

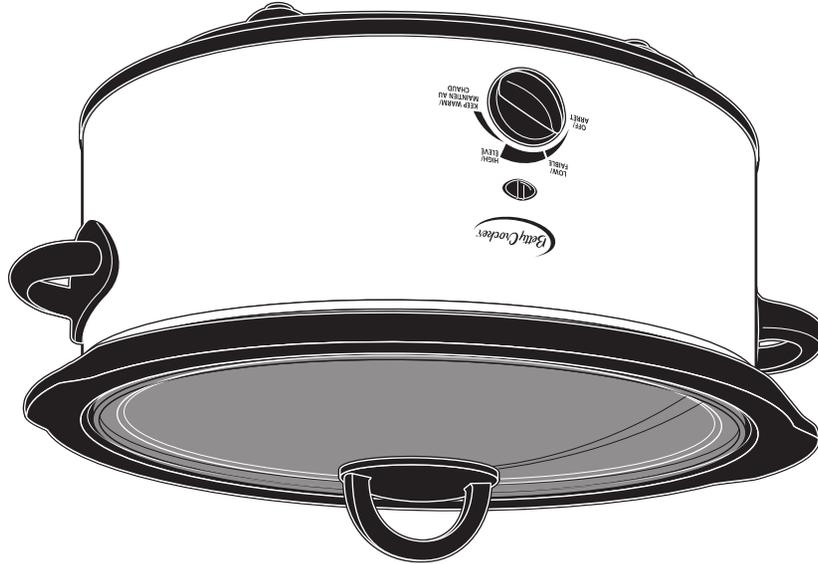
BC-1544

RÉSERVÉ À L'USAGE MÉNAGER



# Betty Crocker™

## 5.0 QUART Slow Cooker



# Cocotte mijoteuse DE 5,0 PINTES

# Betty Crocker™



HOUSEHOLD USE ONLY

BC-1544

# Table of Contents

Important Safeguards ..... 3

Before Your First Use ..... 6

Know the Parts of Your Slow Cooker..... 7

Using Your Slow Cooker ..... 8

Time Guide for Slow Cooker..... 9

Using the Travel Bag..... 9

Tips For Slow Cooking..... 10

Cleaning and Maintenance ..... 12

Maintenance of Ceramic Pot..... 13

Recipes ..... 14

Limited Warranty ..... 36

To Return for Service..... 37

Replacement Parts ..... 38

Importantes mesures de sécurité ..... 3

Avant la première utilisation..... 6

Familiarisez-vous avec les pièces de votre cocotte mijoteuse..... 7

Utilisation..... 8

Guide des temps de cuisson dans la cocotte mijoteuse..... 9

Utilisation du sac de voyage ..... 9

Conseils pour utiliser la mijoteuse ..... 10

Nettoyage et entretien..... 12

Entretien de le pot en céramique ..... 13

Recettes ..... 14

Garantie limitée ..... 36

Retour pour services ou réparations..... 37

Pièces de rechange..... 38

# Table des matières

- Lorsque vous utilisez des appareils électriques, certaines mesures de sécurité élémentaires doivent être respectées afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et de blessure, y compris celles-ci :
1. **Lisez bien toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.** N'avez pas touché de surfaces chaudes. Ne servir des poignées ou des boutons.
  2. Pour se protéger contre tout risque de décharge électrique, ne pas plonger le cordon, la fiche ni l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
  3. Toujours surveiller attentivement un enfant qui se trouve à proximité de l'appareil ou qui s'en sert.
  4. Toujours débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas en mode d'utilisation et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil se refroidir avant d'y insérer ou d'en retirer des pièces et avant de le nettoyer.
  5. Ne jamais se servir d'un appareil en mauvais état ou qui fonctionne mal, ou dont la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé. Retourner l'appareil au centre de réparations autorisé le plus proche pour vérification, réparation ou réglage. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
  6. Ne pas utiliser à l'extérieur.
  7. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
  8. Ne pas laisser sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
  9. Faire preuve d'une grande prudence lors du déplacement d'un appareil ménager contenant de l'huile bouillante ou tout autre liquide chaud.
  10. N'utiliser cet appareil que pour les usages prévus.

## IMPORTANTES MESURES DE SECURITE

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and personal injury, including the following:

1. **Read all instructions carefully before use.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or heating unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
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 nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance 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.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated pot.
14. Do not use a cracked container. Do not set hot container on a wet or cold surface.

15. To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.
16. Use extreme caution when removing hot container with food.
17. Carefully tilt lid away from you when uncovering to avoid scalding and allow water to drip into pot.
18. To disconnect, turn controls to “OFF”, then remove plug from wall outlet.
19. Do not twist, kink or wrap the power cord around the appliance as this may cause the insulation to weaken and split, particularly in the location where it enters the unit.
20. **Never leave appliance unattended while it is plugged into an outlet.**

## SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

### POWER CORD INSTRUCTIONS

1. A short power-supply cord is provided to reduce the hazard resulting from entanglement or tripping over a long cord.
2. Extension cords may be used if care is exercised. If it is necessary to use an extension cord, it should be positioned so that it does not drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
3. The electrical rating of the extension cord must be the same or more than the wattage of the appliance (the wattage is shown on the rating label located on the underside or back of the appliance).
4. Avoid pulling or straining the power cord at outlet or appliance connections.

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'empêtrer ou de trébucher en présence d'un long cordon.
2. Des rallonges peuvent être utilisées en prenant des mesures de précaution. Si une rallonge est nécessaire, elle doit être placée de telle sorte qu'elle ne pende pas d'un comptoir ni du dessus d'une table, d'où elle pourrait être tirée accidentellement par des enfants ou les faire trébucher.

### INSTRUCTIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

## CONSERVEZ CÉS INSTRUCTIONS POUR USAGE MÉNAGER SEULEMENT

13. Éviter les changements brusques de température, tels que lors de l'ajout d'aliments réfrigérés dans un récipient chauffé.
14. Ne pas utiliser de contenant fêlé. Ne pas mettre de contenant chaud sur une surface humide ou froide.
15. Pour réduire le risque de décharge électrique, ne faire cuire que dans le contenant amovible.
16. Faire preuve d'extrême prudence lors du retrait des aliments d'un contenant chaud.
17. Soigneusement éloigner le couvercle de soi en le retirant afin d'éviter les brûlures de vapeur et de permettre à l'eau d'égoutter dans le contenant.
18. Pour mettre l'appareil hors circuit, tournez toutes les commandes sur ARRET, puis retirez la fiche de la prise murale.
19. Veillez à ne jamais tordre, ni plier, ni enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil. Cela pourrait endommager la gaine isolante ou provoquer des fissures à son point d'entrée dans l'appareil.
20. Ne laissez jamais cet appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur une prise.

## POLARIZED PLUG

1. Your appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other).
2. To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way.
3. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it does not fit, please consult a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

**WARNING:** Improper use of the power cord may result in electric shock. Consult a qualified electrician if necessary.

**AVERTISSEMENT:** Une utilisation inappropriée du cordon d'alimentation peut causer des décharges électriques. Consulter un electricien agréé si nécessaire.

- ### FICHE POLARISÉE
1. L'appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre).
  2. Pour réduire tout risque de blessure, cette fiche doit être insérée dans une prise correctement installée.
  3. Si la fiche ne rentre pas entièrement dans la prise, l'inverser. Si elle ne s'adapte pas sur la prise, consulter un electricien agréé. Ne pas tenter de neutraliser le dispositif de sécurité en modifiant la fiche de quelque façon.

3. La puissance nominale indiquée sur la rallonge doit être au moins égale ou supérieure à la puissance nominale de l'appareil (cette puissance est indiquée sur l'étiquette située sur le dessous ou au dos de l'appareil).
4. Éviter de tirer le cordon d'alimentation ou de forcer sur la prise ou aux raccords de l'appareil.

## Before Your First Use

Carefully unpack the Slow Cooker and remove all packaging materials. To remove any dust that may have accumulated during packaging, wash the Glass Cover and Removable Ceramic Pot in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not immerse the Slow Cooker in water or any other liquid. Wipe the exterior of the Slow Cooker with a clean, damp cloth. Allow to dry thoroughly.

**NOTE:** When you turn on your new Slow Cooker for the first time, it may emit a slight odour for approximately 10 minutes. This is normal on first use. The odour is harmless, and should not reoccur after initial heating.

**WARNING:** Do not immerse the Slow Cooker, Cord, or Plug in water or any other liquid. Do not use harsh detergents or abrasive cleansers.

## Avant votre première utilisation

Déballer soigneusement l'appareil et retirer tous les emballages. Pour enlever la poussière qui aurait pu s'accumuler pendant l'emballage, laver le couvercle en verre et le pot en céramique amovible à l'eau chaude savonneuse. Rincer et bien essuyer. Ne pas plonger la mijoteuse dans l'eau ni dans tout autre liquide. Bien essuyer l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide et propre. Laisser bien sécher.

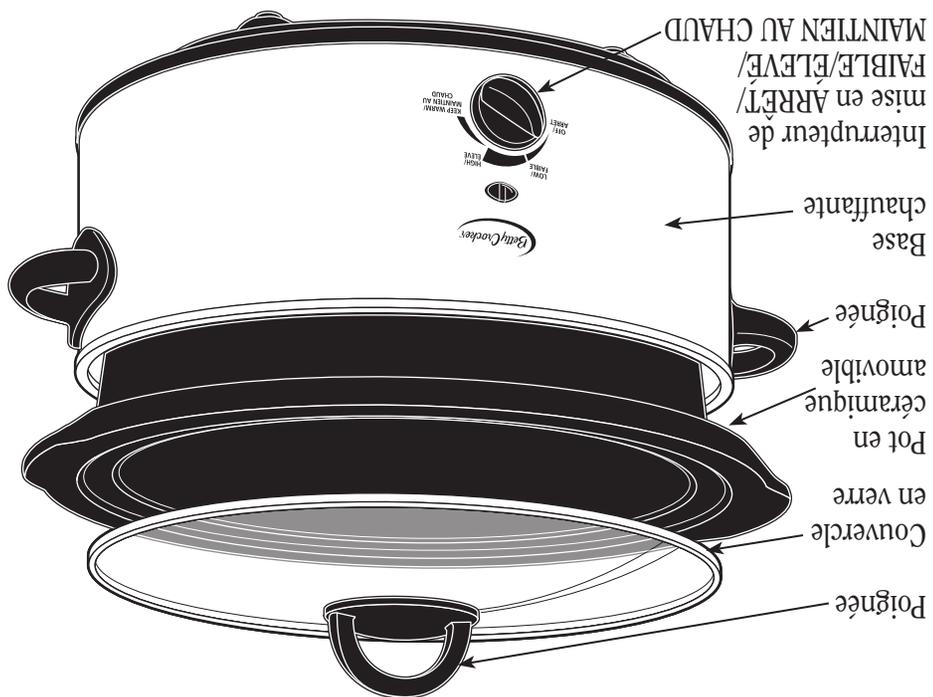
**REMARQUE :** Quand la mijoteuse est branchée et utilisée pour la première fois, il est possible qu'elle dégage une légère odeur pendant une dizaine de minutes. C'est normal au cours de la première utilisation. Cette odeur est sans danger et ne devrait pas se reproduire par la suite.

**MISE EN GARDE :** Ne pas plonger la mijoteuse, le cordon ou la fiche dans l'eau ni dans tout autre liquide. Ne pas utiliser de détergents corrosifs ni d'agents abrasifs.

CARACTÉRISTIQUES NOMINALES : 120V, 60Hz, 270 WATTS, C.A. SEULEMENT

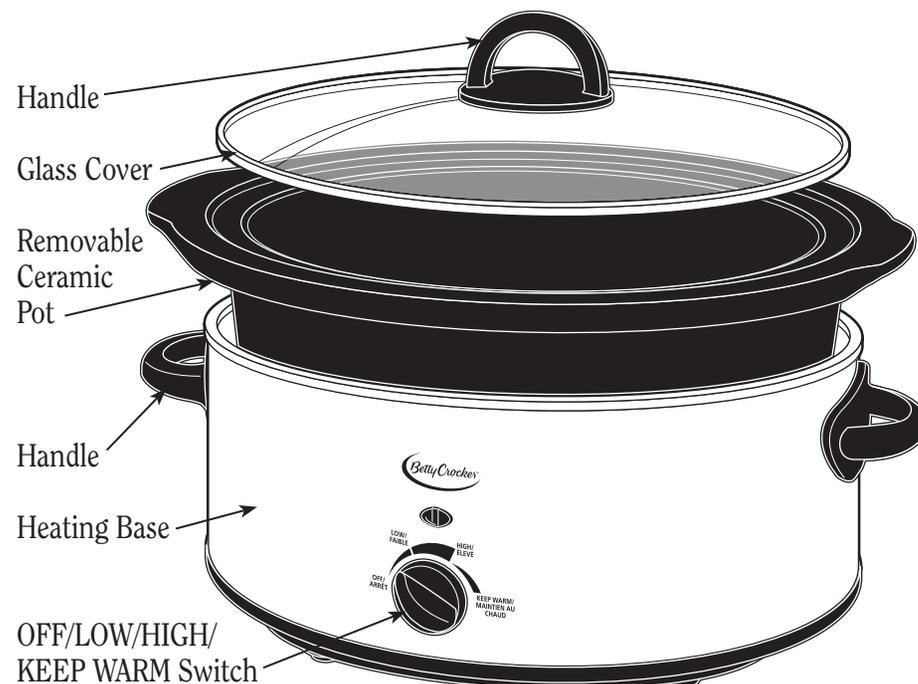


CARACTÉRISTIQUES NOMINALES : 120V, 60Hz, 270 WATTS, C.A. SEULEMENT



# Familiarisez-vous avec les pièces de votre cocotte mijoteuse

# Know The Parts of Your Slow Cooker

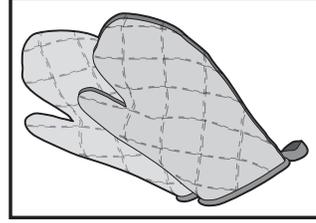
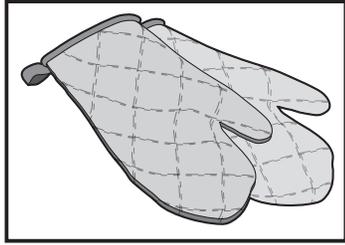


RATING: 120V, 60Hz, 270 WATTS, AC ONLY



# Using Your Slow Cooker

1. Place the slow cooker on a flat, dry, level surface such as a table or countertop.
2. Prepare your food according to the directions in your recipe.
3. Place food to be cooked into the removable ceramic pot and cover with the glass cover. Place the ceramic pot into the slow cooker housing.
4. Plug the slow cooker into a 120V 60 Hz AC only outlet and turn the control knob to the desired temperature. The indicator light will illuminate red. There are two temperature settings for cooking. LOW is recommended for slow “all-day” cooking. 1 hour on HIGH equals about 2 to 2-1/2 hours on LOW.
5. Always cook with the lid on.
6. Frozen foods such as vegetables and shrimp may be used as part of a recipe. However, **DO NOT COOK FROZEN MEATS.**
7. Follow recommended cooking times.
8. When cooking time is completed, turn the knob to “KEEP WARM” to keep the food at serving temperature. Do not use “KEEP WARM” for more than 4 hours. **DO NOT COOK ON KEEP WARM SETTING.**
9. If you are serving your food immediately, turn the control knob to OFF and unplug the unit from the electrical outlet.
10. The slow cooker’s metal housing will be hot. Always use oven mitts to lift out the removable ceramic pot. When removing the glass cover, tilt it so that the opening faces away from you to avoid being burnt by steam.
11. Do not place glass cover in microwave or conventional oven. Do not use removable ceramic pot on gas or electric burners or under broiler.
12. Allow the removable ceramic pot, glass cover and slow cooker exterior to cool completely before cleaning.



