

SERVICE INSTRUCTIONS

1. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this unit. Doing so will void the Warranty.
2. If you need to exchange the unit, please return it in its original carton, with a sales receipt, to the store where you purchased it. If you are returning the unit more than 30 days after the date of purchase, please see the enclosed Warranty.
3. If you have any questions or comments regarding this unit's operation or believe any repair is necessary, please write to our Consumer Service Department or visit our website at www.rivalproducts.com.

RIVAL
c/o JCS/THG, LLC
CONSUMER SERVICE DEPARTMENT
303 NELSON AVENUE
NEOSHO, MO 64850

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY**SAVE THIS WARRANTY INFORMATION**

- A. This Warranty applies only to the original purchaser of this product.
- B. This Warranty applies ONLY to repair or replacement of any supplied or manufactured parts of this product that, upon inspection by JCS/THG, LLC authorized personnel, is shown to have failed in normal use due to defects in material or workmanship. JCS/THG, LLC will determine whether to repair or replace the unit. This Warranty does not apply to installation expenses.
- C. Operating this unit under conditions other than those recommended or at voltages other than the voltage indicated on the unit, or attempting to service or modify the unit, will render this WARRANTY VOID.
- D. **Unless otherwise proscribed by law, JCS/THG, LLC shall not be liable for any personal injury, property or any incidental or consequential damage of any kind resulting from malfunctions, defects, misuse, improper installation or alteration of this product.**
- E. All parts of this product are guaranteed for a period of 1 year as follows:
 1. Within the first 30 days from date of purchase, the store from which you purchased your product should replace this product if it is defective in material or workmanship (provided the store has in-stock replacement.)
* If you intend to assert any claim in connection with the product, please follow the instructions in paragraph F.
 2. Within the first twelve months from date of purchase, JCS/THG, LLC will repair or replace the product if it is defective in material or workmanship, subject to the conditions in paragraph G.
- F. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write to our Consumer Service Department.
- G. **IMPORTANT RETURN INSTRUCTIONS.** Your Warranty depends on your following these instructions if you are returning the unit to JCS/THG, LLC:
 1. Carefully pack the item in its original carton or other suitable box to avoid damage in shipping.
 2. Before packing your unit for return, be sure to enclose:
 - a) Your name, full address with zip code and telephone number,
 - b) A dated sales receipt or PROOF OF PURCHASE,
 - c) Your \$10.00 (USD) check for return prepaid shipping and handling, and
 - d) The model number of the unit and the problem you are having. (Enclose in an envelope and tape directly to the unit before the box is sealed.)
 3. JCS/THG, LLC recommends you ship the package U.P.S ground service for tracking purposes.
 4. All shipping charges must be prepaid by you.
 5. Mark the outside of your package:

RIVAL
c/o JCS/THG, LLC
303 NELSON AVENUE
NEOSHO, MO 64850

SHIPPING AND HANDLING CHARGES: \$10.00 (USD)

This Warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights which vary by jurisdiction. The provisions of this Warranty are in addition to, and not a modification of, or subtraction from, the statutory warranties and other rights and remedies contained in any applicable legislation. To the extent that any provision of this Warranty is inconsistent with any applicable law, such provision shall be deemed voided or amended, as necessary, to comply with such law.

©2006 JCS/THG, LLC

Crock-Pot®, the Crock-Pot Logo™, Rival®, the Rival Logo™ and Gravy Mate™ are trademarks of JCS/THG, LLC.

Printed in China

9100050001370
SCVG000CN06EFM1



SCVG000-CN

Crock-Pot®
Gravy & Mate™

**Owner's Guide**

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or cooking unit in water or other liquid. **CAUTION:** Never submerge the heating unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch heated surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Always use hot pads when moving your heated Gravy Mate™.
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. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, remove plug from wall outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

Do not immerse base in water or other liquid.

