

L'OMNICUISEUR Vitalité®

Facile, sain et savoureux... au quotidien !



Difficulté : facile



Pour 4 à 6 pots (selon la contenance)



Durée totale : 1h15



Temps de préparation : 15 min



Temps de cuisson : 60 min

Matériel :

Vitalité 6000 et sa grande cocotte

Pots à confiture

Ingrédients :

- 1 kg de rhubarbe (en morceaux)
- 500 g de sucre blond de canne
- 1 sachet de 4 g d'Agar Agar
- 1 gousse de vanille

Cuisson : 60 min

Inversion à 30 min

HAUT : maxi 20 min puis mini

BAS : maxi 20 min puis mini

Les temps de cuisson du Vitalité 6000 et du Vitalité 5000 sont quasi-similaires. Pour adapter le Vitalité 6000 au 4000, les quantités sont à réduire de moitié. Les temps de cuisson sont similaires. Les recettes du V4000 sont réalisables avec le V3000 car ils ont la même puissance, en revanche le plat du V3000 est légèrement plus petit.

Confiture à la rhubarbe à l'Agar Agar

- 1 Épluchez la rhubarbe et coupez-la en morceaux d'un cm.
- 2 Mélangez la rhubarbe avec le sucre dans la grande cocotte.
- 3 Grattez la gousse de vanille pour récupérer les grains, mettez les grains et les gousses dans la préparation. Fermez la cocotte et mettez en cuisson.
- 4 En fin de cuisson, ouvrez la cocotte, saupoudrez le sachet d'Agar Agar, mélangez bien l'ensemble et refermez la cocotte.
- 5 Attendez 5 mn avant d'ouvrir et mélangez à nouveau.
- 6 Remplissez les pots au maximum, fermez-les et retournez-les. Vous pouvez conserver les pots plusieurs mois.

Avantages :

Le goût authentique du fruit, moins de sucre qu'une confiture traditionnelle. Un vrai régal !

Conseil : l'Agar Agar est une poudre gélifiante naturelle, elle est vendue dans les magasins bio.



Avant cuisson



Après cuisson