## Utilisation

1. Placez la mijoteuse sur une surface plane, sèche et de niveau d'une table ou d'un comptoir.
2. Préparez les aliments en suivant la recette.
3. Déposez les aliments préparés dans le pot en céramique amovible et mettez le couvercle en verre. Placez le récipient amovible dans le boîtier de la mijoteuse.
4. Branchez la mijoteuse sur une prise de CA de 120 V, 60 Hz uniquement et tournez le bouton de commande à la température désirée. Le voyant s'allumera en rouge. Le contrôle de modulation de la chaleur comprend deux niveaux. On recommande de régler la mijoteuse à BAS pour une cuisson lente (toute la journée). Une heure à HAUT correspond à environ de 2 à 2 1/2 heures à BAS.
5. Toujours mettre le couvercle pendant la cuisson.
6. On peut ajouter à une recette des aliments congelés, comme des légumes ou des crevettes. En revanche, NE PAS FAIRE CUIRE DE VIANDES CONGELÉES.
7. Suivre les temps de cuisson recommandés.
8. Lorsque la durée de cuisson est atteinte, tournez le bouton sur la fonction de « MAINTIEN AU CHAUD » pour garder les aliments à la température de service. N'utilisez pas cette fonction plus de quatre heures de suite. **NE FAITES PAS CUIRE D'ALIMENTS AU RÉGLAGE DE MAINTIEN AU CHAUD.**
9. Si vous servez les aliments immédiatement, tournez le bouton de commande à ARRÊT et débranchez l'appareil de la prise électrique.
10. Le boîtier en métal de la mijoteuse sera chaud. Toujours utiliser des gants de cuisine pour sortir le récipient amovible. En enlevant le couvercle en verre, inclinez-le pour que l'ouverture soit du côté opposé pour éviter d'être ébouillanté par la vapeur.
11. Ne pas utiliser de couvercle dans un four à micro-ondes ni dans un four conventionnel. Ne pas utiliser le pot en céramique amovible sur un brûleur à gaz ou électrique, ou sous le grilloir.
12. Laissez le récipient amovible, le couvercle en verre et le boîtier de la mijoteuse refroidir complètement avant de les nettoyer.

4. Fermez à fermeture éclair des deux côtés du dessus du sac. Servez-vous des poignées pratiques pour le porter.

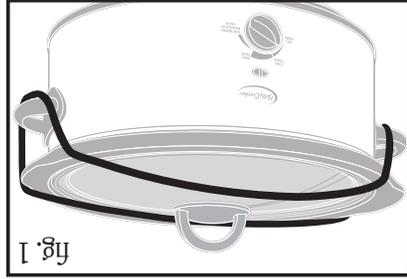


fig. 1

1. Éteignez et débranchez la cocotte mijoteuse lorsque la cuisson est terminée.
2. Utilisez la sangle du couvercle pour le maintenir en sécurité et empêcher tout renversement d'aliments. Voir la fig. 1.
3. Ouvrez le sac de voyage et placez soigneusement la cocotte à l'intérieur. Le boîtier de la cocotte sera chaude; utilisez des gants de cuisine ou des poignées.
4. Fermez à fermeture éclair des deux côtés du dessus du sac. Servez-vous des poignées pratiques pour le porter.

Le sac de voyage en prime à isolation thermique est idéal pour transporter votre repas au prochain repas-partage ou événement familial.

## Utilisation du sac de voyage

Si la recette indique : Faire cuire sur FAIBLE : Faire cuire sur ÉLÉVE :		
15 à 30 minutes	4 à 6 heures	1-1/2 à 2 heures
35 à 45 minutes	6 to 10 heures	3 à 4 heures
50 minutes à 3 heures	8 à 18 heures	4 à 6 heures

La plupart des mélanges non cuits de viande et de légumes doivent cuire au moins 8 heures sur FAIBLE.

## Guide des temps de cuisson dans la cocotte mijoteuse

**MISE EN GARDE :** Ne déposez jamais le récipient en grès sur une table sans utiliser un dessous-de-plat.

## Time Guide for Slow Cooker

If recipe says:	Cook on LOW:	Cook on HIGH:
15 to 30 minutes	4 to 6 hours	1-1/2 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

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

## Using the Travel Bag

The Bonus insulated travel bag is ideal for transporting your meal to your next potluck or family event.

1. Turn off and unplug the slow cooker when cooking is complete.
2. Use the lid strap to secure the lid and prevent spills. See fig. 1.
3. Open the travel bag and carefully position the slow cooker inside. Slow cooker housing will be hot; use oven mitts or pot holders.
4. Zip up both sides of the bag top. Use the convenient handles to carry.



fig. 1

**NOTE:** Take care not to tip slow cooker or place unit on its side. Lid strap holds lid in place but is not airtight. During travel, please ensure slow cooker is positioned so that it will not tip over.

## Tips for Slow Cooking

**IMPORTANT:** The removable ceramic pot will not withstand the shock of sudden temperature changes. The ceramic pot should be at room temperature before adding hot or cold ingredients.

- Vegetables cook slowly and should be kept small to medium in size and placed in the bottom of the ceramic pot.
- Do not fill the slow cooker more than three-quarters full.
- Meats should be trimmed, browned or broiled to eliminate as much fat as possible.
- Always brown ground meats, such as ground beef and ground turkey, before placing in slow cooker to remove excess fat and reduce the risk of foodborne illnesses.
- Unplug the slow cooker when not in use and before cleaning.
- Always use oven mitts when lifting the slow cooker.
- No peeking – always cook with the lid on. Removing the glass cover allows heat to escape and adds 15 to 20 minutes to the cooking time.
- When removing the glass cover, tilt it so that the opening faces away from you to avoid being burned by steam.
- Your slow cooker has two temperature settings. LOW (1) is recommended for slow, “all-day” cooking. HIGH is recommended for cooking from 2 to 4 hours. One hour on HIGH is equal to 2 to 2-1/2 hours on LOW.
- Use fresh or dried herbs instead of ground; they keep more of their flavour during the long cooking time.
- Spray the inside of the ceramic pot with non-stick cooking spray for easy cleanup.
- Add dairy products, such as milk and cheese, toward the end of the cooking time, unless recipe states otherwise.
- Whole poultry, such as chicken and Cornish hens, should not be cooked in slow cookers because safe cooking temperatures cannot be reached quickly enough near the bone. **ALWAYS ENSURE THAT ALL MEAT PRODUCTS ARE COOKED TO APPROPRIATE INTERNAL TEMPERATURES.**
- To thicken the flavorful juices developed during slow cooking, remove 1 cup of juice from slow cooker. Place in small saucepan. Combine 1 tablespoon water and 1 tablespoon cornstarch. Stir into saucepan.

## Conseils pour utiliser la mijoteuse

**REMARQUE :** Faites attention de ne pas pencher la cocotte mijoteuse et ne pas la placer sur son côté. La sangle du couvercle maintient le couvercle en place mais il n'est pas étanche. En cours de voyage, assurez-vous que la cocotte mijoteuse ne risque pas de se renverser.

**IMPORTANT :** Le pot en céramique amovible ne supportera pas le choc de changements soudains de température. Le pot en céramique doit toujours être à température ambiante avant d'ajouter des ingrédients chauds ou froids.

• Comme les légumes cuisent lentement, leur grossisseur doit être petite ou moyenne et il faut les placer au fond du pot.

• Ne remplissez pas la mijoteuse à plus des deux tiers.

• Il faut parer, dorer ou rôtir les viandes pour éliminer le plus de gras possible.

• Faites dorer la viande hachée, comme le boeuf ou la dinde, avant de la placer dans la mijoteuse et ce, pour enlever tout excédent de gras et réduire le risque de maladie véhiculée par les aliments.

• Débrancher la mijoteuse quand elle ne sert pas et avant de la nettoyer.

• Utilisez toujours des gants pour le four pour lever la mijoteuse.

• Pour cuire, mettez toujours le couvercle. Si vous enlevez le couvercle, vous faites échapper de la chaleur, ce qui ajoute 15 à 20 minutes à la durée de cuisson.

• Quand vous retirez le couvercle en verre, inclinez-le avec l'intérieur tourné loin de vous, pour éviter de vous brûler avec la vapeur.

• Votre mijoteuse possède deux réglages de température. BAS est recommandé pour une lente cuisson qui dure “toute la journée”. HAUT est l'équivalent de 2 à 2 1/2 heures à BAS.

• Utilisez de fines herbes fraîches ou séchées au lieu d'herbes moulues. Elles conservent mieux leur saveur pendant la longue durée de cuisson.

• Pour faciliter le nettoyage, vaporisez d'aérosol de cuisson antiaadhésif l'intérieur de la mijoteuse.

• Saut indication contraire figurant dans la recette, ajoutez les produits laitiers, comme le lait et le fromage, vers la fin de la cuisson.

- Il ne faut pas faire cuire des volailles entières, comme un poulet ou un poulet de Cornouailles, car les températures sécuritaires de cuisson ne parviennent pas assez vite près des os. ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE TOUTS LES PRODUITS DE VIANDE SONT CUIITS À DES TEMPÉRATURES INTERNES APPROPRIÉES.
- Pour épaissir les sucs résultant de la cuisson lente, enlevez une tasse de jus de la mijoteuse. Placez dans une petite casserole. Combinez 1 c. à table d'eau et 1 c. à table d'amidon de maïs. Incorporez dans la casserole. Faites cuire et remuez à feu moyen jusqu'à ébullition. Faites bouillir et remuez pendant 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce qu'il y ait un léger épaississement.
- On peut peler et couper les légumes la veille de la cuisson par mijoteuse. Couvrez et mettez au réfrigérateur dans un récipient par mijoteuse. Ne placez pas les ingrédients dans le pot en céramique jusqu'au moment de la cuisson.
- Vous pouvez dorer ou découper les viandes la veille de la cuisson par mijoteuse. Couvrez et mettez au réfrigérateur dans un récipient distinct. Ne placez pas les ingrédients dans le pot en céramique jusqu'au moment de la cuisson.
- NE FAITES PAS CUIRE DE VIANDES CONGELÉES. Mijoter permet de conserver la majeure partie de l'humidité des aliments. Si une recette laisse trop de liquide à la fin de la cuisson, enlevez le couvercle, tournez le cadran de commande à HAUT et réduisez le liquide à petit feu. Cela prendra de 30 à 45 minutes. Pour obtenir les meilleurs résultats, veillez à ce que la mijoteuse soit au moins à moitié remplie.
- Si vous cuisez des soupes ou des ragôts, laissez un espace de 2 pouces entre le haut du pot et les aliments, de sorte à les faire mijoter. Si vous cuisez une soupe ou un ragot à HAUT, surveillez constamment la cuisson, car, à HAUT certaines soupes parviennent à ébullition. Si une interruption de l'alimentation électrique survient pendant la cuisson lente, les aliments qui cuisaient dans l'appareil risquent d'être impropres à la consommation. Si vous ne pouvez déterminer combien de temps a duré la panne de courant, nous vous suggérons de jeter les aliments qui se trouvaient dans l'appareil.

Cook and stir over medium heat until mixture boils. Boil and stir 1 to 2 minutes or until slightly thickened.

- Vegetables can be peeled and cut the night before slow cooking. Cover and refrigerate in a separate container. Do not place in ceramic pot until ready to cook.
- Meats can be browned and/or cut up the night before slow cooking. Cover and refrigerate in a separate container. Do not place in ceramic pot until ready to cook.
- DO NOT COOK FROZEN MEATS.
- Slow cooking retains most of the moisture in foods. If a recipe results in too much liquid at the end of the cooking time, remove the lid, turn the control dial to HIGH and reduce the liquid by simmering. This will take 30 to 45 minutes.
- The slow cooker should be at least half full for best results.
- If cooking soups or stews, leave a 2-inch space between the top of the pot and the food so that the recipe can come to a simmer. If cooking a soup or stew on HIGH, keep checking the progress as some soups will reach a boil on HIGH.
- If there is a loss of power while slow cooking, the food being cooked may be unsafe to eat. If you are unable to determine how long the power was out, we suggest that the food inside of the slow cooker be discarded.

## Cleaning and Maintenance

Make sure to disconnect plug from power source before cleaning, otherwise there is a risk of electric shock.

**CAUTION:** Never submerge Heating Base in water or other liquid.

**IMPORTANT:** The Removable Ceramic Pot will not withstand the shock of sudden temperature changes. To wash your Slow Cooker right after cooking, use hot water. NEVER use cold water if the Ceramic Pot is still hot.

1. Fill Ceramic Pot with hot or warm soapy water to loosen food remains. Do not use harsh or abrasive compounds or cleansers. A cloth, sponge or rubber spatula will usually remove the residue. If necessary, a plastic cleaning pad may be used.
2. The Glass Cover may be washed in the top rack of the dishwasher.
3. The Heating Base may be cleaned with a soft cloth and warm soapy water. Wipe dry. Do not use harsh or abrasive cleansers.

## Nettoyage et entretien

Veillez à toujours débrancher l'appareil du réseau électrique avant de le nettoyer afin d'éviter tout risque de choc électrique.

**ATTENTION :** Ne jamais plonger la base chauffante dans l'eau ou dans un autre liquide.

**IMPORTANT :** le pot en céramique amovible ne résiste pas aux

changements soudains de température. Pour nettoyer la mijoteuse tout de suite après la cuisson, utiliser de l'eau chaude. NE JAMAIS nettoyer le récipient à l'eau froide s'il est encore chaud.

1. Remplir le pot en céramique d'eau savonneuse chaude ou tiède pour faire décoller les restes d'aliments. Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de détergents. On peut en général enlever les résidus avec un chiffon, une éponge ou une spatule en caoutchouc. Le cas échéant, on peut utiliser un tampon nettoyant en plastique.
2. Le couvercle en verre se lave dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
3. Nettoyer la base chauffante avec un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse. Bien essuyer. Ne pas se servir de produits de nettoyage abrasifs.

## Maintenance of the Ceramic Pot

1. The Ceramic Pot will not withstand the shock of sudden temperature changes.
2. The Ceramic Pot should be at room temperature before adding hot foods.
3. Do not preheat Slow Cooker before using unless specified in the recipe.
4. If the Ceramic Pot has been preheated or is hot to the touch, do not put in cold foods.
5. To wash your Ceramic Pot right after cooking, use HOT WATER.

## User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Refer it to qualified personnel if servicing is needed. Always unplug the unit and allow it to cool before cleaning.

## Instructions d'entretien

Cet appareil requiert peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. N'essayez pas de le réparer vous-même. S'il doit être réparé, confiez-le à du personnel qualifié. Débranchez toujours l'appareil et laissez-le se refroidir avant de le nettoyer.

## Entretien de la marmite en grès

1. Le pot en céramique ne résiste pas à de soudains écarts de température.
2. Le pot en céramique doit être à la température ambiante avant l'ajout d'aliments chauds.
3. Ne pas préchauffer la cocotte mijoteuse, sauf indication contraire dans la recette.
4. Si le pot en céramique a été préchauffé ou si elle est chaude au toucher, ne pas y mettre d'aliments froids.
5. Pour laver le pot en céramique tout de suite après la cuisson, utiliser de l'EAU CHAUDE.

## TABLE OF CONTENTS

### SOUPS AND STEWS

Tuscan Bean Soup	15
French Onion Soup	15
Salsa Chili	16
Turkey-Wild Rice Chowder	16
Potato and Double-Corn Chowder	17
Mexican Beef Stew	17
Italian Beef Stew	18
Hungarian Beef Stew	18
Harvest Pork Stew	19
Fresh Vegetable-Beef-Barley Soup	19
Cowboy Stew	20
Chunky Chicken Chili	20
Chili Beef Stew	21
Chili	21
Chicken Stew with Pepper and Pineapple	22
Beefy Vegetable-Barley Soup	22
Beef-Tortellini Soup	23

### SANDWICHES AND WRAPS

Open-Face Turkey Parmigiana Sandwiches	23
Barbecued Chili Beef and Cheddar Sandwiches	24
Asian Ham Wraps	24
Tangy Italian Beef Sandwiches	25
Smoky Chipotle Soft Tacos	25
Reuben Sandwiches	26
Jerk Pork Sandwiches	26
Italian Turkey Sandwiches	27
French Dip Sandwiches	27
Barbecued Pulled-Pork Fajitas	28

### MAINS AND SIDES

Pizza Pork Chops	29
Maple-Glazed Turkey Breast	29
Tex-Mex Chicken and Rice	30
Tamale Pie	30
Cranberry Ribs	31
Southwest Potatoes au Gratin	31
Chicken Stroganoff Pot Pie	32
Barbecued Beans and Polish Sausage	32
Beef Stroganoff	33
Caramelized-Onion Pot Roast	33
Chicken Cacciatore	34

### DESSERTS

White Chocolate Bread Pudding	35
Caramel Rice Pudding	35

## TABLE DES MATIÈRES

SOUPES ET RAGÔTS	15
Soupe toscane aux haricots	15
Soupe à l'oignon gratinée	15
Chili à la salsa	16
Chaudrée de dinde et riz sauvage	16
Chaudrée de pommes de terre et double maïs	17
Ragout de bœuf mexicain	17
Ragout de bœuf à l'italienne	18
Ragout de bœuf hongrois	18
Ragout de porc	19
Soupe aux légumes frais, bœuf et orge	19
Ragout Cowboy	20
Chili à gros morceaux de poulet	20
Ragout de bœuf pimenté	21
Chili	21
Ragout de poulet aux poivrons et à l'ananas	22
Soupe au bœuf, aux légumes et orge	22
Soupe au bœuf et tortellini	23
SANDWICHES ET RÔLES	23
Canapés à la dinde et au parmesan	23
Sandwiches au bœuf à la sauce barbecue, au chili et au fromage	24
Roules au jambon à l'asiatique	24
Sandwiches au bœuf épice à l'italienne	25
Tacos mous au chipotle rôti	25
Sandwiches Reuben	26
Sandwiches au porc à la jamaïcaine	26
Sandwiches à la dinde à l'italienne	27
Sandwiches français à tremper	27
Fajitas au porc effiloché à la sauce barbecue	28
PLATS PRINCIPAUX ET D'ACCOMPAGNEMENT	29
Côtelettes de porc sur pâtes	29
Poitrine de dinde glacée à l'éradle	29
Poulet et riz Tex-Mex	30
Tarte aux tamales	30
Côtes de dos à la canneberge	31
Pommes de terre au gratin à la mode du Sud-Ouest	31
Tourtière au poulet Stroganoff	32
Haricots et saucisson polonais à la sauce barbecue	32
Bœuf Stroganoff	33
Bœuf braisé à l'oignon et caramélisé	33
Poulet cacciatore	34
DESSERTS	35
Pudding de pain perdu au chocolat blanc	35
Pudding au riz et au caramel	35

*8 portions*

1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3½ ou 5 pintes
2. Betty Crocker. Mélanger les oignons et le beurre dans la cocotte.
3. Couvrir; cuire à haute température de 30 à 35 minutes.
4. Dans un petit bol, mélanger la farine, la sauce Worcestershire, le sucre et le poivre.
5. Incorporer la farine et le bouillon aux oignons. Régler sur basse température. Couvrir; cuire de 7 à 9 heures ou jusqu'à ce que les oignons soient très tendres.
4. Juste avant de servir, régler la commande du four sur grill. Mettre le pain sur la grille du grill-électrique. Saupoudrer uniformément la mozzarella et le parmesan sur le pain. Griller à 5 ou 6 pouces de la source de chaleur environ 3 minutes ou jusqu'à ce que les fromages soient fondus.
5. Mettre 1 tranche de pain sur le dessus de chaque bol de soupe. Servir immédiatement.