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

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

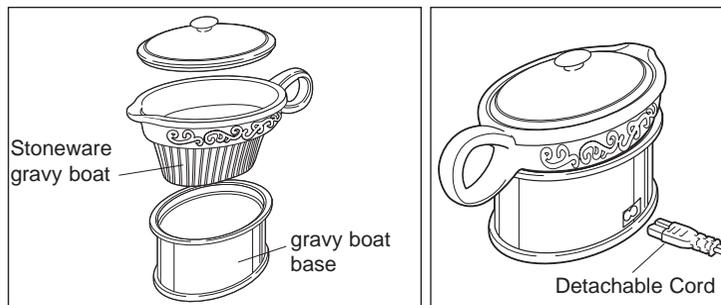
POLARIZED PLUG



This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

IMPORTANT NOTE: Some countertop and table surfaces, such as Corian® and other surfaces, are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. We recommend placing a hot pad or trivet under your Rival® product to prevent possible damage to the surface.



HOW TO USE YOUR CROCK-POT® GRAVY BOAT

The gravy boat is designed for holding your gravy, sauce, or syrup at the perfect serving temperature.

1. Simply fill stoneware gravy boat with your favorite gravy.
 - If gravy is preheated, just pour in.
 - If gravy is cold, place stoneware gravy boat into microwave oven and heat until desired temperature is reached.
2. Place stoneware gravy boat in gravy boat base.
3. Attach detachable cord to the gravy boat base, then plug into electrical outlet
4. Gravy stays warm until you're ready to shut it off!
5. To shut off - simply unplug from electrical outlet.

HOW TO CLEAN YOUR CROCK-POT® GRAVY BOAT

Never submerge unit in water. Always unplug unit before cleaning.

- **After emptying**, fill stoneware gravy boat with hot or warm soapy water to loosen food remains. Do not use abrasive cleaners — a cloth, sponge or rubber spatula will usually remove the residue. If necessary, a plastic cleaning pad may be used. Use a non-abrasive cleaner (Bon-Ami® Polishing Cleanser) or vinegar to remove water spots or other stains.
- **The outside case of the gravy boat base** may be cleaned with a soft cloth and warm soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners.
- Both the stoneware gravy boat and ceramic lid are dishwasher safe.

RECIPES

BEEF GRAVY

1 ½ tablespoons flour
¼ cup milk

Salt and pepper to taste
1 (10 ½ oz.) can beef broth

Mix milk and flour and add to beef broth. Heat over medium heat, stirring constantly until thickened. Taste and adjust seasonings. Pour into stoneware gravy boat to keep warm.

Makes 1 ½ cups.

THE BEST GRAVY

Pan drippings
2 cups water

4 tablespoons flour
Salt and pepper to taste

Begin with 4 tablespoons pan drippings. Over low heat, mix in flour and stir until smooth. Slowly add in water and any additional pan drippings. Boil gently for 5 minutes. Add Salt and Pepper to taste. Pour into stoneware gravy boat to keep warm.

Makes 2 cups.

ROAST PORK MUSTARD SAUCE

Cook your favorite roast pork recipe and use the pan drippings to create this flavorful gravy.

1 ½ tablespoons butter, room temperature
1 ½ tablespoons flour
2 tablespoons Dijon mustard
Freshly ground black pepper to taste

1 cup white wine
1 cup chicken broth
Kosher salt

Combine butter, flour and mustard in bowl and set aside. Remove pork from roasting pan and add broth and wine. Set pan over stovetop burners set to medium heat and simmer until sauce is reduced to 1 ½ cups, stirring and scraping up the flavorful bits at the bottom of the pan. Remove from heat and strain into saucepan. Skim off fat that rises to the top. Place saucepan on stovetop set to medium-high heat and bring to a boil. Stir in mustard paste and simmer, stirring often, until sauce thickens slightly. Season with salt and pepper and pour into stoneware gravy boat to keep warm.

Makes approx. 1 ½ to 2 cups.

