

L'OMNICUISEUR Vitalité®

Facile, sain et savoureux... au quotidien !



Difficulté : facile



De 2 à 4 personnes



Durée totale : 1h05



Temps de préparation : 15 min



Temps de cuisson : 35 min

Matériel :

Vitalité 6000 et sa cocotte de base

+ 1 plat à tarte en porcelaine

Ingrédients :

- 4 belles pommes de terre allongées
- 1 ou 2 tranches de saumon fumé
- 1 filet d'huile d'olive
- Thym

Cuisson : 35 min

HAUT : maxi

BAS : maxi

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.

Hérissons au saumon fumé

1 Choisissez 4 belles pommes de terre de la taille du plat de cuisson. Epluchez-les et au besoin recoupez-les aux extrémités afin qu'elles soient à la bonne dimension.

2 Entaillez chaque pomme de terre à intervalles réguliers (7 à 8) et disposez-les dans le plat rectangulaire.

3 Découpez des languettes de saumon fumé que vous placerez dans les entailles. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et saupoudrez de thym.

4 Mettez quatre cuillères à soupe d'eau au fond de la cocotte. Fermez et mettez en cuisson.

Délicieuses chaudes avec une belle salade verte !