3 gros oignons, tranchés (3 tasses)  
 3 c. à table de beurre ou de margarine fondu  
 3 c. à table de farine tout usage Gold Medal<sup>MC</sup>  
 1 c. à table de sauce Worcestershire  
 1 c. à thé de sucre  
 ¼ c. à thé de poivre  
 1 boîte en carton (32 oz) de bouillon de bœuf Progresso<sup>MC</sup>  
 8 tranches (1 po d'épaisseur) de pain français  
 ¾ tasse de mozzarella râpé (3 oz)  
 2 c. à table de parmesan râpé

Préparation : 20 minutes Du début à la fin : 8 h

**Soupe à l'oignon gratinée***6 portions (de 1½ tasse chacune)*

1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3½ ou 5 pintes
2. Betty Crocker. Mélanger tous les ingrédients dans la cocotte, sauf le persil et l'huile.
3. Couvrir; cuire à basse température de 8 à 10 heures.
3. Ajouter le persil et l'huile en remuant.

1 lb de petites pommes de terre rouges, coupées en quartiers (environ 3 tasses)  
 4 carottes moyennes, tranchées (2 tasses)  
 1 oignon moyen, haché (½ tasse)  
 2 gousses d'ail finement haché  
 2 boîtes (de 15 à 16 oz chacune) de haricots Great Northern, égouttés et rincés  
 1 boîte en carton (32 oz) de bouillon de poulet à sodium réduit Progresso<sup>MC</sup>  
 ½ tasse de jambon cuit, coupé en dés  
 1 c. à thé d'assaisonnement à l'italienne  
 2 c. à table de persil frais haché  
 1 c. à table d'huile végétale

Préparation : 20 minutes Du début à la fin : 8 h 20 min

**Soupe toscane aux haricots****Tuscan Bean Soup**

Prep Time: 20 Min

Start to Finish: 8 Hr 20 Min

1 lb small red potatoes, cut into quarters (about 3 cups)  
 4 medium carrots, sliced (2 cups)  
 1 medium onion, chopped (1/2 cup)  
 2 cloves garlic, finely chopped  
 2 cans (15 to 16 oz each) great northern beans, drained, rinsed  
 1 carton (32 oz) Progresso<sup>TM</sup> reduced-sodium chicken broth  
 1/2 cup diced fully cooked ham  
 1 teaspoon Italian seasoning  
 2 tablespoons chopped fresh parsley  
 1 tablespoon olive or vegetable oil

1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. In cooker, mix all ingredients except parsley and oil.
2. Cover; cook on Low heat setting 8 to 10 hours.
3. Stir in parsley and oil.

6 servings (1 1/2 cups each)

© General Mills

**French Onion Soup**

Prep Time: 20 Min

Start to Finish: 8 Hr

3 large onions, sliced (3 cups)  
 3 tablespoons butter or margarine, melted  
 3 tablespoons Gold Medal<sup>TM</sup> all-purpose flour  
 1 tablespoon Worcestershire sauce  
 1 teaspoon sugar  
 1/4 teaspoon pepper  
 1 carton (32 oz) Progresso<sup>TM</sup> beef broth  
 8 slices (1 inch thick) French bread  
 3/4 cup shredded mozzarella cheese (3 oz )  
 2 tablespoons shredded Parmesan cheese

1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. In cooker, mix onions and butter.
2. Cover; cook on High heat setting 30 to 35 minutes.
3. In small bowl, mix flour, Worcestershire sauce, sugar and pepper. Stir flour mixture and broth into onions. Reduce heat setting to Low. Cover; cook 7 to 9 hours or until onions are very tender.
4. Just before serving, set oven control to broil. Place bread on rack in broiler pan. Sprinkle mozzarella and Parmesan cheeses evenly over bread. Broil with tops 5 to 6 inches from heat about 3 minutes or until cheeses are melted.
5. Place 1 bread slice on top of each bowl of soup. Serve immediately.

8 servings

© General Mills

## Salsa Chili

Prep Time: 20 Min

Start to Finish: 8 Hr 25 Min

- 1 lb lean (at least 80%) ground beef
- 1 medium onion, chopped (1/2 cup)
- 2 cups Old El Paso™ Thick 'n Chunky salsa
- 1 can (15 oz) tomato sauce with garlic and onion
- 1 can (4.5 oz) Old El Paso™ chopped green chiles
- 2 teaspoons chili powder
- 1 can (15 to 16 oz) pinto beans, drained, rinsed
- Shredded Cheddar cheese, if desired
- Sliced green onions, if desired

1. In 10-inch skillet, cook beef and onion over medium heat 8 to 10 minutes, stirring occasionally, until beef is thoroughly cooked; drain.
2. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. In cooker, mix beef mixture, salsa, tomato sauce, chiles and chili powder.
3. Cover; cook on Low heat setting 8 to 10 hours.
4. Stir in beans. Cover; cook on Low heat setting about 5 minutes or until hot. Top with cheese and green onions.

6 servings

© General Mills

## Turkey-Wild Rice Chowder

Prep Time: 30 Min

Start to Finish: 8 Hr 35 Min

- 4 boneless skinless turkey thighs (about 2 lb), cut into 1-inch cubes
- 2 dried bay leaves
- 3 cups sliced fresh mushrooms (8 oz)
- 1/2 cup uncooked wild rice
- 1 medium stalk celery, cut into 1/2-inch pieces (1/2 cup)
- 2 medium carrots, cut into 1/2-inch pieces (1 cup)
- 1 envelope onion-mushroom soup mix (from 1.8-oz package)
- 1 can (10 3/4 oz) condensed cream of mushroom soup
- 1 carton (32 oz) Progresso™ chicken broth
- 1 cup Green Giant™ Select™ frozen baby sweet peas

1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. In cooker, place all ingredients except peas in order listed.
2. Cover; cook on Low heat setting 8 to 9 hours.
3. Gently stir in frozen peas. Increase heat setting to High. Cover; cook 5 minutes. Remove bay leaves.

6 servings

© General Mills

6 portions

© General Mills

1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3½ ou 5 pintes Betty Crocker. Mettre tous les ingrédients dans la cocotte dans l'ordre indiqué, sauf les petits pois.
  2. Couvrir; cuire à basse température de 8 à 9 heures.
  3. Ajouter les petits pois congelés en remuant. Chauffer à haute température. Couvrir; cuire 5 minutes. Retirer les feuilles de laurier.
- 1 tasse de petits pois fins congelés Select<sup>MC</sup> de Green Giant<sup>MC</sup>
- 1 boîte (32 oz) de bouillon de poulet Progresso<sup>MC</sup>
- 1 boîte (10¾ oz) de champignons condensée (d'un paquet de 1,8 oz)
- 1 enveloppe de mélange pour soupe à l'oignon et aux champignons
- 2 carottes moyennes, coupées en morceaux de ½ po (1 tasse)
- 1 branche de céleri moyenne, coupée en morceaux de ½ po (½ tasse)
- ½ tasse de riz sauvage non cuit
- 3 tasses de champignons frais tranchés (8 oz)
- 2 feuilles de laurier séchées
- 4 cuisses de dinde désossées, sans peau (environ 2 lb), coupées en cubes de 1 po

Préparation : 30 minutes

Du début à la fin : 8 h 35 min

## Chaudrée de dinde et riz sauvage

6 portions

© General Mills

1. Dans une poêle de 10 po, cuire le bœuf et les oignons à température moyenne de 8 à 10 minutes, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que le bœuf soit bien cuit; égoutter.
  2. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3½ ou 5 pintes Betty Crocker. Mélanger la mixture de bœuf, la salsa, la sauce tomate, les piments et l'assaisonnement au chili dans la cocotte.
  3. Couvrir; cuire à basse température de 8 à 10 heures.
  4. Ajouter les haricots en remuant. Couvrir; cuire à basse température environ 5 minutes ou jusqu'à ce que ce soit chaud. Garnir de fromage et d'oignons verts.
- 1 lb de bœuf haché, maigre (au moins à 80%)
- 1 oignon moyen, haché (½ tasse)
- 2 tasses de salsa Thick 'n Chunky Old El Paso<sup>MC</sup>
- 1 boîte (15 oz) de sauce tomate à l'ail et oignon
- 1 boîte (4,5 oz) de piments verts Old El Paso<sup>MC</sup>, hachés
- 2 c. à thé d'assaisonnement au chili
- 1 boîte (de 15 à 16 oz) de haricots Pinto, égouttés et rincés
- Du cheddar haché, au choix
- Des oignons verts tranchés, au choix

Préparation : 20 minutes

Du début à la fin : 8 h 25 min

## Chili à la salsa

## Potato and Double-Corn Chowder

Prep Time: 15 Min

Start to Finish: 6 Hr 15 Min

4 cups frozen country-style shredded hash brown potatoes (from 30-oz bag)  
 1 can (15.25 oz) Green Giant™ whole kernel corn, undrained  
 1 can (14.75 oz) Green Giant™ cream-style corn  
 1 can (12 oz) evaporated milk  
 1 medium onion, chopped (1/2 cup)  
 8 slices bacon, cooked, crumbled (1/2 cup)  
 1/2 teaspoon salt  
 1/2 teaspoon Worcestershire sauce  
 1/4 teaspoon pepper

1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. In cooker, mix all ingredients.
2. Cover; cook on Low heat setting 6 to 8 hours.

6 servings

© General Mills

## Mexican Beef Stew

Prep Time: 5 Min

Start to Finish: 9 Hr 35 Min

2 lb beef stew meat  
 1 can (28 oz) Progresso™ diced tomatoes, undrained  
 1 cup frozen small whole onions (from 1-lb bag)  
 1 teaspoon chili powder  
 1 package (1 oz) Old El Paso™ taco seasoning mix  
 1 can (15 oz) Progresso™ black beans, drained, rinsed  
 1 can (11 oz) Green Giant™ Mexicorn™ whole kernel corn with red and green peppers, drained

1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. In cooker, mix beef, tomatoes, frozen onions and chili powder.
2. Cover; cook on Low heat setting 9 to 11 hours.
3. Stir in taco seasoning mix, using wire whisk. Stir in beans and corn. Increase heat setting to High. Cover; cook 15 to 30 minutes or until thickened.

6 servings

© General Mills

## Chaudrée de pommes de terre et double maïs

Préparation : 15 minutes

Du début à la fin : 6 h 15 min

1. 4 tasses de pommes de terre rissolées congelées, râpées, style campagnard (d'un sac de 30 oz)  
 1 boîte (15,25 oz) de maïs à grains entiers Green Giant<sup>MC</sup>, non égoutté  
 1 boîte (14,75 oz) de maïs crème Green Giant<sup>MC</sup>  
 1 boîte (12 oz) de lait évaporé  
 1 oignon moyen haché (1/2 tasse)  
 8 tranches de bacon cuit, émietté (1/2 tasse)  
 1/2 c. à thé de sel  
 1/2 c. à thé de sauce Worcestershire  
 1/4 c. à thé de poivre
2. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3 1/2 ou 5 pintes Betty Crocker. Mettre tous les ingrédients dans la cocotte. Couvrir; cuire à basse température de 6 à 8 heures.

6 portions

© General Mills

## Ragout de bœuf mexicain

Préparation : 5 minutes

Du début à la fin : 9 h 35 min

1. 2 lb de viande de bœuf pour ragout  
 1 boîte (28 oz) de tomates coupées en dés Progresso<sup>MC</sup>, non égouttées  
 1 tasse de petits oignons entiers congelés (d'un sac de 1 lb)  
 1 c. à thé d'assaisonnement au chili  
 1 paquet (1 oz) de mélange d'assaisonnement pour tacos Old El Paso<sup>MC</sup>  
 1 boîte (15 oz) de haricots noirs Progresso<sup>MC</sup>, égouttés et rincés  
 1 boîte (11 oz) de maïs à grains entiers avec poivrons rouges et verts Mexicorn<sup>MC</sup> de Green Giant<sup>MC</sup>, égoutté

6 portions

© General Mills

1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3 1/2 ou 5 pintes Betty Crocker. Mélanger le bœuf, les tomates, les oignons congelés et l'assaisonnement au chili dans la cocotte.
2. Couvrir; cuire à basse température de 9 à 11 heures.
3. Ajouter le mélange d'assaisonnement pour tacos à l'aide d'un fouet. Ajouter les haricots et le maïs en remuant. Chauffer à haute température. Couvrir; cuire de 15 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit épais.

## Italian Beef Stew

Prep Time: 5 Min

Start to Finish: 9 Hr 20 Min

- 1 lb beef stew meat
- 1 can (28 oz) Progresso™ whole peeled tomatoes with basil, undrained
- 1 medium onion, chopped
- 1 clove garlic, finely chopped
- 1/2 medium green bell pepper, chopped
- 1/2 medium red bell pepper, chopped
- 1 teaspoon Italian seasoning
- 1 teaspoon dried basil leaves
- 1 can (15 oz) Progresso™ black beans, drained, rinsed
- 1 can (11 oz) Green Giant™ Niblets™ whole kernel corn, drained

1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. In cooker, mix all ingredients except beans and corn.
2. Cover; cook on Low heat setting 7 to 8 hours.
3. Stir in beans and corn. Increase heat setting to High. Cover; cook about 15 minutes or until hot.

4 servings

© General Mills

## Hungarian Beef Stew

Prep Time: 10 Min

Start to Finish: 7 Hr 25 Min

- 2 lb beef stew meat
- 6 unpeeled small red potatoes, cut into 3/4-inch pieces (3 cups)
- 1 cup frozen small whole onions (from 1-lb bag), thawed
- 1/4 cup Gold Medal™ all-purpose flour
- 1 tablespoon paprika
- 1/2 teaspoon peppered seasoned salt
- 1/4 teaspoon caraway seed
- 1 3/4 cups Progresso™ beef flavored broth (from 32-oz carton)
- 1 1/2 cups Green Giant™ Valley Fresh Steamers™ frozen sweet peas, thawed
- 1/2 cup sour cream

1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. Place beef, potatoes, onions, flour, paprika, peppered seasoned salt and caraway seed in cooker; toss until well mixed. Stir in broth.
2. Cover; cook on Low heat setting 7 to 8 hours.
3. Stir in peas and sour cream. Cover; cook on Low heat setting about 15 minutes or until peas are tender.

6 servings (1 1/3 cups each)

© General Mills

## Ragout de bœuf à l'italienne

Préparation : 5 minutes

Du début à la fin : 9 h 20 min

1. 1 lb de viande de bœuf pour ragout  
1 boîte (28 oz) de tomates entières pelées au basilic Progresso™, non égouttées  
1 oignon moyen, haché  
1 gousse d'ail finement haché  
1/2 poivron d'Amérique vert, haché  
1/2 poivron d'Amérique rouge, haché  
1 c. à thé d'assaisonnement à l'italienne  
1 c. à thé de feuilles de basilic séchées  
1 boîte (15 oz) de haricots noirs Progresso™, égouttés et rincés  
1 boîte (11 oz) de maïs à grains entiers Niblets™ de Green Giant™, égoutté
1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3 1/2 ou 5 pintes  
Betty Crocker. Mélanger tous les ingrédients dans la cocotte, sauf les haricots et le maïs.
2. Couvrir; cuire à basse température de 7 à 8 heures.
3. Ajouter les haricots et le maïs en remuant. Chauffer à haute température. Couvrir; cuire environ 15 minutes ou jusqu'à ce que ce soit chaud.