RECIPES

MUSHROOM MERLOT GRAVY

This sauce is great with steak hot off the grill.

1 pound baby portabello mushrooms, sliced	2 tablespoons butter
5 large garlic cloves, finely chopped	1 yellow onion, minced
1 tablespoon balsamic vinegar	1 tablespoon sherry wine vinegar
½ cup merlot or other dry red wine	1 tablespoon cornstarch
½ cups water	3 tablespoons fresh parsley, finely chopped
Kosher salt	Freshly ground pepper

In a large skillet or saucepan set over low heat on stovetop, add butter and onions. Saute onions until softened and add garlic. Saute briefly until lightly colored and add mushrooms to pan. Set stovetop to medium-high heat and cook mushrooms until they begin to exude their liquid, stirring often. Cook until liquid is cooked off. Add vinegars and wine and boil until liquid is again cooked off, stirring often. Add cornstarch to water until fully incorporated. Pour cornstarch mixture into pan, stirring constantly and bring to a boil. Simmer 2 minutes and stir in parsley, salt and pepper. Pour into stoneware gravy boat to keep warm.

Makes about 2 ½ cups.

HOLLANDAISE

A classic sauce for Eggs Benedict.

½ cup plus 2 tablespoons water	lemon juice, to taste
¼ teaspoon salt	¼ teaspoon white pepper
3 large egg yolks	2 sticks unsalted butter, melted

Mix ½ cup water, lemon juice, salt and pepper together in saucepan on stovetop set to medium heat. Reduce to 2 tablespoons and cool. Whisk in egg yolks. Set stovetop to low and whisk constantly, until sauce turns into a thick pale yellow foam. Remove pan from the heat and drizzle in the melted butter, alternating with the remaining water, by teaspoonfuls. Strain and pour into stoneware gravy boat to keep warm.

Makes about 2 cups.

RECIPES

MEXICAN HOT FUDGE SAUCE

This is a great sauce for ice cream, brownies and other sweet indulgences.

¾ cup heavy cream	¼ cup butter
¼ cup light brown sugar, packed	1 teaspoon cinnamon
6 ounces bittersweet chocolate, chopped	

Add cream and brown sugar to a small saucepan set over medium to medium-high heat. Bring to a boil, stirring occasionally, until the sugar is dissolved completely. Remove pan from heat and add the chocolate, stir with a spatula until the chocolate is completely melted. Stir in butter and cinnamon until sauce is very smooth. Pour into stoneware gravy boat to keep warm.

BREAKFAST BERRY SAUCE

A wonderful warm sauce for pancakes or French toast perfect for that special breakfast or brunch.

2-3 cups fresh or frozen defrosted berries such as strawberries, raspberries or blueberries, divided	¼ cup sugar fresh lemon juice, to taste
--	--

Place ½ the berries and sugar in a food processor or blender to puree. Place fine sieve over bowl and pour puree through sieve to remove seeds. Add remaining berries and add lemon juice to taste. Add more sugar if necessary. Pour into gravy boat stoneware and warm in the microwave until desired temperature is reached. Place in stoneware gravy boat to keep warm. Serve with pancakes or French toast.

INSTRUCTIONS DE SERVICE

1. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster une fonction mécanique ou électrique de l'appareil, ceci annulerait la garantie.
2. Si l'appareil doit être remplacé, veuillez le retourner au magasin où vous l'avez acheté, dans son emballage d'origine et de concert avec le reçu de caisse. Si ce retour a lieu plus de 30 jours après la date de l'achat, veuillez consulter la garantie ci-incluse.
3. Si vous avez toute question ou observation relative au fonctionnement, ou si vous croyez que l'appareil a besoin d'être réparé, veuillez écrire à notre service à la clientèle ou bien visiter www.rivalproducts.com.

