsque l'huile est chaude, sauter l'ail jusqu'à ce qu'elle brunisse, ajouter l'oignon et sauter jusqu'à ce qu'il soit transparent. Ajouter les tomates et laisser mijoter tout en remuant pour bien mélanger tous les ingrédients. Quand le mélange tourne couleur d'orange, votre mélange de base est prêt à utiliser.

Pain de poulet

Ingredients

- 1 oignon
- 1 piment type Jamaïque
- 1 branche de céleri avec les feuilles
- 3 grappes de persil chinois

Préparation

Hacher tous les ingrédients dans le *Hachoir éclair Gourmet 2000*. Cuire le poulet à la vapeur jusqu'à tendreté et réduire à une les os. Mijoter le bouillon pour le réduire à une tasse et verser le bouillon filtré sur le mélange de légumes dans le bol de taille moyenne. Hacher le poulet et saler et poivrer au goût. Presser dans moule à pain, refroidir et servir.

Mousse aux fraises

Ingredients

- 1 lb de fraises fraîches ou décongelées

Préparation

Placer tous les ingrédients dans le *Hachoir éclair Gourmet 2000* et hacher les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture fine. Placer dans le bol et refroidir.

Servir tel quel ou avec du gâteau sable.