4 portions

© General Mills

## Ragout de bœuf hongrois

Préparation : 10 minutes

Du début à la fin : 7 h 25 min

1. 2 lb de viande de bœuf pour ragout  
6 petites pommes de terre rouges, non pelées, coupées en morceaux de 3/4 po (3 tasses)  
1 tasse de petits oignons congelés entiers (d'un sac de 1 lb), décongelés  
1/4 tasse de farine tout usage Gold Medal™  
1 c. à thé de paprika  
1/2 c. à thé de sel assaisonné au poivre  
1/4 c. à thé de graines de carvi  
1 3/4 tasse de bouillon aromatisé au bœuf Progresso™ (d'une boîte de 32 oz)  
1 1/2 tasse de petits pois fins congelés Valley Fresh Steamers™ de Green Giant™, décongelés  
1/2 tasse de crème sure
1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3 1/2 ou 5 pintes  
Betty Crocker. Mettre le bœuf, les pommes de terre, les oignons, la farine, le paprika, le sel assaisonné au poivre et les graines de carvi dans la cocotte; remuer jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Ajouter le bouillon en remuant.  
2. Couvrir; cuire à basse température de 7 à 8 heures.  
3. Ajouter les petits pois et la crème sure en remuant. Couvrir; cuire à basse température environ 15 minutes ou jusqu'à ce que les petits pois soient tendres.

6 portions (de 1 1/3 tasse chacune)

© General Mills

*10 portions*

1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3 1/2 ou 5 pintes Betty Crocker. Mélanges les ingrédients dans la cocotte.
  2. Couvrir, cuire à basse température de 8 à 9 heures.
- 1 1/2 lb de viande de bœuf pour ragout, coupée en morceaux de 1 po  
 1 petit potiron d'Amérique haché (1/2 tasse)  
 3/4 tasse de haricots verts frais, coupés en morceaux de 1 po  
 2/3 tasse d'orge non cuite  
 2/3 tasse de grains entiers de maïs frais  
 1 1/2 tasse d'eau  
 1 c. à thé de sel  
 1 c. à thé de feuilles de thym frais haché ou 1/2 c. à thé de feuilles de thym séchées  
 3/4 tasse de bouillon assaisonné au bœuf Progresso<sup>MC</sup> (d'une boîte en carton de 32 oz)  
 2 boîtes (1 1/2 oz chacune) de tomates à l'ail, coupées en dés, non égouttées  
 1 boîte (8 oz) de sauce tomate

Préparation : 20 minutes Du début à la fin : 8 h 20 min

**Soupe aux légumes frais, bœuf et orge***6 portions*

1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3 1/2 ou 5 pintes Betty Crocker. Mettre le porc, la farine, le sel assaisonné et l'assaisonnement de poivre à l'ail dans la cocotte et les remuer jusqu'à ce que le porc soit bien enrobé du mélange. Ajouter les pommes de terre, les carottes, l'oignon, la sauce au porc et la sauce chili en remuant.
  2. Couvrir, cuire à basse température de 8 à 9 heures.
  3. Environ 20 minutes avant de servir, ajouter les petits pois congelés en remuant. Couvrir, cuire à basse température environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les petits pois soient tendres.
- 1 1/2 lb de porc désossé, sans gras, coupé en morceaux de 3/4 po  
 1 c. à table de farine tout usage Gold Medal<sup>MC</sup>  
 1 c. à thé de sel assaisonné  
 1/2 c. à thé d'assaisonnement de poivre à l'ail  
 1 sac (20 oz) de morceaux de pommes de terre nouvelles réfrigérées  
 2 tasses de mini-carottes prêtes à manger, coupées en deux dans le sens de la longueur  
 1 oignon moyen, coupé en quartiers minces  
 1 bocal (12 oz) de sauce au porc  
 2 c. à table de sauce chili  
 1 tasse de petits pois fins congelés Valley Fresh Steamers<sup>MC</sup> de Green Giant<sup>MC</sup>

Préparation : 15 minutes Du début à la fin : 8 h 35 min

**Ragout de porc****Harvest Pork Stew**

Prep Time: 15 Min

Start to Finish: 8 Hr 35 Min

- 1 1/2 lb boneless pork shoulder roast, trimmed of fat, cut into 3/4-inch pieces  
 1 tablespoon Gold Medal<sup>TM</sup> all-purpose flour  
 1 teaspoon seasoned salt  
 1/2 teaspoon garlic-pepper blend  
 1 bag (20 oz) refrigerated cooked new potato wedges  
 2 cups ready-to-eat baby-cut carrots, cut in half lengthwise  
 1 medium onion, cut into thin wedges  
 1 jar (12 oz) home-style pork gravy  
 2 tablespoons chili sauce  
 1 cup Green Giant<sup>TM</sup> Valley Fresh Steamers<sup>TM</sup> frozen sweet peas

1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. In cooker, toss pork, flour, seasoned salt and garlic-pepper blend until pork is coated. Stir in potatoes, carrots, onion, gravy and chili sauce.
2. Cover; cook on Low heat setting 8 to 9 hours.
3. About 20 minutes before serving, stir in frozen peas. Cover; cook on Low heat setting about 20 minutes or until peas are tender.

6 servings

© General Mills

**Fresh Vegetable-Beef-Barley Soup**

Prep Time: 20 Min

Start to Finish: 8 Hr 20 Min

- 1 1/2 lb beef stew meat, cut into 1-inch pieces  
 1 small bell pepper, chopped (1/2 cup)  
 3/4 cup 1-inch-pieces fresh green beans  
 3/4 cup chopped onion  
 2/3 cup uncooked barley  
 2/3 cup fresh whole kernel corn  
 1 1/2 cups water  
 1 teaspoon salt  
 1 teaspoon chopped fresh or 1/2 teaspoon dried thyme leaves  
 1/4 teaspoon pepper  
 3 1/2 cups Progresso<sup>TM</sup> beef flavored broth (from 32-oz carton)  
 2 cans (14.5 oz each) diced tomatoes with garlic, undrained  
 1 can (8 oz) tomato sauce

1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. In cooker, mix ingredients.
2. Cover; cook on Low heat setting 8 to 9 hours.

10 servings

© General Mills

## Cowboy Stew

Prep Time: 10 Min

Start to Finish: 8 Hr 10 Min

- 1 1/4 lb beef stew meat
- 4 unpeeled potatoes, cut into 1-inch pieces
- 1/2 cup chopped onion
- 1 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon pepper
- 1 can (28 oz) baked beans in barbecue sauce (or other variety)

1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. In cooker, mix beef, potatoes, onion, salt and pepper. Spread beans over beef mixture.
2. Cover; cook on Low heat setting 8 to 10 hours.

6 servings

© General Mills

## Chunky Chicken Chili

Prep Time: 25 Min

Start to Finish: 7 Hr 40 Min

- 2 lb boneless skinless chicken thighs
- 2 cans (14.5 oz each) diced tomatoes with zesty mild green chilies, undrained
- 1 can (15 oz) tomato sauce
- 1 package (1 oz) Old El Paso™ chili seasoning mix
- 2 cans (15 oz each) hominy, drained
- Sour cream, if desired
- Cilantro, if desired

1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. Place chicken in cooker. In large bowl, mix tomatoes, tomato sauce and chili seasoning; pour over chicken.
2. Cover; cook on Low heat setting 7 to 9 hours.
3. Stir to break up chicken. Stir in hominy. Cover; cook on Low heat setting 15 minutes until heated through. Serve chili with sour cream and cilantro.

6 servings

© General Mills

**Chili à gros morceaux de poulet**

Préparation : 25 minutes  
Du début à la fin : 7 h 40 min

2 lb de cuisses de poulet désossées, sans peau  
2 boîtes (14,5 oz chacune) de tomates coupées en dés avec piments verts doux, non égoûtées  
1 boîte (15 oz) de sauce tomate  
1 paquet (1 oz) d'assaisonnement au chili Old El Paso™  
2 boîtes (15 oz chacune) de grosse semoule de maïs, égouttée  
Crème sure, au choix  
Coriandre, au choix

1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3½ ou 5 pintes Betty Crocker. Mettre le poulet dans la cocotte. Dans un grand bol, mélanger les tomates, la sauce tomate et l'assaisonnement au chili; verser sur le poulet.
2. Couvrir; cuire à basse température de 7 à 9 heures.
3. Remuer pour séparer la viande de poulet. Ajouter la grosse semoule de maïs en remuant. Couvrir; cuire à basse température 15 minutes jusqu'à ce que ce soit chaud. Servir avec la crème sure et la coriandre.

6 portions  
© General Mills

**Ragout Cowboy**

Préparation : 10 minutes  
Du début à la fin : 8 h 10 min

1 1/4 lb de viande de bœuf pour ragout  
4 pommes de terre non pelées, coupées en morceaux de 1 po  
1/2 tasse d'oignon haché  
1 c. à thé de sel  
1 c. à thé de poivre  
1/4 c. à thé de poivre  
1 boîte (28 oz) de fèves au lard en sauce barbecue (ou autre variété)

1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3½ ou 5 pintes Betty Crocker. Mélanger le bœuf, les pommes de terre, l'oignon, le sel et le poivre dans la cocotte. Étaler les fèves au lard sur la mixture.
2. Couvrir; cuire à basse température de 8 à 10 heures.

6 portions  
© General Mills

## Chili Beef Stew

Prep Time: 10 Min

Start to Finish: 9 Hr 10 Min

1 1/2 lb beef stew meat  
 4 medium potatoes, cut into 1-inch pieces  
 1 medium onion, coarsely chopped (3/4 cup)  
 3 cans (14.5 oz each) diced tomatoes with zesty mild green chilies, undrained  
 1 3/4 cups Progresso™ beef flavored broth (from 32-oz carton)  
 1 tablespoon chili powder  
 2 teaspoons ground cumin  
 1 teaspoon garlic salt  
 1/8 teaspoon pepper

1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. In cooker, mix ingredients.
2. Cover; cook on Low heat setting 9 to 10 hours.

6 servings

© General Mills

## Chili

Prep Time: 20 Min

Start to Finish: 6 Min 35 Min

1 lb boneless beef round steak, cut into 1/2-inch pieces  
 1 large onion, chopped (1 cup)  
 2 medium stalks celery, cut into 1/2-inch pieces  
 2 cans (14.5 oz each) diced tomatoes, undrained  
 1 can (15 oz) tomato sauce  
 3 teaspoons chili powder  
 2 teaspoons ground cumin  
 1/4 teaspoon dried oregano leaves  
 1/4 teaspoon ground cinnamon  
 1 medium bell pepper, cut into 1-inch pieces (1 cup)  
 1 can (15 oz) Progresso™ dark red kidney beans, drained, rinsed  
 Shredded Cheddar cheese, if desired

1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. In cooker, mix all ingredients except bell pepper, beans and cheese.
2. Cover; cook on Low heat setting 6 to 7 hours.
3. Stir in bell pepper and beans. Increase heat setting to High. Cook uncovered about 15 minutes or until slightly thickened. Serve with cheese.

8 servings

© General Mills

© General Mills

8 portions

1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3 1/2 ou 5 pintes Betty Crocker. Mélanger tous les ingrédients dans la cocotte, sauf le poivre d'Amérique, les haricots et le fromage.
  2. Couvrir; cuire à basse température de 6 à 7 heures.
  3. Ajouter le poivre et les haricots en remuant. Chauffer à haute température. Cuire, sans couvercle, environ 15 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit légèrement épais. Servir avec le fromage.
- 1 lb de bifeck de ronde déossé, coupé en morceaux de 1/2 po  
 1 gros oignon haché (1 tasse)  
 2 branches de céleri moyennes, coupées en morceaux de 1/2 po  
 2 boîtes (14,5 oz chacune) de tomates coupées en dés, non égouttées  
 1 boîte (15 oz) de sauce tomate  
 3 c. à thé d'assaisonnement au chili  
 2 c. à thé de cumin moulu  
 1/4 c. à thé de feuilles d'origan séchées  
 1/4 c. à thé de cannelle moulu  
 1 poivre d'Amérique moyen, coupé en morceaux de 1/2 po (1 tasse)  
 1 boîte (15 oz) de haricots rouge foncé Progresso™, égouttés et rincés  
 Cheddar râpé, au choix

Préparation : 20 minutes Du début à la fin : 6 h 35 min

## Chili

© General Mills

6 portions

1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3 1/2 ou 5 pintes Betty Crocker. Mélanger les ingrédients dans la cocotte.
  2. Couvrir; cuire à basse température de 9 à 10 heures.
- 1 1/2 lb de viande de bœuf pour ragout  
 4 pommes de terre moyennes, coupées en morceaux de 1 po  
 1 oignon moyen, haché grossièrement (3/4 tasse)  
 3 boîtes (14,5 oz chacune) de tomates coupées en dés avec piments verts doux, non égouttées  
 1 1/4 tasse de bouillon aromatisé au bœuf Progresso™ (d'une boîte en carton de 32 oz)  
 1 c. à table d'assaisonnement au chili  
 2 c. à table de cumin moulu  
 1 c. à thé de sel à l'aill  
 1/8 c. à thé de poivre

Préparation : 10 minutes Du début à la fin : 9 h 10 min

## Ragout de bœuf pimenté

## Chicken Stew with Pepper and Pineapple

Prep Time: 35 Min

Start to Finish: 7 Min 50 Min

- 1 lb boneless skinless chicken breasts, cut into 1 1/2-inch pieces
- 4 medium carrots, cut into 1-inch pieces
- 1/2 cup Progresso™ chicken broth (from 32-oz carton)
- 2 tablespoons finely chopped gingerroot or 1 teaspoon ground ginger
- 1 tablespoon packed brown sugar
- 2 tablespoons soy sauce
- 1/2 teaspoon ground allspice
- 1/2 teaspoon red pepper sauce
- 1 can (8 oz) pineapple chunks in juice, drained, juice reserved
- 1 tablespoon cornstarch
- 1 medium bell pepper, cut into 1-inch pieces

1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. In cooker, mix all ingredients except pineapple, cornstarch and bell pepper.
2. Cover; cook on Low heat setting 7 to 8 hours.
3. In small bowl, mix reserved pineapple juice and cornstarch until smooth; gradually stir into chicken mixture. Stir in pineapple and bell pepper. Increase heat setting to High. Cover; cook about 15 minutes or until slightly thickened.

4 servings

© General Mills

## Beefy Vegetable-Barley Soup

Prep Time: 20 Min

Start to Finish: 8 Hr 50 Min

- 1 1/2 lb beef stew meat
- 1/2 cup frozen chopped onion (from 12-oz bag), thawed
- 1/2 cup uncooked medium barley
- 3 1/2 cups Progresso™ beef flavored broth (from 32-oz carton)
- 1 cup water
- 1 teaspoon dried thyme leaves
- 1 teaspoon dried marjoram leaves
- 1/2 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon pepper
- 2 cups Green Giant™ Valley Fresh Steamers™ frozen mixed vegetables, thawed

1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. Cut beef into bite-size pieces if desired. In cooker, mix beef and remaining ingredients except mixed vegetables.
2. Cover; cook on Low heat setting 8 to 10 hours.
3. Stir in mixed vegetables. Increase heat setting to High. Cover; cook 20 to 30 minutes or until vegetables are crisp-tender.