RIVAL

c/o JCS/THG, LLC

CONSUMER SERVICE DEPARTMENT

303 NELSON AVENUE

NEOSHO, MO 64850 ÉTATS-UNIS

GARANTIE LIMITÉE DE UN (1) AN**GARDEZ CES RENSEIGNEMENTS DE GARANTIE**

- A. Cette garantie n'est offerte qu'à l'acheteur au détail initial du produit.
- B. Cette garantie est LIMITÉE à la réparation ou au remplacement de toute pièce usinée du produit dont la défectuosité a été constatée par le personnel autorisé de JCS/THG, LLC, s'il est démontré que la panne attribuable à des vices de matériau ou de fabrication découle d'un usage normal. JCS/THG, LLC se réserve le droit de choisir entre réparer ou remplacer l'appareil. La présente garantie ne saurait couvrir les frais d'installation.
- C. L'emploi de cet appareil dans des conditions autres que les conditions stipulées ou à une tension autre que la tension indiquée sur l'appareil et la réparation ou la modification de l'appareil ANNULENT LA GARANTIE.
- D. **À moins que la loi ne l'interdise, JCS/THG, LLC n'assumera aucune responsabilité en ce qui concerne les blessures corporelles, les dommages matériels ou les dommages accessoires ou indirects résultant d'anomalies, de défauts, de mésusage, d'une installation fautive ou de l'altération du produit.**
- E. Toutes les pièces qui constituent ce produit portent une garantie de un (1) an, comme suit:
 1. Au cours des 30 premiers jours à compter de la date de l'achat, le magasin qui l'a vendu devrait (si l'article est en stock) remplacer tout article défectueux qui présente des vices de fabrication ou de matières premières. * Si vous désirez faire valoir vos droits en ce qui concerne le produit, observez les instructions du paragraphe F.
 2. Durant les 12 premiers mois à partir de la date de l'achat, JCS/THG, LLC réparera ou remplacera le produit défectueux (vices de fabrication ou de matières premières), sous réserve des conditions du paragraphe G.
- F. Pour tout autre problème ou réclamation en ce qui concerne ce produit, veuillez écrire à notre service à la clientèle.
- G. **INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE RETOUR.** Si vous renvoyez l'article à JCS/THG, LLC, dans le cadre de la présente garantie, il est primordial que vous observiez les instructions suivantes:
 1. Emballez avec soin l'article dans l'emballage original ou dans une boîte apte à éviter les avaries durant le transport.
 2. Avant de faire le colis dans lequel vous envoyez l'article, n'oubliez pas d'inclure:
 - a) votre nom, votre adresse postale complète, code postal inclus, et votre numéro de téléphone;
 - b) le reçu de caisse daté ou bien la PREUVE D'ACHAT;
 - c) un chèque de 10.00 \$ (USD) pour les frais de manutention et de transport de retour; et
 - d) le numéro de modèle de l'appareil et la nature du problème. (Placez le tout dans une enveloppe que vous fixerez à l'appareil à l'aide de ruban adhésif, avant de fermer le colis.)
 3. JCS/THG, LLC conseille d'envoyer le colis par UPS afin qu'il puisse être pisté.
 4. Tous les frais d'expédition doivent être prépayés (ils vous incombent).
 5. Indiquez clairement l'adresse suivante sur le colis:

RIVAL

c/o JCS/THG, LLC

303 NELSON AVENUE

NEOSHO, MO 64850 ÉTATS-UNIS

FRAIS D'EXPÉDITION ET DE MANUTENTION: 10.00 \$ (dollars américains)

Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'un État ou d'une province à l'autre. Les stipulations de cette garantie s'ajoutent aux garanties légales, aux droits et aux voies de droit prévus par toute législation en vigueur, sans les modifier ou les réduire. Au cas où toute mesure de cette garantie serait interdite par la législation pertinente, une telle mesure serait considérée annulée ou modifiée, tel que nécessaire, pour se conformer à la législation pertinente.