6 servings (1 1/3 cups each)

© General Mills

6 portions (de 1 1/3 tasse chacune)

© General Mills

1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3 1/2 ou 5 pintes Betty Crocker. Couper le bœuf en petits morceaux, si désire. Mélanger le bœuf et les autres ingrédients dans la cocotte, à l'exception de la macédoine de légumes.
  2. Couvrir; cuire à basse température de 8 à 10 heures.
  3. Ajouter la macédoine de légumes en remuant. Chauffer à haute température. Couvrir; cuire de 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient légèrement croquants.
- 1 lb de viande de bœuf pour ragout  
 1/2 tasse d'oignon congelé haché (d'un sac de 12 oz), décongelé  
 3/2 tasses de bouillon aromatisé au bœuf Progresso™ (d'une boîte en carton de 32 oz)  
 1 tasse d'eau  
 1 c. à thé de feuilles de thym séchées  
 1 c. à thé de feuilles de majoraine séchées  
 1/2 c. à thé de sel  
 1/4 c. à thé de poivre  
 2 tasses de macédoine de légumes congelés Valley Fresh Steamers™ de Green Giant™, décongelés

Préparation : 20 minutes Du début à la fin : 8 h 50 min

## Soupe au bœuf, aux légumes et orge

4 portions

© General Mills

1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3 1/2 ou 5 pintes Betty Crocker. Mélanger tous les ingrédients dans la cocotte, sauf l'ananas, la fécule de maïs et le poivre.
  2. Couvrir; cuire à basse température de 7 à 8 heures.
  3. Dans un petit bol, mélanger le jus d'ananas mis de côté et la fécule de maïs jusqu'à ce que le mélange soit lisse; l'ajouter graduellement à la mixture de poulet en remuant. Ajouter l'ananas et le poivre en remuant. Chauffer à haute température. Couvrir; cuire environ 15 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit légèrement épais.
- 1 lb de poitrine de poulet désossée, sans peau, coupée en morceaux de 1 1/2 po  
 4 carottes moyennes, coupées en morceaux de 1 po  
 1/2 tasse de bouillon de poulet Progresso™ (d'une boîte en carton de 32 oz)  
 2 c. à table de racine de gingembre finement haché ou 1 c. à thé de gingembre moulu  
 1 c. à table de cassonade  
 2 c. à table de sauce de soja  
 1/2 c. à thé de piment de la Jamaïque moulu  
 1/2 c. à thé de sauce au piment fort  
 1 boîte (8 oz) de morceaux d'ananas en jus, égouttés, le jus mis de côté  
 1 c. à table de fécule de maïs  
 1 poivre d'Amérique moyen, coupé en morceaux de 1 po

Préparation : 35 minutes Du début à la fin : 7 h 50 min

## Ragout de poulet aux poivrons et à l'ananas

*1 ½ canapés*

1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3 1/2 ou 5 pintes Betty Crocker. Mettre la dinde dans la cocotte. Couvrir de purée de tomates et de sauce tomate.
  2. Couvrir; cuire à basse température de 8 à 10 heures.
  3. Retirer la dinde de la cocotte; la mettre sur une planche à découper. Enlever les os et les mettre au rebut. À l'aide de 2 fourchettes, défaire la dinde en gros morceaux; mélanger délicatement la dinde à la sauce de la cocotte.
  4. Régler le four sur grill. Mettre les tranches de pain Texas sur le grill-électrique. Griller à environ 4 à 6 po de la source de chaleur, chaque côté des tranches durant 1 1/2 minute ou jusqu'à ce qu'elles soient brun doré. Pour servir, à l'aide d'une cuiller, mettre environ 1/2 tasse de mixture de dinde sur chaque tranche de pain et garnir de 2 c. à table de fromage.
- 4 cuisses de dinde, sans peau (environ 3 1/2 lb)  
1 boîte (6 oz) de purée de tomates à l'italienne  
1 boîte (15 oz) de sauce tomate à l'italienne  
1 1/4 tranches de pain Texas au parmesan congelées (de deux paquets de 11,25 oz)  
2 tasses (8 oz) de fromage italien râpé

Préparation : 20 minutes Du début à la fin : 8 h 20 min

**Canapés à la dinde et au parmesan***6 portions*

1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3 1/2 ou 5 pintes Betty Crocker. Mettre, dans l'ordre indiqué, le bœuf, l'oignon, la carotte, le céleri, l'ail, le sucre, les tomates et le concentré de bouillon de bœuf dans la cocotte. Couvrir; cuire à basse température de 8 à 9 heures.
  2. Environ 25 minutes avant de servir, ajouter le basilic, les tortellinis congelés et les haricots verts en remuant. Chauffer à haute température. Couvrir; cuire 25 minutes ou jusqu'à ce que les haricots soient tendres.
  3. Environ 25 minutes avant de servir, ajouter le basilic, les tortellinis congelés et les haricots verts en remuant. Chauffer à haute température. Couvrir; cuire 25 minutes ou jusqu'à ce que les haricots soient tendres.
- 1 lb de viande de bœuf pour ragout  
1 gros oignon haché (3/4 tasse)  
1 grosse carotte hachée (3/4 tasse)  
1 tranche de céleri moyennement hachée (1/2 tasse)  
2 gousses d'ail finement haché  
2 c. à thé de sucre  
1 boîte (14,5 oz) de tomates coupées en dés, non égouttées  
2 boîtes (10,5 oz chacune) de concentré de bouillon de bœuf  
1 c. à thé de feuilles de basilic séchées  
2 tasses de tortellinis farcis au fromage congelés  
1 tasse de haricots verts coupés congelés Valley Fresh Steamers<sup>MC</sup> de Green Giant<sup>MC</sup>

Préparation : 20 minutes Du début à la fin : 8 h 45 min

**Soupe au bœuf et tortellinis****Beef-Tortellini Soup**

Prep Time: 20 Min

Start to Finish: 8 Hr 45 Min

- 1 lb beef stew meat
- 1 large onion, chopped (3/4 cup)
- 1 large carrot, chopped (3/4 cup)
- 1 medium stalk celery, chopped (1/2 cup)
- 2 cloves garlic, finely chopped
- 2 teaspoons sugar
- 1 can (14.5 oz) diced tomatoes, undrained
- 2 cans (10 1/2 oz each) condensed beef consommé
- 1 teaspoon dried basil leaves
- 2 cups frozen cheese-filled tortellini
- 1 cup Green Giant<sup>TM</sup> Valley Fresh Steamers<sup>TM</sup> frozen cut green beans

1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. In cooker, add beef, onion, carrot, celery, garlic, sugar, tomatoes and beef consommé in order listed.
2. Cover; cook on Low heat setting 8 to 9 hours.
3. About 25 minutes before serving, stir in basil, frozen tortellini and green beans. Increase heat setting to High. Cover; cook about 25 minutes or until beans are tender.

6 servings

© General Mills

**Open-Face Turkey Parmigiana Sandwiches**

Prep Time: 20 Min

Start to Finish: 8 Hr 20 Min

- 4 turkey thighs, skin removed (about 3 1/2 lb)
- 1 can (6 oz) Italian-style tomato paste
- 1 can (15 oz) Italian-style tomato sauce
- 14 slices frozen Parmesan-flavor Texas toast (from two 11.25-oz packages)
- 2 cups shredded Italian cheese blend (8 oz)

1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. Place turkey in cooker. Top with tomato paste and tomato sauce.
2. Cover; cook on Low heat setting 8 to 10 hours.
3. Remove turkey from cooker; place on cutting board. Remove bones; discard. Pull turkey into large chunks, using 2 forks; gently stir turkey into sauce in cooker.
4. Set oven control to broil. Place Texas toast on broiler pan rack. Broil with tops 4 to 6 inches from heat 1 1/2 minutes on each side or until golden brown. To serve, spoon about 1/2 cup turkey mixture over each toast slice and top with about 2 tablespoons cheese.

14 sandwiches

2012 © and ®/™ of General Mills

## Barbecued Chili Beef and Cheddar Sandwiches

Prep Time: 25 Min

Start to Finish: 8 Hr 25 Min

- 1 beef chuck roast (3 lb)
- 1 tablespoon chili powder
- 1/2 cup barbecue sauce
- 10 onion kaiser rolls, split
- 10 slices (1 oz each) Cheddar cheese

1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. Place beef roast in cooker. Sprinkle chili powder over beef; drizzle with barbecue sauce.
2. Cover; cook on Low heat setting 8 to 10 hours.
3. Remove beef from cooker; place on cutting board. Skim fat from top of juices in cooker. Shred beef, using 2 forks. Stir shredded beef into juices in cooker. To serve, fill each roll with 1/2 cup beef and top with cheese slice.

10 sandwiches

© General Mills

## Asian Ham Wraps

Prep Time: 25 Min

Start to Finish: 5 Hr 25 Min

- 1 boneless ham (2 1/2 lb)
- 2 cans (8 oz each) crushed pineapple, undrained
- 2 tablespoons finely chopped gingerroot
- 1/4 cup packed brown sugar
- 1/3 cup stir-fry sauce
- 2 tablespoons cider vinegar
- 12 Old El Paso™ flour tortillas for burritos (8 inch; from two 11-oz packages)
- 3 cups coleslaw mix (from 16-oz bag)

1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. Place ham in cooker. In small bowl, mix pineapple, gingerroot, brown sugar, stir-fry sauce and vinegar; spoon over ham.
2. Cover; cook on Low heat setting 5 to 7 hours.
3. Remove ham from cooker; place on cutting board. Cut into thin slices; cut slices lengthwise in half. Return ham to juices in cooker. To serve, place slices of ham on tortillas; top each with 1/4 cup of the coleslaw mix. Remove pineapple with slotted spoon; spoon 2 tablespoons pineapple over coleslaw mix on each tortilla. Roll up tortillas; secure with toothpick if desired. Serve juices in cooker in small individual bowls for dipping.

12 wraps

© General Mills

1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3 1/2 ou 5 pintes Betty Crocker. Mettre le jambon dans la cocotte. Dans un petit bol, mélanger l'ananas, la racine de gingembre, la cassonade, la sauce pour sautés et le vinaigre; à l'aide d'une cuillère, verser le mélange sur le jambon.
2. Couvrir; cuire à basse température de 5 à 7 heures.
3. Retirer le jambon de la cocotte; le mettre sur une planche à découper. Couper en tranches fines; couper les tranches en deux dans le sens de la longueur. Remettre le jambon dans les jus de la cocotte. Pour servir, placer les tranches de jambon sur les tortillas; garnir le dessus de chaque tortilla de 1/4 tasse de salade de chou. Retirer l'ananas avec une cuillère à égoutter; à l'aide d'une cuillère, verser 2 cuillères à table d'ananas sur la salade de chou de chaque tortilla. Rouler les tortillas; les maintenir roulées avec un cure-dent, si nécessaire. Servir les jus de la cocotte dans des petits bols individuels pour tremper.

Préparation : 25 minutes

## Roulés au jambon à l'asiatique

1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3 1/2 ou 5 1/4 pintes Betty Crocker. Mettre le rôti de bœuf dans la cocotte. Saupoudrer l'assaisonnement au chili sur le bœuf; verser la sauce pour barbecue.
2. Couvrir; cuire à basse température de 8 à 10 heures.
3. Retirer le bœuf de la cocotte; le mettre sur une planche à découper. Ecumer la graisse du dessus des jus de la cocotte. À l'aide de 2 fourchettes, déchiqueter le bœuf. Mélanger le bœuf dans les jus de la cocotte. Pour servir, remplir chaque petit pain de 1/2 tasse de bœuf et garnir d'une tranche de fromage.

Préparation : 25 minutes

## Sandwiches au bœuf à la sauce barbecue, au chili et au fromage

Du début à la fin : 8 h 25 min

- 1 rôti de palette de bœuf (3 lb)
- 1 c. à table d'assaisonnement au chili
- 1/2 tasse de sauce pour barbecue
- 10 petits pains empereurs à l'oignon, fendus
- 10 tranches (1 oz chacune) de cheddar

*18 tacos*

- 3 lb de bœuf haché maigre (à au moins 80%)  
1 gros oignon haché (1 tasse)  
1 chili Anaheim haché (1/3 tasse)  
3/4 tasse de sauce chili  
1/2 tasse de sauce mole (d'un contenant de 9 oz)  
3 c. à table de chipotle en sauce abodo (d'une boîte de 7 oz)  
1 c. à thé de cumin moulu  
3/4 c. à thé de sel  
18 tortillas de farine Old El Paso<sup>™</sup> pour tacos mous et fajitas  
(6 po; de deux paquets de 8,2 oz)  
2 tasses de cheddar râpé (8 oz)  
3 tomates moyennes, hachées (1 1/2 tasse)
1. Dans une poêle de 12 po, cuire le bœuf, l'oignon et le chili Anaheim à température moyenne environ 15 minutes, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que le bœuf soit bien cuit; égoutter.
  2. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3 1/2 ou 5 pintes Betty Crocker. Mélanger la mixture de bœuf, la sauce chili, la sauce mole, les chipotles, le cumin et le sel.
  3. Couvrir; cuire à basse température de 6 à 7 heures.
  3. Pour servir, à l'aide d'une cuiller, verser 1/3 tasse de la mixture de bœuf sur chaque tortilla; garnir le dessus de fromage et de tomates. Rouler les tortillas. La mixture de bœuf peut être gardée 2 heures en mode de maintien au chaud; remuer de temps à autre.

Préparation : 30 minutes Du début à la fin : 6 h 30 min

**Tacos mous au chipotle rôti***12 sandwiches*

- 1 rôti de pointe de surronge de bœuf désossé (de 3 à 4 lb), sans gras  
1/4 tasse de cassonade  
1 bouteille (16 oz) de vinaigrette à l'italienne  
2 c. à thé d'assaisonnement à l'italienne  
12 petits pains, coupés en deux
1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3 1/2 ou 5 pintes Betty Crocker. Si le bœuf est ficelé, retirer la ficelle ou le filet. Mettre le bœuf dans la cocotte. Saisonnier de cassonade. Verser la vinaigrette sur le bœuf.
  2. Couvrir; cuire à basse température de 10 à 12 heures.
  3. Retirer le bœuf de la cocotte; le mettre sur une planche à découper.
  3. À l'aide de 2 fourchettes, déchiqueter le bœuf. Le remettre dans la cocotte; ajouter l'assaisonnement à l'italienne en remuant. À l'aide d'une cuiller à égoutter, retirer le bœuf de la cocotte; remplir chaque petit pain de 1/3 tasse de bœuf. Servir avec les jus pour tremper.

Préparation : 10 minutes Du début à la fin : 10 h 10 min

**Sandwiches au bœuf épicé à l'italienne****Tangy Italian Beef Sandwiches**

Prep Time: 10 Min

Start to Finish: 10 Hr 10 Min

- 1 boneless beef sirloin tip roast (3 to 4 lb), trimmed of fat  
1/4 cup packed brown sugar  
1 bottle (16 oz) Italian dressing  
2 teaspoons Italian seasoning  
12 sandwich buns, split
1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. If beef is tied, remove strings or netting. Place beef in cooker. Sprinkle with brown sugar. Pour dressing over beef.
  2. Cover; cook on Low heat setting 10 to 12 hours.
  3. Remove beef from cooker; place on cutting board. Shred beef, using 2 forks. Return beef to cooker; stir in Italian seasoning. Using slotted spoon to remove beef from cooker, fill each bun with about 1/3 cup beef. Serve with juices for dipping.

*12 sandwiches***Smoky Chipotle Soft Tacos**

Prep Time: 30 Min

Start to Finish: 6 Hr 30 Min

- 3 lb lean (at least 80%) ground beef  
1 large onion, chopped (1 cup)  
1 Anaheim chile, chopped (1/3 cup)  
3/4 cup chili sauce  
1/2 cup mole sauce (from 9-oz container)  
3 tablespoons chopped chipotle chiles in adobo sauce (from 7-oz can)  
1 teaspoon ground cumin  
3/4 teaspoon salt  
18 Old El Paso<sup>™</sup> flour tortillas for soft tacos & fajitas  
(6 inch; from two 8.2-oz packages)  
2 cups shredded Cheddar cheese (8 oz)  
3 medium tomatoes, chopped (1 1/2 cups)
1. In 12-inch skillet, cook beef, onion and Anaheim chile over medium heat about 15 minutes, stirring occasionally, until beef is thoroughly cooked; drain.
  2. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. In cooker, mix beef mixture, chili sauce, mole sauce, chipotle chiles, cumin and salt.
  3. Cover; cook on Low heat setting 6 to 7 hours.
  4. To serve, spoon 1/3 cup beef mixture onto each tortilla; top with cheese and tomatoes. Roll up tortillas. Beef mixture will hold on Warm heat setting up to 2 hours; stir occasionally.

*18 tacos*

## Reuben Sandwiches

Prep Time: 25 Min

Start to Finish: 9 Hr 25 Min

- 1 package (2 lb) refrigerated sauerkraut
- 1 package (2 to 3 lb) corned beef brisket
- 1 cup Thousand Island dressing
- 16 slices pumpernickel rye bread, toasted
- 8 slices (1 oz each) Swiss cheese

1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. Place sauerkraut in cooker. Place beef brisket on sauerkraut. (If brisket includes packet of spices, sprinkle spices over brisket.)
2. Cover; cook on Low heat setting 9 to 11 hours.
3. Remove beef from cooker; place on cutting board. Cut beef into slices. To serve, spread 1 tablespoon dressing on each toast slice. Using slotted spoon to remove sauerkraut from cooker, top 8 toast slices with 1/2 cup sauerkraut each. Top sauerkraut with beef slices and cheese slice. Top with remaining toast slices.