©2006 JCS/THG, LLC

Crock-Pot®, le Crock-Pot Logo™, Rival®, le logo Rival Logo™ et Gravy Mate™ sont des marques de commerce de JCS/THG, LLC.

Imprimé en Chine

9100050001370

SCVG000CN06EFM1



SCVG000-CN

Crock-Pot®
Gravy & Mate™



Notice d'emploi
LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES IMPORTANTES

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

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant l'utilisation.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez boutons et poignées.
3. Pour éviter le risque de chocs électriques, n'immergez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou le socle chauffant dans l'eau ou dans tout autre liquide. **ATTENTION:** N'immergez l'élément chauffant ni dans l'eau ni dans un autre liquide.
4. Soyez vigilant si l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débranchez l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de monter ou de démonter toute pièce.
6. Ne vous servez jamais d'un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé, qui a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon. Retournez-le au fabricant (voyez la garantie) pour le faire vérifier, mettre au point ou réparer, s'il y a lieu.
7. L'utilisation d'accessoires n'étant pas formellement conseillés par le fabricant peut causer incendie, choc électrique ou blessures.
8. Ne vous servez pas de cet appareil à l'air libre.
9. Veillez à ce que le cordon ne pende pas au bord de la table ou du plan de travail et qu'il ne touche à aucune surface chaude.
10. Ne placez la saucière ni sur ni à proximité d'un foyer à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
11. Agissez très prudemment lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile ou tout autre liquide chaud. Employez toujours des poignées pour déplacer la saucière Gravy Mate™ après son chauffage.
12. N'utilisez cet appareil qu'aux fins auxquelles il est destiné.
13. Évitez les changements brusques de température; n'ajoutez pas, par exemple, des ingrédients sortant du réfrigérateur dans une saucière en grès qui a déjà chauffé.
14. Pour débrancher la saucière, appuyez sur le bouton d'arrêt, puis tirez la fiche hors de la prise de courant.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

Il ne contient pas de pièces réparables. Ne tentez pas de réparer cet appareil. N'immergez le socle dans aucun liquide, quel qu'il soit. La saucière est équipée d'un cordon électrique court qui ne devrait ni s'emmêler ni faire trébucher, comme pourrait le faire un cordon plus long. **EMPLOYER UN CORDON PROLONGATEUR EST PERMIS À CONDITION QUE SA TENSION ASSIGNÉE SOIT AU MOINS ÉGALE À CELLE DE LA SAUCIÈRE.** Veillez à ce que ce cordon prolongateur ne pende pas, afin que les enfants ne puissent pas le tirer et qu'il ne risque pas de faire accidentellement trébucher.

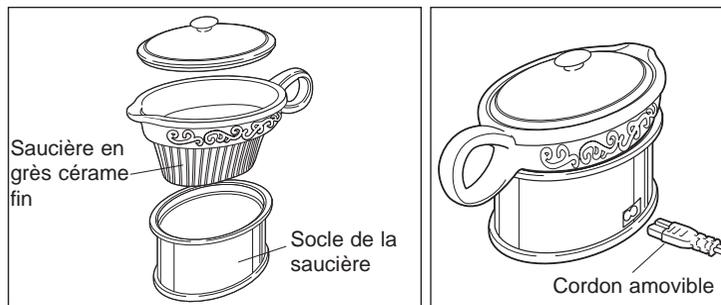
REMARQUE: Lors de la toute première utilisation, de la fumée ou une faible odeur peuvent se dégager. Ce phénomène normal n'a pas lieu de vous inquiéter; il cessera après quelques utilisations.

FICHE POLARISÉE



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

REMARQUE IMPORTANTE: Certains plans de travail et plateaux de table – ceux faits de Corian®, par exemple – ne supportent pas la chaleur que produisent divers appareils pendant de longues périodes de temps. Après son chauffage, ne placez pas l'appareil sur une belle table en bois. Afin de ne pas risquer d'abîmer la surface, nous recommandons de poser ce produit Rival® sur une plaque insensible à la chaleur ou un dessous-de-plat.



MODE D'EMPLOI DE LA SAUCIÈRE CROCK-POT®

La saucière est conçue pour garder vos diverses sauces et vos sirops variés à la température de service idéale.

- Remplissez la saucière de votre sauce préférée.
 - Si la sauce est chaude, versez-la simplement dans la saucière.
 - Si la sauce est froide, mettez la saucière en grès dans votre four à micro-ondes puis réchauffez-la à la température appropriée.
- Placez alors la saucière dans le socle.
- Attachez le cordon amovible au socle de la saucière puis branchez la fiche du cordon sur la prise de courant.
- La sauce restera chaude jusqu'à ce que vous éteigniez la saucière.
- Pour éteindre la saucière, débranchez-la simplement à la prise.

NETTOYAGE DE LA SAUCIÈRE CROCK-POT®

Ne l'immergez jamais. Débranchez-la toujours avant de la nettoyer.

- Après l'avoir vidée**, remplissez la saucière d'eau savonneuse chaude pour décoller les résidus qui adhèrent. N'employez pas de produits abrasifs – un linge, une spatule de caoutchouc ou une éponge de nylon au besoin, suffisent en général. Enlevez les taches d'eau, ou autre avec un nettoyant non abrasif (du Bon-Ami®, par exemple) ou du vinaigre.
- Nettoyez l'extérieur du socle de la saucière** avec un linge doux, imbibé d'eau savonneuse chaude. Asséchez-le. N'utilisez pas de produit abrasif.
- La saucière en grès et le couvercle de céramique vont au lave-vaisselle.

RECETTES

SAUCE AU BŒUF

22 mL de farine
50 mL de lait

Sel et poivre au goût
1 boîte (284 mL) de bouillon de bœuf

Délayez le lait et la farine puis ajoutez le bouillon. Faites chauffer à feu moyen, sans cesser de remuer, jusqu'à l'épaississement. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Versez la sauce dans la saucière en grès pour la garder à la température de service.

Donne 375 mL de sauce

LA MEILLEURE SAUCE QUI SOIT

Égouttures de rôti
500 mL d'eau

60 mL de farine
Sel et poivre au goût

Utilisez 60 mL d'égouttures pour commencer. À feu doux, incorporez la farine et remuez jusqu'à l'homogénéité. Ajoutez graduellement l'eau et toutes égouttures restantes. Mijotez la sauce 5 minutes. Salez et poivrez au goût. Versez la sauce dans la saucière en grès pour la garder à la température de service.

Donne 500 mL de sauce

SAUCE À LA MOUTARDE POUR RÔTI DE PORC

Faites cuire un rôti de porc selon votre recette favorite puis utilisez les sucs caramélisés pour préparer cette succulente sauce d'accompagnement.

22 mL de beurre, à la température ambiante

250 mL de vin blanc

22 mL de farine

250 mL de bouillon de poulet

30 mL de moutarde de Dijon

Sel cachet

Poivre noir au goût, frais moulu

Mélangez le beurre, la farine et la moutarde dans un bol et réservez. Retirez le rôti de porc du plat à rôtir puis versez le bouillon ainsi que le vin dans le plat pour le déglacer. Chauffez doucement le plat à feu moyen sur la cuisinière, tout en remuant et en grattant les sucs caramélisés au fond, jusqu'à ce que le liquide soit réduit à 375 mL. Retirez du feu et passez au chinois, dans une casserole. Retirez la graisse qui surage. Chauffez la casserole sur la cuisinière à feu moyen-vif et portez la sauce à l'ébullition. Incorporez le mélange à la moutarde et mijotez en remuant souvent jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement. Salez et poivrez au goût puis versez la sauce dans la saucière en grès pour la garder à la température de service.

Donne de 375 à 500 mL de sauce

RECETTES

SAUCE AUX CHAMPIGNONS ET AU MERLOT

Une succulente sauce pour les grillades de bœuf.