8 sandwiches

© General Mills

## Jerk Pork Sandwiches

Prep Time: 20 Min

Start to Finish: 9 Hr 20 Min

- 1 boneless pork shoulder roast (2 1/2 to 3 lb)
- 1 medium onion, chopped (1/2 cup)
- 3 tablespoons Caribbean jerk seasoning
- 1/2 cup chili sauce
- 1 can (7 oz) Green Giant™ Mexicorn™ whole kernel corn with red and green peppers, drained
- 2 tablespoons chopped fresh cilantro
- 1 cup shredded lettuce
- 8 pita (pocket) breads

1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. Remove netting or strings from pork roast; cut pork into 2-inch pieces. Place pork and onion in cooker. Sprinkle with jerk seasoning; toss to coat. Pour chili sauce over top.
2. Cover; cook on Low heat setting 9 to 11 hours.
3. Remove pork from cooker; place on cutting board. Pull pork into shreds, using 2 forks. Return pork to cooker. In small bowl, mix corn and cilantro. To serve, layer lettuce, pork mixture and corn in pita breads.

8 sandwiches

© General Mills

8 sandwiches

© General Mills

1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3 1/2 ou 5 pintes Betty Crocker. Retirer le filet ou les ficelles du rôti de porc; couper le porc en morceaux de 2 po. Mettre le porc et l'oignon dans la cocotte. Ajouter l'assaisonnement à la jamaïcaine; remuer pour enrober la viande. Couvrir de sauce chili.
  2. Couvrir; cuire à basse température de 9 à 11 heures.
  3. Retirer le porc de la cocotte; le mettre sur une planche à découper. À l'aide de 2 fourchettes, déchiqueter le porc. Le remettre dans la cocotte. Dans un grand bol, mélanger le maïs et la coriandre. Pour servir, mettre une couche de laitue, de mixture de porc et de maïs dans les pains pitas.
- 1 rôti d'épaule de porc désossé (de 2 1/2 à 3 lb)  
1 oignon moyen haché (1/2 tasse)  
3 c. à table d'assaisonnement à la jamaïcaine  
1/2 tasse de sauce chili  
1 boîte (7 oz) de grains de maïs entiers avec poisvrons rouges et verts Mexicorn<sup>MC</sup> de Green Giant<sup>MC</sup>, égouttés  
2 c. à table de coriandre fraîche, hachée  
1 tasse de laitue déchiquetée  
8 pains pitas

Préparation : 20 minutes

Du début à la fin : 9 h 20 min

## Sandwiches au porc à la jamaïcaine

8 sandwiches

© General Mills

1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3 1/2 ou 5 pintes Betty Crocker. Mettre la choucroute dans la cocotte. Mettre le corned beef sur la choucroute. (Si le paquet de corned beef inclut un paquet d'épices, saupoudrer les épices sur la viande.)
  2. Couvrir; cuire à basse température de 9 à 11 heures.
  3. Retirer le corned beef de la cocotte; le mettre sur une planche à découper. Le couper en tranches. Pour servir, étaler 1 c. à table de sauce à salade sur chaque tranche de pain grillé. À l'aide d'une cuiller à égoutter, retirer la choucroute de la cocotte, couvrir 8 tranches de pain grillé de 1/2 tasse de choucroute chacune. Mettre les tranches de corned beef et la tranche de fromage sur la choucroute. Ajouter l'autre tranche de pain grillé.
- 1 paquet (2 lb) de choucroute réfrigérée  
1 paquet (de 2 à 3 lb) de corned beef  
1 tasse de sauce à salade Mille-Îles  
16 tranches de pumpernickel, grillées  
8 tranches (1 oz chacune) de suisse

Préparation : 25 minutes

Du début à la fin : 9 h 25 min

## Sandwiches Reuben

*10 sandwiches*

1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3½ ou 5 pintes Betty Crocker. Si le bœuf est ficelé ou recouvert d'un filet, ne pas l'enlever. Mettre le bœuf dans la cocotte. Dans un petit bol, mélanger le reste des ingrédients, sauf le pain; verser sur le bœuf.
  2. Couvrir; cuire à basse température de 7 à 8 heures.
  3. Écumer la graisse de la surface des jus de la cocotte; retirer la feuille de laurier et les grains de poivre. Retirer le bœuf de la cocotte; le mettre sur une planche à découper. Enlever le filet ou les ficelles du bœuf. Le couper en tranches fines. Couper chaque pain en 5 morceaux d'environ 4 po de long; les couper en deux horizontalement. Remplir le pain avec le bœuf. Servir avec les jus pour tremper.
- 1 rôti d'épaule de bœuf désossé (3 lb)  
 1½ tasse d'eau  
 1/3 tasse de sauce de soja  
 1 c. à thé de feuilles de romarin séchées  
 1 c. à thé de feuilles de thym séchées  
 1 gousse d'ail finement hachée  
 1 feuille de laurier sèche  
 3 ou 4 grains de poivre  
 2 pains français (1 lb chacun)

Préparation : 5 minutes

Du début à la fin : 7 h 5 min

**Sandwiches français à tremper***12 sandwiches*

1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3½ ou 5 pintes Betty Crocker. Mettre la dinde dans la cocotte.
  2. Couvrir; cuire à basse température de 7 à 8 heures.
  3. À l'aide d'une cuillère à égoûter, retirer la dinde de la cocotte; la mettre sur une planche à découper. Jeter le liquide de la cocotte. Retirer les os de la dinde et les mettre au rebut. À l'aide de 2 fourchettes, déchiqueter la dinde. La remettre dans la cocotte; ajouter la vinaigrette à l'italienne en remuant.
  4. Couper les petits pains en deux horizontalement. Pour servir, recouvrir la partie inférieure de chaque petit pain d'une cuillère à table bien remplie de fromage à tartiner; couvrir de 1/3 tasse de dinde, de quelques lamelles de poivron grillé et de 1/2 tasse de sauce de dinde. Mélanger le reste des ingrédients, coupés en lamelles dans un bol (7,25 oz) de poivrons d'Amérique rouges grillés, égoûtés, coupés en lamelles.
- 3 lb de cuisse de dinde, sans peau  
 1/3 tasse de vinaigrette à l'italienne  
 12 petits pains français pour sandwiches (de 3 po de long)  
 1 contenant (6,5 oz) de fromage à tartiner à l'ail et aux herbes  
 1 bocal (7,25 oz) de poivrons d'Amérique rouges grillés, égoûtés, coupés en lamelles

Préparation : 20 minutes

Du début à la fin : 7 h 20 min

**Sandwiches à la dinde à l'italienne****Italian Turkey Sandwiches**

Prep Time: 20 Min

Start to Finish: 7 Hr 20 Min

- 3 lb turkey thighs, skin removed  
 1/3 cup Italian dressing  
 12 small French sandwich rolls (3 inches long)  
 1 container (6.5 oz) garlic-and-herb spreadable cheese  
 1 jar (7.25 oz) roasted red bell peppers, drained, cut into strips
1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. Place turkey in cooker.
  2. Cover; cook on Low heat setting 7 to 8 hours.
  3. With slotted spoon, remove turkey from cooker; place on cutting board. Discard liquid in cooker. Remove bones from turkey and discard. Shred turkey, using 2 forks. Return turkey to cooker. Stir in Italian dressing.
  4. Cut rolls horizontally in half. To serve, spread bottom half of each roll with 1 rounded tablespoon spreadable cheese; top with 1/3 cup turkey, some of the roasted peppers and top of roll. Turkey mixture will hold on Warm heat setting up to 2 hours; stir occasionally.

*12 sandwiches*

© General Mills

**French Dip Sandwiches**

Prep Time: 5 Min

Start to Finish: 7 Hr 5 Min

- 1 boneless beef chuck roast (3 lb)  
 1 1/2 cups water  
 1/3 cup soy sauce  
 1 teaspoon dried rosemary leaves  
 1 teaspoon dried thyme leaves  
 1 clove garlic, finely chopped  
 1 dried bay leaf  
 3 or 4 peppercorns  
 2 loaves (1 lb each) French bread
1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. If beef roast comes in netting or is tied, do not remove. Place beef in cooker. In small bowl, mix remaining ingredients except bread; pour over beef.
  2. Cover; cook on Low heat setting 7 to 8 hours.
  3. Skim fat from surface of juices in cooker; discard bay leaf and peppercorns. Remove beef from cooker; place on cutting board. Remove netting or strings from beef. Cut beef into thin slices. Cut each loaf of bread into 5 pieces, about 4 inches long; cut horizontally in half. Fill bread with beef. Serve with juices for dipping.

*10 sandwiches*

© General Mills

## Barbecued Pulled-Pork Fajitas

Prep Time: 15 Min

Start to Finish: 8 Hr 45 Min

- 1 boneless pork center loin roast (2 to 2 1/2 lb), trimmed of fat
- 1 medium onion, thinly sliced
- 2 cups barbecue sauce
- 3/4 cup Old El Paso™ Thick 'n Chunky salsa
- 1 tablespoon chili powder
- 1 teaspoon ground cumin
- 1 bag (1 lb) frozen bell pepper and onion stir-fry
- 1/2 teaspoon salt
- 18 Old El Paso™ flour tortillas for burritos (8 inch; from three 11-oz packages)
- Shredded cheese, if desired
- Guacamole, if desired
- Sour cream, if desired

1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. Place pork in cooker. Place onion on pork. In small bowl, mix barbecue sauce, salsa, chili powder and cumin; pour over pork and onion.
2. Cover; cook on Low heat setting 8 to 10 hours.
3. Remove pork from cooker; place on cutting board. Shred pork, using 2 forks. Return pork to cooker and mix well. Stir in stir-fry vegetables and salt. Increase heat setting to High. Cover; cook 30 minutes or until mixture is hot and vegetables are tender.
4. Using slotted spoon to remove pork mixture from cooker, fill each tortilla with 1/2 cup pork mixture. Fold one end of tortilla up about 1 inch over filling; fold right and left sides over folded end, overlapping. Fold remaining end down. Serve with cheese, guacamole and sour cream.

18 fajitas

© General Mills

## Fajitas au porc effiloché à la sauce barbecue

Préparation : 15 minutes Du début à la fin : 8 h 45 min

- 1 rôti de longe de porc désossé (de 2 à 2 1/2 lb), sans gras
- 1 oignon moyen finement tranché
- 2 tasses de sauce pour barbecue
- 3/4 tasse de salsa Thick 'n Chunky Old El Paso™
- 1 c. à table d'assaisonnement au chili
- 1 c. à table de cumin moulu
- 1 sac (1 lb) de sauté aux poivrons d'Amérique et aux oignons, congelé
- 1/2 c. à thé de sel
- 18 tortillas de farine Old El Paso™ pour burritos (8 po, de trois paquets de 11 oz)
- Fromage râpé, au choix
- Guacamole, au choix
- Crème sure, au choix

1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3 1/2 ou 5 pintes

Betty Crocker. Mettre le porc dans la cocotte. Mettre l'oignon sur le porc.

Dans un petit bol, mélanger la sauce pour barbecue, la salsa, l'assaisonnement au chili et le cumin; verser sur le porc et l'oignon.

2. Couvrir; cuire à basse température de 8 à 10 heures.

3. Retirer le porc de la cocotte; le mettre sur une planche à découper.

À l'aide de 2 fourchettes, déchiqueter le porc. Le remettre dans la cocotte

et bien mélanger. Ajouter le sauté aux légumes et le sel en remuant.

Chauffer à haute température. Couvrir; cuire 30 minutes ou jusqu'à ce que

la mixture soit chaude et les légumes tendres.

4. À l'aide d'une cuillère à eggouter, retirer la mixture de porc de la cocotte;

remplir chaque tortilla de 1/2 tasse de mixture de porc. Replier une extrémité

droit et gauche vers le haut à environ 1 po au-dessus de la garniture; replier les côtés

extrémité vers le bas. Servir avec du fromage, du guacamole et de la crème sure.

18 fajitas

© General Mills

## 4 portions

1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3½ ou 5 pintes Betty Crocker. Mélanger le riz, le paquet d'assaisonnement du mélange de riz et l'eau dans la cocotte.
2. Mettre la poitrine de dinde, côté peau vers le haut, sur la mixture de riz. Vaporiser du sirop à l'éralbe. Saupoudrer des noix et de la cannelle.
3. Couvrir; cuire à basse température de 4 à 5 heures.

1 poitrine de dinde désossée (environ 1 lb)  
 ¼ tasse de sirop aromatisé à l'éralbe  
 ½ tasse de noix hachées  
 ½ c. à thé de cannelle moulu

1 boîte (6 oz) de mélange de riz à grains longs et de riz sauvage de saveur naturelle  
 1½ tasse d'eau

Préparation : 15 minutes Du début à la fin : 4 h 15 min

## Poitrine de dinde glacée à l'éralbe

## 6 portions

1. Retirer tout excès de gras du porc. Saupoudrer le porc de sel et de poivre. Dans une poêle de 12 po, chauffer l'huile à une température moyenne à haute. Ajouter le porc; cuire environ 5 minutes en tournant une fois, jusqu'à ce qu'il soit brun.
2. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3½ ou 5 pintes Betty Crocker. Mettre le porc dans la cocotte. Saupoudrer l'oignon sur le porc. Ajouter la sauce à spaghetti.
3. Couvrir; cuire à basse température de 4 à 6 heures.
4. Mettre les pâtes sur un plat de service. Mettre le porc et la sauce sur les pâtes. Saupoudrer de fromage.

1 tasse de mozzarella râpée (¼ oz)  
 4 tasses de pâtes orzo cuites, chaudes  
 2 tasses de sauce à spaghetti  
 1 oignon moyen haché (½ tasse)  
 1 c. à table d'huile végétale  
 ¼ c. à thé de poivre

6 côtelettes de longe de porc de 1 po d'épaisseur (environ 2 ¼ lb)  
 ½ c. à thé de sel

Préparation : 15 minutes Du début à la fin : 4 h 15 min

## Côtelettes de porc sur pâtes

## Pizza Pork Chops

Prep Time: 15 Min

Start to Finish: 4 Hr 15 Min

6 pork loin chops, 1 inch thick (about 2 ¼ lb)  
 ½ teaspoon salt  
 ¼ teaspoon pepper  
 1 tablespoon vegetable oil  
 1 medium onion, chopped (½ cup)  
 2 cups spaghetti sauce  
 4 cups hot cooked orzo pasta  
 1 cup shredded mozzarella cheese (4 oz)

1. Remove excess fat from pork. Sprinkle pork with salt and pepper. In 12-inch skillet, heat oil over medium-high heat. Add pork; cook about 5 minutes, turning once, until brown.
2. Spray Betty Crocker 3 ½- or 5-quart slow cooker with cooking spray. Place pork in cooker. Sprinkle onion over pork. Add spaghetti sauce.
3. Cover; cook on Low heat setting 4 to 6 hours.
4. Place pasta on platter. Top with pork and sauce. Sprinkle with cheese.

6 servings

© General Mills

## Maple-Glazed Turkey Breast

Prep Time: 15 Min

Start to Finish: 4 Hr 15 Min

1 box (6 oz) original-flavor long-grain and wild rice mix  
 1 ¼ cups water  
 1 boneless turkey breast (about 1 lb)  
 ¼ cup maple-flavored syrup  
 ½ cup chopped walnuts  
 ½ teaspoon ground cinnamon

1. Spray Betty Crocker 3 ½- or 5-quart slow cooker with cooking spray. In cooker, mix uncooked rice, seasoning packet from rice mix and water.
2. Place turkey breast, skin side up, on rice mixture. Drizzle with maple syrup. Sprinkle with walnuts and cinnamon.
3. Cover; cook on Low heat setting 4 to 5 hours.

4 servings

© General Mills

## Tex-Mex Chicken and Rice

Prep Time: 10 Min

Start to Finish: 6 Hr 15 Min

- 1 lb boneless skinless chicken thighs, cut into 3/4-inch pieces
- 1 1/2 cups uncooked converted white rice
- 1 cup Old El Paso™ Thick 'n Chunky salsa
- 1 3/4 cups Progresso™ chicken broth (from 32-oz carton)
- 1 can (4.5 oz) Old El Paso™ chopped green chiles
- 1 cup sour cream
- 1 cup shredded Colby-Monterey Jack cheese blend (4 oz)

1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. In cooker, mix chicken, rice, salsa, broth and chiles.
2. Cover; cook on Low setting 6 to 7 hours.
3. About 5 minutes before serving, turn off heat on slow cooker. Stir in sour cream and half of the cheese; sprinkle remaining cheese over top. Cover; let stand 5 minutes or until cheese is melted. Serve with additional salsa if desired.