500 g de petits champignons de couche, tranchés	30 mL de beurre
5 grosses gousses d'ail, hachées fin	1 oignon jaune, haché fin
15 mL de vinaigre balsamique	15 mL de vinaigre de xérès
125 mL de merlot ou d'autre vin rouge sec	15 mL d'amidon de maïs
125 mL d'eau	45 mL de persil frais, haché fin
Sel cacher	Poivre noir frais moulu

À feu doux, faites revenir l'oignon dans le beurre dans une grande poêle à frire ou casserole. Ajoutez l'ail et lorsqu'il commence à prendre de la couleur, ajoutez les champignons. Réglez le feu à moyen-vif et faites cuire les champignons en remuant souvent – leurs sucs suinteront, laissez-les évaporer. Ajoutez les vinaigres et le vin, portez à l'ébullition et faites évaporer tout le liquide, en remuant souvent. Délayez l'amidon et l'eau; versez dans le récipient et portez le contenu à l'ébullition en remuant sans arrêt. Faites mijoter 2 minutes puis incorporez le persil, salez et poivrez. Versez la sauce dans la saucière en grès pour la garder à la température de service.

Donne environ 625 mL de sauce

SAUCE HOLLANDAISE

La sauce classique pour les œufs bénédicte.

75 mL plus 30 mL d'eau	Jus de citron au goût
1 mL de sel	1 mL de poivre blanc
3 gros jaunes d'œufs	2 bâtonnets de beurre non salé, fondu

Mélangez les 75 mL d'eau, le jus de citron, le sel et le poivre dans une casserole que vous ferez chauffer à feu moyen. Réduisez le liquide à 30 mL et laissez refroidir. Incorporez les jaunes d'œufs au fouet. Chauffez à feu doux en fouettant sans cesse jusqu'à ce que vous obteniez une mousse épaisse, d'un jaune pâle. Retirez la casserole du feu et incorporez graduellement le beurre fondu en alternant avec l'eau restante ajoutée une cuillerée à thé (5 mL) à la fois. Passez la sauce au tamis puis versez-la dans la saucière en grès pour la garder à la température de service.

Donne environ 500 mL de sauce

RECETTES

SAUCE AU FUDGE À LA MEXICAINE

Une sauce formidable pour napper crème glacée, brownies et autres douceurs.

175 mL de crème riche en matière grasse	50 mL de beurre
50 mL de cassonade pâle, bien tassée	5 mL de cannelle
180 g de chocolat semi-sucré, haché	

Mettez la crème et la cassonade dans une petite casserole. Portez à l'ébullition à feu moyen-vif, en remuant constamment jusqu'à la dissolution totale du sucre. Retirez la casserole du feu et ajoutez le chocolat; remuez avec une spatule jusqu'à ce que le chocolat ait complètement fondu. Incorporez le beurre et la cannelle en remuant jusqu'à l'homogénéité parfaite. Versez la sauce dans la saucière en grès pour la garder à la température de service.

SAUCE AUX PETITS FRUITS

Une délicieuse sauce chaude à verser sur les crêpes et le pain doré que vous servez à tout déjeuner ou brunch spécial.

500 à 750 mL de petits fruits frais ou congelés	125 mL de sucre
tels fraises, framboises ou bleuets,	Jus de citron frais, au goût
divisés	

Mettez la moitié des fruits et tout le sucre dans le bol d'un robot ou dans le récipient d'un mélangeur; traitez-les pour les réduire en purée. Placez un fin tamis sur un bol et passez la purée pour retirer les graines. Ajoutez le reste des fruits et du jus de citron au goût. Sucrez un peu plus, si nécessaire. Versez la sauce dans la saucière en grès et faites-la chauffer au besoin au four à micro-ondes. Placez la saucière dans le socle pour la garder la sauce à la température de service. Un régal avec crêpes et pain doré.