5 servings (1 1/3 cups each)

© General Mills

## Tamale Pie

Prep Time: 15 Min

Start to Finish: 5 Hr 15 Min

- 1/2 lb lean (at least 80%) ground beef
- 1 medium onion, chopped (1/2 cup)
- 2 cups Progresso™ red kidney beans (from 19-oz can), drained, rinsed
- 1 can (10 oz) Old El Paso™ enchilada sauce
- 1 pouch (6.5 oz) Betty Crocker™ cornbread & muffin mix
- 1/3 cup milk
- 2 tablespoons butter or margarine, melted
- 1 egg
- 1/2 cup shredded Colby-Monterey Jack cheese blend (2 oz)
- 1 can (4.5 oz) Old El Paso™ chopped green chiles, undrained
- 1/4 cup sour cream
- 4 medium green onions, chopped (1/4 cup)

1. In 12-inch nonstick skillet, cook beef and onion over medium heat 8 to 10 minutes, stirring occasionally, until beef is thoroughly cooked; drain. Stir in beans and enchilada sauce.
2. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. Place beef mixture in cooker. In medium bowl, stir cornbread mix, milk, butter and egg just until moistened (batter will be lumpy). Stir cheese and chiles into batter. Spoon over beef mixture in cooker.
3. Cover; cook on Low heat setting 5 to 6 hours or until toothpick inserted in center of cornbread comes out clean. Serve with sour cream and green onions.

4 servings

© General Mills

4 portions

© General Mills

1. Dans une poêle antiaadhésive de 12 po, cuire le bœuf et l'oignon à température moyenne de 8 à 10 minutes, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que le bœuf soit bien cuit; égoutter. Ajouter les haricots et la sauce à enchilada en remuant.
  2. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3 1/2 ou 5 pintes Betty Crocker. Mettre le bœuf dans la cocotte. Dans un bol moyen, mettre le mélange pour pain de maïs, le lait, le beurre et l'œuf en remuant, jusqu'à ce que le mélange soit humide (la pâte sera grumelleuse). Ajouter le fromage et les piments à la pâte en remuant. À l'aide d'une cuillère, mettre le mélange sur la mixture de bœuf dans la cocotte.
  3. Couvrir; cuire à basse température de 5 à 6 heures ou jusqu'à ce qu'un cure-dent insère au centre du pain de maïs en ressorte propre. Servir avec la crème sure et les oignons verts.
- 1/2 lb de bœuf haché maigre (à au moins 80%)  
 1 oignon moyen haché (1/2 tasse)  
 2 tasses de haricots rouges Progresso™ (d'une boîte de 19 oz), égouttés et rincés  
 1 boîte (10 oz) de sauce à enchilada Old El Paso™  
 1 sachet (6,5 oz) de mélange pour pain de maïs et muffin Betty Crocker™  
 1/3 tasse de lait  
 2 c. à table de beurre ou de margarine fondu  
 1 œuf  
 1/2 tasse de mélange de fromage râpé colby et monterey (2 oz)  
 1 boîte (4,5 oz) de piments verts hachés Old El Paso™, non égouttés  
 1/4 tasse de crème sure  
 4 oignons verts moyens, hachés (1/4 tasse)

Préparation : 15 minutes

Du début à la fin : 5 h 15 min

## Tarte aux tamales

5 portions (1 1/3 tasse chacune)

© General Mills

1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3 1/2 ou 5 pintes Betty Crocker. Mélanger le poulet, le riz, la salsa, le bouillon et les piments dans la cocotte.
  2. Couvrir; cuire à basse température de 6 à 7 heures.
  3. Environ 5 minutes avant de servir, éteindre la source de chaleur sous la cocotte mijoteuse. Ajouter la crème sure et la moitié du fromage en remuant; saupoudrer le reste du fromage sur le dessus. Couvrir; laisser reposer 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servir avec davantage de salsa, si désiré.
- 1 lb de cuisses de poulet désossées, sans peau, coupées en morceaux de 3/4 po  
 1 1/2 tasse de riz blanc étuvé, non cuit  
 1 tasse de salsa Thick 'n Chunky Old El Paso™  
 1 3/4 tasse de bouillon de poulet Progresso™ (d'une boîte en carton de 32 oz)  
 1 boîte (4,5 oz) de piments verts Old El Paso™, hachés  
 1 tasse de crème sure  
 1 tasse de mélange de fromage colby et monterey (4 oz)

Préparation : 10 minutes

Du début à la fin : 6 h 15 min

## Poulet et riz Tex-Mex

*6 portions*

1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3 1/2 ou 5 pintes Betty Crocker. Mélanger tous les ingrédients dans la cocotte, y compris la sauce de la boîte de pommes de terre en s'assurant que la plupart des pommes de terre sont recouvertes de liquide.
  2. Couvrir; cuire à basse température durant 6 heures; remuer à mi-cuisson.
- 2 tasses de lait  
2 tasses de jambon cuit coupé en cubes  
1 tasse d'eau bouillante  
2 boîtes (de 11 oz chacune) de grains de maïs entiers aux pois rouges et verts Mexicorn<sup>MC</sup> de Green Giant<sup>MC</sup>  
1 boîte (11 oz) de concentré de soupe au cheddar  
1 boîte (7,8 oz) de pommes de terre dauphinoises Betty Crocker<sup>MC</sup>

Préparation : 10 minutes Du début à la fin : 6 h 10 min

**Pommes de terre au gratin à la mode du Sud-Ouest***1 1/4 portions (d'une côte chacune)*

1. Régler le four sur grill; chauffer 15 minutes. Chemiser le grill-léche-frite d'aluminium. Dans un petit bol, mélanger le cumin, l'assaisonnement au chili et 2 cuillères à thé de cassonade. Étaler le mélange uniformément sur les carrés de côtes. Les mettre sur la grille du grill-léche-frite. Griller de 10 à 15 minutes à 4 à 6 po de la source de chaleur, en tournant une fois, jusqu'à ce que la viande soit brune.
  3. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3 1/2 ou 5 pintes Betty Crocker. Mettre les côtes dans la cocotte. Mettre de côté la moitié de la sauce de canneberges. Dans un bol moyen, mélanger le reste de sauce de canneberges et le reste des ingrédients; verser sur les côtes.
  4. Couvrir; cuire à haute température de 2 h 30 minutes à 3 heures.
  5. Ajouter la sauce de canneberges mise de côté; remuer du fond de la cocotte pour servir. Les côtes resteront en mode de maintien au chaud durant 2 heures.
- 2 c. à thé de cumin moulu  
2 c. à thé d'assaisonnement au chili  
2 c. à thé de cassonade  
3 à 3 1/2 lb de côtes de porc (environ 2 carrés)  
1 boîte (16 oz) de sauce de canneberges entières  
1 bocal (12 oz) de sauce au bœuf  
2 c. à table de vinaigre de cidre  
2 c. à table de cassonade  
1 c. à thé de sel  
1/2 c. à thé de flocons de poisson rouge  
2 gousses d'ail finement haché

Préparation : 50 minutes Du début à la fin : 3 h 20 min

**Côtes de dos à la canneberge****Cranberry Ribs**

Prep Time: 50 Min

Start to Finish: 3 Hr 20 Min

- 2 teaspoons ground cumin  
2 teaspoons chili powder  
2 teaspoons packed brown sugar  
3 to 3 1/2 lb pork loin back ribs (about 2 racks)  
1 can (16 oz) whole berry cranberry sauce  
1 jar (12 oz) beef gravy  
2 tablespoons cider vinegar  
2 tablespoons packed brown sugar  
1 teaspoon salt  
1/2 teaspoon crushed red pepper flakes  
2 cloves garlic, finely chopped

1. Set oven control to broil; heat 15 minutes. Line broiler pan with foil.
2. In small bowl, mix cumin, chili powder and 2 teaspoons brown sugar. Rub evenly over racks of ribs. Place ribs on rack in broiler pan. Broil with tops 4 to 6 inches from heat 10 to 15 minutes, turning once, until browned. Cool slightly. Cut into individual ribs.
3. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. Place ribs in cooker. Reserve half of the cranberry sauce. In medium bowl, mix remaining cranberry sauce and remaining ingredients; pour over ribs.
4. Cover; cook on High heat setting 2 hours 30 minutes to 3 hours.
5. Stir in reserved cranberry sauce; stir from bottom of cooker to coat ribs with sauce. Set cooker to Warm heat setting to serve. Ribs will hold on Warm heat setting up to 2 hours.

*14 servings (1 rib each)*

© General Mills

**Southwest Potatoes au Gratin**

Prep Time: 10 Min

Start to Finish: 6 Hr 10 Min

- 2 cups cubed fully cooked ham  
2 cups milk  
1 cup boiling water  
2 cans (11 oz each) Green Giant<sup>TM</sup> Mexicorn<sup>TM</sup> whole kernel corn with red and green peppers, drained  
1 can (11 oz) condensed Cheddar cheese soup  
1 box (7.8 oz) Betty Crocker<sup>TM</sup> scalloped potatoes

1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. In cooker, mix all ingredients, including sauce mix from box of potatoes, making sure most potatoes are covered with liquid.
2. Cover; cook on Low heat setting 6 hours, stirring halfway through cook time.

*9 servings*

© General Mills

## Chicken Stroganoff Pot Pie

Prep Time: 25 Min

Start to Finish: 5 Hr 35 Min

- 1 package (about 1 oz) chicken gravy mix
- 1 can (10 1/2 oz) condensed chicken broth
- 1 lb boneless skinless chicken breasts, cut into 1-inch pieces
- 1 bag (1 lb) frozen stew vegetables, thawed, drained
- 1 jar (4.5 oz) Green Giant™ sliced mushrooms, drained
- 1 cup Green Giant™ Valley Fresh Steamers™ frozen sweet peas, thawed, drained
- 1/2 cup sour cream
- 1 tablespoon Gold Medal™ all-purpose flour
- 1 1/2 cups Original Bisquick™ mix
- 4 medium green onions, chopped (1/4 cup)
- 1/2 cup milk

1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. In cooker, mix gravy mix and broth until smooth. Stir in chicken, stew vegetables and mushrooms.
2. Cover; cook on Low heat setting about 4 hours or until chicken is tender.
3. Stir in peas. In small bowl, mix sour cream and flour; stir into chicken mixture. Increase heat setting to High. Cover; cook 20 minutes.
4. In small bowl, stir together Bisquick mix and onions; stir in milk just until moistened. Drop dough by rounded tablespoonfuls onto hot chicken mixture. Cover; cook on High heat setting 45 to 50 minutes or until toothpick inserted in center of topping comes out clean. Serve immediately.

4 servings

© General Mills

## Barbecued Beans and Polish Sausage

Prep Time: 10 Min

Start to Finish: 5 Hr 10 Min

- 2 cans (15 to 16 oz each) great northern beans, drained, rinsed
- 2 cans (15 oz each) Progresso™ black beans, drained, rinsed
- 1 large onion, chopped (1 cup)
- 1 cup barbecue sauce
- 1/4 cup packed brown sugar
- 1 tablespoon ground mustard
- 1 tablespoon Worcestershire sauce
- 2 teaspoons chili powder
- 1 ring (1 to 1 1/4 lb) fully cooked smoked Polish sausage

1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. In cooker, mix all ingredients except sausage. Place sausage ring on bean mixture.
2. Cover; cook on Low heat setting 5 to 6 hours.

6 servings

© General Mills

6 portions

© General Mills

1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3 1/2 ou 5 pintes Betty Crocker. Mettre tous les ingrédients dans la cocotte, sauf le saucisson. Le mettre sur la mixture de haricots.
2. Couvrir, cuire à basse température de 5 à 6 heures.

Préparation : 10 minutes Du début à la fin : 5 h 10 min

## Haricots et saucisson polonais à la sauce barbecue

4 portions

© General Mills

1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3 1/2 ou 5 pintes Betty Crocker. Mélanger la préparation pour sauce et le bouillon de poulet dans la cocotte jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter le poulet, les légumes pour ragout et les champignons en remuant.
2. Couvrir, cuire à basse température environ 4 heures ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre.
3. Ajouter les petits pois en remuant. Dans un petit bol, mélanger la crème sure et la farine; ajouter à la mixture de poulet en remuant. Chauffer à haute température. Couvrir, cuire 20 minutes.
4. Dans un petit bol, mélanger la préparation Bisquick et les oignons; ajouter le lait en remuant jusqu'à ce que le mélange soit juste humidifié. Mettre la pâte sur la mixture de poulet chaude. Couvrir, cuire à haute température de 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre de la croûte en ressorte propre. Servir immédiatement.

Préparation : 25 minutes Du début à la fin : 5 h 35 min

## Tourtière au poulet Stroganoff

*12 portions*

1. Enlever tout excès de gras du bœuf. Dans une poêle de 10 po, chauffer l'huile à température moyenne à élevé. Ajouter le bœuf; cuire environ 10 minutes en tournant de temps à autre jusqu'à ce la viande soit brune de tous les côtés. Saupoudrer de sel et de poivre.
  2. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3½ ou 5 pintes Betty Crocker. Mettre les oignons dans la cocotte. Mettre le bœuf sur les oignons. Dans un petit bol, mélanger le reste des ingrédients; les verser sur le bœuf et les oignons.
  3. Couvrir; cuire à basse température de 8 à 10 heures.
  4. À l'aide d'une cuiller à égoûter; retirer le bœuf et les oignons de la cocotte. Couper le bœuf en tranches. Écumer la graisse des jus de la cocotte, si désiré. Servir les jus avec le bœuf et les oignons.
- 1 rôti de palette de bœuf désossé (4 lb)  
 1 c. à table d'huile d'olive ou d'huile végétale  
 1 c. à thé de sel  
 ½ c. à thé de poivre  
 6 oignons moyens tranchés  
 1½ tasse de bouillon aromatisé au bœuf Progresso<sup>MC</sup> (d'une boîte en carton de 32 oz)  
 ¾ tasse de bière régulière ou non alcoolisée  
 2 c. à table de cassonade  
 3 c. à table de moutarde de Dijon  
 2 c. à table de vinaigre de cidre

Préparation : 25 minutes Du début à la fin : 8 h 25 min

**Bœuf braisé à l'oignon et caramélisé***8 portions*

1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3½ ou 5 pintes Betty Crocker.
  2. Mélanger le bœuf, les oignons, les soupes, les champignons et le poivre dans la cocotte.
  3. Couvrir; cuire à basse température de 8 à 10 heures.
  4. Ajouter le fromage à la crème en remuant jusqu'à ce qu'il soit fondu. Ajouter la crème sure en remuant. Servir sur les pâtes ou le riz.
- 2 lb de viande de bœuf pour ragôut  
 1 tasse d'oignon haché  
 1 boîte (10½ oz) de concentré de crème de champignons  
 1 boîte (10½ oz) de concentré de crème d'oignons  
 1 bocal (6 oz) de champignons tranchés Green Giant<sup>MC</sup>, égouttés  
 ½ c. à thé de poivre  
 1 paquet (8 oz) de fromage à la crème coupé en cubes  
 1 contenant (8 oz) de crème sure  
 6 tasses de pâtes ou de riz cuits et chauds

Préparation : 15 minutes Du début à la fin : 8 h 15 min

**Bœuf Stroganoff****Beef Stroganoff**

Prep Time: 15 Min

Start to Finish: 8 Hr 15 Min

- 2 lb beef stew meat  
 1 cup chopped onion  
 1 can (10 3/4 oz) condensed cream of golden mushroom soup  
 1 can (10 3/4 oz) condensed cream of onion soup  
 1 jar (6 oz) Green Giant<sup>TM</sup> sliced mushrooms, drained  
 1/4 teaspoon pepper  
 1 package (8 oz) cream cheese, cubed  
 1 container (8 oz) sour cream  
 6 cups hot cooked noodles or rice

1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. In cooker, mix beef, onion, soups, mushrooms and pepper.
2. Cover; cook on Low heat setting 8 to 10 hours.
3. Stir in cream cheese until melted. Stir in sour cream. Serve over noodles.

*8 servings*

© General Mills

**Caramelized-Onion Pot Roast**

Prep Time: 25 Min

Start to Finish: 8 Hr 25 Min

- 1 boneless beef chuck roast (4 lb)  
 1 tablespoon olive or vegetable oil  
 1 teaspoon salt  
 1/2 teaspoon pepper  
 6 medium onions, sliced  
 1 1/2 cups Progresso<sup>TM</sup> beef flavored broth (from 32-oz carton)  
 3/4 cup regular or nonalcoholic beer  
 2 tablespoons packed brown sugar  
 3 tablespoons Dijon mustard  
 2 tablespoons cider vinegar

1. Trim excess fat from beef. In 10-inch skillet, heat oil over medium-high heat. Add beef; cook about 10 minutes, turning occasionally, until brown on all sides. Sprinkle with salt and pepper.
2. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. Place onions in cooker. Place beef on onions. In small bowl, mix remaining ingredients; pour over beef and onions.
3. Cover; cook on Low heat setting 8 to 10 hours.
4. Remove beef and onions from cooker, using slotted spoon. Cut beef into slices. Skim fat from juices in cooker if desired. Serve juices with beef and onions.

*12 servings*

© General Mills

## Chicken Cacciatore

Prep Time: 25 Min

Start to Finish: 4 Hr 25 Min

1 cut-up whole chicken (3 to 3 1/2 lb), skin removed  
 1/3 cup Gold Medal™ all-purpose flour  
 2 tablespoons vegetable oil  
 1 medium green bell pepper  
 2 medium onions  
 1 can (14.5 oz) diced tomatoes, undrained  
 1 jar (4.5 oz) Green Giant™ sliced mushrooms, drained  
 1/2 teaspoon dried oregano leaves  
 1/4 teaspoon dried basil leaves  
 1/2 teaspoon salt  
 2 cloves garlic, finely chopped  
 Grated Parmesan cheese, if desired

1. Coat chicken with flour. In 12-inch skillet, heat oil over medium-high heat. Add chicken; cook 15 to 20 minutes, turning occasionally, until brown on all sides; drain.
2. Cut bell pepper and onions crosswise in half; cut each half into quarters.
3. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. Place half of the chicken pieces in cooker. In large bowl, mix bell pepper, onions and remaining ingredients except cheese; spoon half of mixture over chicken. Add remaining chicken; top with remaining vegetable mixture.
4. Cover; cook on Low heat setting 4 to 6 hours or until juice of chicken is clear when thickest piece is cut to bone (170°F for breasts; 180°F for thighs and legs). Serve with cheese.

6 servings

© General Mills

## Poulet cacciatore

Préparation : 25 minutes

Du début à la fin : 4 h 25 min

1 poulet entier découpé (de 3 à 3 1/2 lb), sans peau  
 1/3 tasse de farine tout usage Gold Medal<sup>MC</sup>  
 2 c. à table d'huile végétale  
 1 poivron d'Amérique vert, moyen  
 2 oignons moyens  
 1 boîte (14,5 oz) de tomates coupées en dés, non égouttées  
 1 bocal (4,5 oz) de champignons tranches Green Giant<sup>MC</sup>, égouttés  
 1/2 c. à thé de feuilles d'origan séchées  
 1/4 c. à thé de feuilles de basilic séchées  
 1/2 c. à thé de sel  
 2 gousses d'ail finement haché  
 Du parmesan râpé, au choix

1. Enrober le poulet de farine. Dans une poêle de 12 po, chauffer l'huile à température moyenne à élevée. Ajouter le poulet; cuire de 15 à 20 minutes en tournant de temps à autre jusqu'à ce la viande soit brune de tous les côtés; égoutter.
2. Couper le poivron et les oignons en deux, dans le sens de la largeur; couper chaque moitié en quartiers.
3. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3 1/2 ou 5 pintes Betty Crocker. Mettre la moitié des morceaux de poulet dans la cocotte. Dans un grand bol, mélanger le poivron, les oignons et le reste des ingrédients, sauf le fromage. À l'aide d'une cuiller, mettre la moitié de la mixture sur le poulet. Ajouter le reste de poulet; couvrir avec le reste de la mixture de légumes.
4. Couvrir; cuire à basse température de 4 à 6 heures ou jusqu'à ce que le jus du poulet soit clair lorsque le plus gros morceau est coupé jusqu'à l'os (170° F pour les poitrines; 180° F pour les cuisses). Servir avec le fromage.

6 portions

© General Mills

## White Chocolate Bread Pudding

Prep Time: 10 Min

Start to Finish: 3 Hr 40 Min

6 cups French bread cubes  
 1 package (6 oz) white chocolate baking bars, coarsely chopped  
 1 cup fat-free egg product  
 3/4 cup warm water  
 1 teaspoon vanilla  
 1 can (14 oz) sweetened condensed milk (not evaporated)

1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. Place bread cubes in cooker. Sprinkle with white chocolate.
2. In small bowl, mix remaining ingredients; pour over bread cubes and chocolate.
3. Cover; cook on Low heat setting 3 hours 30 minutes to 4 hours or until toothpick inserted in center comes out clean. Serve warm.

8 servings

© General Mills

## Caramel Rice Pudding

Prep Time: 10 Min

Start to Finish: 3 Hr 10 Min

3 cups cooked white rice  
 1/2 cup raisins  
 1 teaspoon vanilla  
 1 can (14 oz) sweetened condensed milk  
 1 can (12 oz) evaporated milk  
 1 tablespoon sugar  
 1 teaspoon ground cinnamon

1. Spray Betty Crocker 3 1/2- or 5-quart slow cooker with cooking spray. In cooker, mix all ingredients except sugar and cinnamon.
2. Cover; cook on Low heat setting 3 to 4 hours or until liquid is absorbed. Stir pudding.
3. Sprinkle pudding with sugar and cinnamon. Serve warm.

8 servings

© General Mills

## Pudding de pain perdu au chocolat blanc

Préparation : 10 minutes

Du début à la fin : 3 h 40 min

6 tasses de cubes de pain français  
 1 paquet (6 oz) de chocolat blanc pour la cuisson, grossièrement haché  
 1 tasse de produit d'œufs sans matières grasses  
 3/4 tasse d'eau tiède  
 1 c. à thé de vanille  
 1 boîte (1 1/4 oz) de lait concentré sucré (non pas évaporé)

1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3 1/2 ou 5 pintes Betty Crocker. Mettre les cubes de pain dans la cocotte. Saupoudrer avec le chocolat blanc.
2. Dans un petit bol, mélanger le reste des ingrédients; verser sur les cubes de pain et le chocolat.
3. Couvrir; cuire à basse température de 3 heures 30 minutes à 4 heures ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Servir tiède.

8 portions

© General Mills

Préparation : 10 minutes

Du début à la fin : 3 h 10 min

## Pudding au riz et au caramel

3 tasses de riz blanc cuit  
 1/2 tasse de raisins secs  
 1 c. à thé de vanille  
 1 boîte (1 1/4 oz) de lait concentré sucré  
 1 boîte (12 oz) de lait évaporé  
 1 c. à table de sucre  
 1 c. à thé de cannelle moulue

1. Vaporiser d'aérosol de cuisson la cocotte mijoteuse de 3 1/2 ou 5 pintes Betty Crocker. Mettre tous les ingrédients dans la cocotte, sauf le sucre et la cannelle.
2. Couvrir; cuire à basse température de 3 à 4 heures ou jusqu'à ce que le liquide soit absorbé. Remuer le pudding.
3. Saupoudrer le pudding avec le sucre et la cannelle. Servir tiède.

8 portions

© General Mills

## LIMITED WARRANTY ONE (1) YEAR

This warranty is the only warranty for this product. This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase, as evidenced by the receipt of purchase, and provided it is used for the purpose for which the product is intended. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option. If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or replace it free of charge. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value. We will return your product, transportation charges prepaid provided it is delivered prepaid to Formula Brands Inc. Any and all remedies relating to this warranty are limited to the amount of the purchase price of the product. This warranty extends only to the original purchaser, consumer or gift recipient.

This warranty does not cover failure caused by food build-up, water deposits, normal cosmetic discoloration, and inadequate maintenance of the product. This warranty will not cover damage or failure to function if the product has been dismantled or tampered with, if it has been damaged due to exposure to water or any other liquid, if it is not used in conformity with the printed directions of this product or if it has been accidentally or intentionally damaged.

This warranty does not cover the following parts which may be supplied with the appliance: plastic parts, glass parts, glass containers, ceramic containers, cutter/strainer, filters or non-stick surfaces.

This product is intended for use in a single-family household. This warranty will become null and void if the product is used for commercial purposes or any other purpose other than for single-family household use.

We exclude all claims for special, incidental and consequential damages caused by breach of any express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

La présente garantie constitue la seule garantie accordée pour ce produit. Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de fabrication pour une période d'une (1) année à compter de la date d'achat, sur présentation du reçu d'achat, et à condition qu'il soit utilisé aux fins pour lequel il a été conçu. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limite à la réparation ou au remplacement de ce produit ou de tout composant défectueux, à notre seule discrétion. S'il s'avère que ce produit soit défectueux pendant la période de garantie, nous réparerons ou remplacerons gratuitement celui-ci. Advenant le cas où le produit ou composant ne serait plus disponible, nous le remplacerons par un produit ou composant de valeur égale ou supérieure. Nous retournerons votre produit avec les frais de port prépayés s'il a été expédié à Formula Brands tous frais de port payés. Tous les recours liés à la présente garantie se limitent au montant du prix d'achat du produit. La présente garantie n'est offerte qu'à l'acheteur original ou la personne qui l'a reçu en cadeau à l'état neuf.

La présente garantie ne couvre aucune défectuosité causée par l'accumulation d'aliments, les dépôts d'eau, une décoloration cosmétique normale ou un entretien inadéquat du produit. La présente garantie ne couvre aucun dommage ou un défaut de défaillance de fonctionnement si le produit a été désassemblé ou altéré, s'il a été endommagé suite à une exposition à l'eau ou autre liquide, s'il n'a pas été utilisé en conformité avec les directives contenues dans la documentation l'accompagnant ou s'il a été endommagé accidentellement ou intentionnellement.

La présente garantie ne couvre pas les pièces suivantes, qui pourraient avoir été fournies avec l'appareil : pièces en plastique, pièces en verre, contenants en verre, contenants en céramique, filice coupante/passeoire, filtres ou surfaces antiadhésives. Ce produit est conçu pour une utilisation domestique familiale. La présente garantie deviendra nulle et non avenue si le produit est utilisé à des fins commerciales ou à des fins autres qu'une utilisation domestique familiale.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages particuliers, accessoires ou indirects dus au non-respect des clauses implicites de la garantie. Toute responsabilité se limite au montant du prix d'achat du produit. Toute garantie implicite, y compris la garantie de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est rejetée, sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, auquel cas une telle garantie ou condition sera limitée dans le temps à la période de la présente garantie. La présente garantie vous confère des droits juridiques précis. Vous pouvez également avoir d'autres droits selon l'endroit où vous résidez. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur les garanties implicites ou dommages particuliers, accessoires ou indirects, par conséquent, les limitations susmentionnées pourraient ne pas vous concerner.

## GARANTIE LIMITEE D'UN (1) AN

## RETOUR POUR SERVICES OU RÉPARATIONS :

1. Emballez soigneusement l'appareil et retournez-le, PORT PAYÉ, à :  
FORMULA BRANDS INC.  
9033 Leslie Street Unit #1, Richmond Hill, Ontario L4B 4K3

**REMARQUE :** Pour la protection du produit, nous vous recommandons d'assurer le colis.

2. Assurez-vous de mettre dans le colis votre nom, votre adresse de retour, le code postal, votre numéro de téléphone et une courte description du problème.
3. Afin d'obtenir un prompt service couvert par la garantie, assurez-vous de joindre au colis une preuve d'achat (votre reçu de caisse ou sa copie).
4. Pour les réparations non couvertes par la garantie, nous vous ferons savoir à l'avance le prix de la réparation, et après avoir reçu votre chèque ou votre mandat-poste, l'appareil sera réparé et vous sera expédié.

Si, à tout moment, vous voulez commander des pièces ou poser des questions au sujet du service, veuillez spécifier le « NUMÉRO DU MODÈLE », tel qu'indiqué sur sa plaque signalétique.

Si vous avez des questions à propos de cet appareil, veuillez appeler le  
1-877-244-1110  
du lundi au vendredi entre 9h00 et 17h00 (HNE)  
Ou écrivez à  
FORMULA BRANDS INC.  
9033 Leslie Street, Unit #1, Richmond Hill, Ontario L4B 4K3

## TO RETURN FOR SERVICE:

1. Securely package and return the product PREPAID to:  
FORMULA BRANDS INC.  
9033 Leslie Street Unit #1, Richmond Hill, Ontario L4B 4K3

**NOTE:** We recommend you insure your parcel for your protection.

2. Please enclose your name, return address, postal code, telephone number and a description of the defect.
3. To ensure prompt 'In-Warranty' service, be sure to include a proof of purchase (a copy of your store receipt).
4. For repairs not covered under warranty, you will be advised of the cost of the repair in advance, and upon receipt of your cheque or money order the repairs will be completed and the product returned to you.

If at any time you order parts or inquire about service, please quote the "MODEL NUMBER" stamped on the appliance nameplate.

For assistance regarding this appliance, please call  
1-877-244-1110  
between 9:00 am and 5:00 pm (EST) Monday to Friday  
Or write  
FORMULA BRANDS INC.  
9033 Leslie Street, Unit #1, Richmond Hill, Ontario L4B 4K3

# REPLACEMENT PARTS



Ceramic Pot



Glass Cover



Lid Strap



Travel Bag

PLEASE WRITE MODEL NUMBER HERE:

PART	QTY	PRICE	TOTAL
Ceramic Pot**		\$19.99	
Glass Cover		\$12.99	
Travel Bag		\$14.99	
Lid Strap		\$0.99	
TOTAL			
SHIPPING AND HANDLING TO CANADA:		\$9.00*	
SHIPPING AND HANDLING TO USA:		\$15.00*	
SUBTOTAL			
ADD 13% H.S.T. – CANADA ONLY			
TOTAL			

If you would like to order replacement or spare parts for this appliance, please complete and mail this form, along with a cheque or money order made payable to: FORMULA BRANDS INC.

FORMULA BRANDS INC. -  
Parts Department  
9033 Leslie Street, Unit #1  
Richmond Hill, Ontario,  
Canada L4B 4K3

NAME

ADDRESS

CITY  PROVINCE/STATE  POSTAL/ZIP CODE

Prices are subject to change without notice.

**PLEASE NOTE: WHEN ORDERING FROM USA, AN INTERNATIONAL MONEY ORDER MUST BE USED.**

\* Shipping costs may vary based on fuel surcharges and postage rates. Please call toll-free 1-877-244-1110 or email customerservice@formulabrands.com to confirm shipping and handling charges.

**\*\* Please contact us for current shipping costs for the Ceramic Pot.**

Allow 3 to 6 weeks for delivery.

BC-1544  
07/14

BC-1544  
07-2405

**\*\* Veuillez communiquer avec nous pour connaître les frais d'expédition actuels pour le pot en céramique.**  
Veuillez prévoir 3 à 6 semaines pour la livraison.  
\* Les coûts d'expédition peuvent varier selon les suppléments pour le carburant et les tarifs d'affranchissement. Veuillez appeler le numéro sans frais 1 877 244-1110 ou envoyer un courriel au customer-service@formulabrands.com pour confirmer les frais d'envoi.

REMARQUE : LORSQUE VOUS COMMANDEZ DES É.-U., VOUS DEVEZ JOINDRE UN MANDAT INTERNATIONAL (BANCAIRE OU POSTAL).  
Les prix peuvent changer sans préavis.

VILLE  PROVINCE/ÉTAT  CODE POSTAL

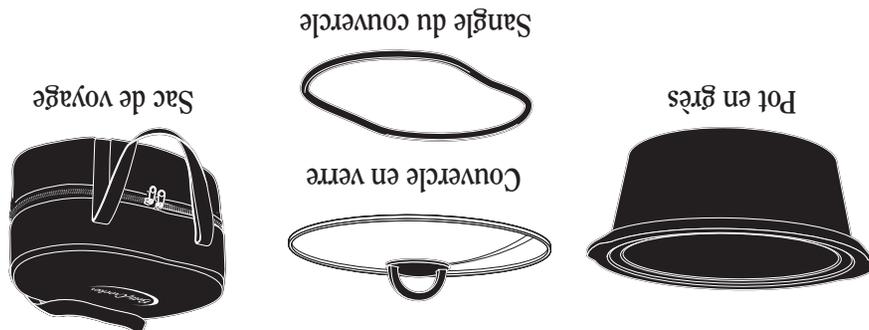
ADRESSE

NOM

PIECE	QTE	PRIX	TOTAL
Pot en céramique*		19,99 \$	
Couvercle en verre		12,99 \$	
Sac de voyage		14,99 \$	
Sangle du couvercle		0,99 \$	
TOTAL			
FRAIS D'ENVOI POUR LE CANADA :			*9,00 \$
FRAIS D'ENVOI POUR LES É.-U. :			*15,00 \$
TOTAL PARTIEL			
AJOUTER 13 % DE TVA - CANADA SEULEMENT			
TOTAL			

Si vous voulez commander des pièces de rechange pour cet appareil veuillez remplir et envoyer le formulaire ci-dessous, en y joignant un mandat libellé à l'ordre de : FORMULA BRANDS INC. FORMULA BRANDS INC. - Service des pièces 9033 Leslie Street, Unit #1 Richmond Hill, Ontario, Canada L4B 4K3

VEUILLEZ INSCRIRE LE NUMÉRO DE MODÈLE ICI :



# PIÈCES DE RECHANGE